

SAYI 37 • 2011

**OSMANLI ARAŐTIRMALARI**  
THE JOURNAL OF OTTOMAN STUDIES

İSAM 

# Sakız Adasının Sakızları: Küçük Bir Osmanlı Tarım İşletmesi

*Feridun Emecen\**

*The Mastic of Chios (Sakız) Island: A Small-Scale Ottoman Agricultural Enterprise*

Abstract ■ This study deals with the production of sakız (mastic) and its role in the Ottoman agricultural sector. More specifically it examines its production as a monopoly on the Aegean island of Sakız (Chios). The production of mastic on the island is traceable from the period of the ancient Greeks forward. Throughout history it was used in the making of perfume, as something that was chewed for pleasure and at the same time in the production of alcoholic beverages. In particular it was a valuable and highly esteemed commodity throughout Europe and the Eastern Mediterranean basin. Following the island's incorporation into the Ottoman polity, its mastic production was reorganized. However, the special status of its mastic producing villages (located on the southeastern section of the island) remained unchanged, and they continued to enjoy a monopoly over its production and distribution. This status was not only maintained but strictly controlled by imperial regulations.

Key words: Chios, History of Chewing Gum, Ottoman Agricultural Enterprise, Essences, mastic.

Bugün çok popüler bir madde olan ve sun'i yollarla elde edilen sakızın aslında bir tür ağacın reçinesi olduğu ve bu şekilde yayılıp tanındığı pek dikkate alınmaz ve bilinmez. Sakızağacıgiller familyasından olan sakız ağacı (*pistacia lentiscus*) hemen hemen bütün Akdeniz kıyılarında bilhassa Ege adalarında kendiliğinden yetişen bir bodur ağaç türüdür. Özellikle de Sakız adasında diğer yerlerden daha

---

\* Prof. Dr., İstanbul Üniv. Ed. Fak. Tarih Bölümü Yeniçağ Anabilim Dalı.

verimli olarak yetişir ve bu ada ile özdeşleşmiştir. İnsan boyunu biraz aşan bu ağacın gövde ve dalları çizilmek suretiyle akıtılan, gözyaşı şeklindeki damla damla akan reçinesi, sarımtırak renkli, saydam ve sert olur, güzel kokar ve ağızda hoş bir tat bırakır. Aslında sakız sadece bu ağaca özgü madde değildir, Menengiç sakızı, kenger sakızı gibi ağaç ve ot köklerinden elde edilen türleri de vardır. Bilhassa bu sonuncuları Doğu Anadolu ve İran'da bilinir ve çiğneme maddesi olarak kullanılır. Şüphesiz tarih boyunca düzenli üretimi ve ekonomik getirisiyle Sakız adasına has sakızağacı reçinesi daima ayrı bir öneme sahip olmuştur. Kısaca üretim şekli hakkında bilgi verilecek olursa, öncelikle ağacın kabuk kesiminde temmuz-ağustos aylarında yatay şekilde çentikler açılır. Bu çizilen yerlerden kısa süre sonra damla şeklinde reçine akar, bir bölümü yere düşer, bir bölümü damlalar halinde ağacın gövdesinde kalır ve katılaştır. Böylece sakız parçacıkları elde edilmiş olur. Sakız tarih boyunca çiğnenmekle tüketildiği gibi itriyat malzemesi olmuş ve bir tür içki yapımında kullanılmıştır. Ayrıca tat vermesi için çeşitli yiyecek maddelerine katılmıştır. Bugün ilaç ham maddesi olarak da kullanılır. Bilhassa mide hastalıklarına iyi geldiği ifade edilir.

Bu incelemede üzerinde hemen hiçbir müstakil çalışma yapılmamış olan sakız üretiminin Osmanlı tarım sektöründeki yeri ve önemi konusu ele alınmaya çalışılacaktır. Esas itibarıyla, Sakız adasının Osmanlı idaresi altına girmesinden sonra bu tarım işletmesinin nasıl sürdürüldüğü, verimliliği, üretimi teşvik için ne gibi uygulamalar yapıldığı ve nasıl organize edildiği hususları üzerinde durulacaktır. Konuyu ilginç kılan en önemli faktörlerden biri, işletmenin sürdürülebilir bir verimliliğe kavuşturulmuş olmasıdır. Konunun kaynakları olarak ise, bu süreci takip edebileceğimiz arşiv malzemesi başta gelir. Bir başka kaynak serisi gerek yerli gerekse yabancı seyyahların sakız üretimine gösterdikleri ilgi sonucu oluşmuştur. Batılı seyyahların sakız üretimine duydukları özel ilgiyi Osmanlı seyyahlarında görmek de şaşırtıcı gelmemelidir.

Sakız adasında sakız üretimi ile ilgili bilgiler, M.S. 50'li yıllara kadar iner. Ancak bunun verimli bir üretime kavuşması ve pazarlanmak suretiyle bir tarım işletmesi haline dönüşmesi Ortaçağda olmuştur. Bizans hakimiyeti altında işletmenin durumu hakkında bilgiler zayıftır. Ancak Cenovalıların adayı kontrol altına almasından sonra buradaki sakız üretimi yeniden organize edilmiş ve bütün Akdeniz ülkelerine kadar uzanan bir ticaret ağına sahip olmuştur. Avrupa'da ve Doğu'da çok tutulan bu sakız üretimi ve ticaretinde Cenova Maona idaresi monopol oluşturarak katı ticaret yasakları koymuştur<sup>1</sup>.

1 W. Heyd, *Yakındağı Ticaret Tarihi*, (trc. E. Ziya Karal), I (Ankara 1975), 555, 557.

Osmanlılar Sakız adasına 1566'da el koyduklarında, adadaki Latin ve Rum kökenli halkın statüsünü aynen muhafaza ettiler, ancak vergi kaynaklarını tesbit ederek kendi sistemlerine göre yeni bir düzenlemede bulundular. Bu arada da sakız üretimini sürdürmek için üretim yapan köyler için özel bir mali birim teşkil ettiler. Adanın Osmanlı idaresine geçmesinden yaklaşık 10 yıl öncesine ait bilgiler de aslında Maona idaresinin sakız üreticilerini kapsayan bir özel teşkilat oluşturduğunu belli belirsiz işaret eder. Bilhassa sakız ağaçlarının bakımı, üretimin devamlılığının temini için titiz davranıldığı ve bir mali prosedüre bağlandığı anlaşılır. Ayrıca önemli bir gelir kalemini oluşturduğu için sakızın monopol dışına çıkarılmasının yasaklandığı ve belirli yerler dışında satılmasına izin verilmediği de belirtilmiştir. Bu devrelere ait üretim miktarları hakkında da bazı bilgiler bulunur. Üretim her biri 2 kantar gelen 150 sandık kadardır. Gelir ise 20.000 altına ulaşır. Satılan yerler de muayyendir<sup>2</sup>. Bazı seyyahlar Maona idaresinin sakızın bir kısmını Cenova'ya diğer kısmını İstanbul'a yolladığından bahsederken 1550'li yıllarda Nicolas de Nicolay, bunun dört yöne yollandığını belirtir: Bunlar İstanbul, Batıda İtalya, Fransa, İspanya, Almanya, doğuda Anadolu ve Suriye-Mısır'dır<sup>3</sup>. Ortaçağ belgelerini inceleyen Heyd ise İstanbul'un Latin idaresinde olduğu dönemde sakız adasındaki üretimin 420 kentale (42 ton) ulaştığını, 120 kentalinin batıya, 114 kentalinin, Suriye, Kıbrıs ve Rodos'a, 200 kentalinin ise Anadolu'ya ve İznik Rum İmparatorluğuna sevkedildiği yazar<sup>4</sup>. Elde edilen bilgiler aşağıda bahsedilecek olan Osmanlı dönemindeki sakız üretimi ile karşılaştırıldığında asıl olarak işletme düzeninin sürdürülmüş olduğu, fakat Cenova döneminden daha katı kuralların geçerli bulunduğu, sakız üreticisi köylerin yeni bir idari organizasyona tabi tutuldukları, mali sistemin değiştirildiği, satın alma ve dağıtım ile ilgili yeni düzenlemeler yapıldığı anlaşılır.

### ***a) Sakız üretimi Yapılan Köyler ve Sakız Üreticileri***

Sakız adasında sakız üretimi yapan köyler adanın güney ve güney doğusuna doğru kümelenmiş durumdadır. Bu kısımda kendiliğinden yetişen sakız ağaçları hem kalite hem de verim açısından diğer bölgelere göre çok daha yüksek değerlere sahiptir<sup>5</sup>. Sakız'ın Osmanlı idaresi altına girmesinin ardından yapılan

2 Bir İspanyol gözlemcinin bu konuda verdiği bilgiler için bk. *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556* (trc. A. Kurutluoğlu), İstanbul ts., s. 67-68.

3 *The Navigations into Turkie*, London 1585 (fac. Publ. Amsterdam 1968), fol. 36a-b.

4 *Yakındoğu Ticaret Tarihi*, I, 557.

5 Adanın diğer kısımlarında bu ağaçların yetişmediği veya yetişse bile ürün alınmadığı dönemin seyyahları tarafından da belirtilir. XIX. asır başlarında Osmanlı kadısı ve seyyahı Haşim Efendi, muhassıllık bölgesi ile üretici köyler arasında bir dağ bulunduğunu, bunun on zira kadar

ilk tahriri, özellikle sakız yetiştiren köylerin tesbiti, üretim miktarları ve üreticilerin sayıları hakkında bize çok değerli bilgiler sağlar. Sakız tahriri iki ayrı tesbite müstenit olarak yapılmıştır<sup>6</sup>. İlki cizye maksatlı, diğeri ise mal varlığının ve üretimin tesbitine yöneliktir. İlk sayımda sakız yetişen köyler diğerlerinden ayrılmayarak belirli bir düzen dahilinde coğrafi gereklilik çerçevesinde deftere kaydedilmiştir. Nahiye esasına göre belirlenen ve idari planlaması yapılan sakız köyleri ünitesi, özel bir başlık halinde defterde yer almaz. Yani daha sonraki sayımlarda görülen ve toplu olarak sadece üretici köyleri içine alan “*mastikal/mastaki köyleri*” lafzı bu tahrirde bulunmaz. Fakat ilginç şekilde ve daha sonraki sayımlarda bir daha yapılmayacak olan bir tespite yer verilmiştir ki bu da her köyde üretici köylülerin adları altında elde ettikleri sakız miktarının “*dirhem*” ağırlık ölçü birimi ile kaydedilmiş olmasıdır<sup>7</sup>.

Sakız üreticisi köyler ve nüfusları ile üretim miktarları hakkında hazırladığımız ektteki listede de görüleceği üzere ileride özel bir sınırlama ile muayyenlik kazanan mastaki köyleri biriminin ilk nüvesi belirlenmiştir. Buna göre köyleri kapsayan altı ana idari birim bulunur. Bunlar Kalimasya, Kalamoti, Nenita, Pirgi, Mesta ve Aya Yorgi'dir. Bu altı birimdeki köy sayısı 22'dir. Yalnız Nenita bir, Pirgi ise kendisine bağlı altı mahallesiyle kaydedilmiştir. Bunların dışında güney sınırına yakın merkeze doğru dağlık alanlarda altı köyün daha sakız ürettiği dikkati çeker. Bunlar Varvarato, Dafnun, Zifya, Neohorian, Simiana ve Vavili'dir. Ancak söz konusu köylerin üretimi diğerlerine göre çok düşüktür. Muhtemelen daha sonra bu tesbitlere dayalı olarak mastika köyleri kavramı oluşup serbest bölge teşekkül edince, bu zikredilen köyler dışarıda bırakılmıştır. Listede görüleceği gibi toplam üretim miktarı yaklaşık 5,5 milyon dirhem/13.500 okka/ 17 tondur<sup>8</sup>. Daha sonraki üretimlere göre bu miktar düşüktür. Bunda ilk sayım olmanın getirdiği eksiklikler etkili olmalıdır. Köylerde üretim yapan köylü sayısı ise 3039 neferdir ve neredeyse adanın toplam nüfusunun 2/3'ünü oluşturur.

Daha sonraki tarihlerde mastaki köyleri özel bir bürokratik statü kavramı haline gelmiş ve köy sayısı da muayyenleşmiştir. Nitekim 1043-1044/1634 sayımı bu durumu açık olarak tescil eder<sup>9</sup>. Hatta öyle ki bu sayımla yapılan tesbitler

---

ötesine dikilen bir sakız kökünün dahi tutmayıp kurduğunu belirtir (*Mecmuu*, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, Hazine kısmı, nr.1564, s.26.

6 973 ve 976 (1566) tarihli iki tahrir defteri Başbakanlık Osmanlı Arşivi (=BA), *Tahrir Defteri* (=TD), nr. 363 ve 366'da yer alır.

7 BA, TD, nr. 366, s. 120 vd.

8 BA, TD, nr. 366, s. 271.

9 BA, *Maliye Defterleri* (=MAD), nr. 14638.

1719 yılındaki yeni sayıma kadar neredeyse bir asır boyunca temel olarak alınmış, bütün vergi hesaplamaları ve üretim tahminleri buna göre planlanmıştır<sup>10</sup>. Bu süre zarfında bu planı önemli ölçüde bozacak herhangi bir hadise de vukua gelmemiş olmalıdır. 1634'te 2889 nefer mastika üreticisi vardır ve 1566 sayımına nispetle cüz'i sayılabilecek bir nüfus düşüşü olmuştur. Ancak söz konusu süreç boyunca sakız adası üreticileri durumlarını korumuşlar, Venedik'in adayı zaptı (1694) sırasında ve sonrasında da statülerinde ciddi bir değişme vuku bulmamıştır. Bu durum bir Osmanlı gözlemcisine göre, halkın Venedik'e karşı gizlice Osmanlı idaresiyle münasebetlerini sürdürmeleri, hatta nasılsa yine Osmanlı idaresine gireceklerini bildikleri için vergilerini Osmanlı memurlarına göndermeye devam etmelerine bağlanır<sup>11</sup>.

Pasarofça anlaşmasından sonra Osmanlıların yeniden elde ettikleri Mora ve diğer bazı Ege adalarının durumunu tesbit ederken Sakız'ı da buna dahil edip yeni bir sayım yapmışlardır<sup>12</sup>. 1719 tarihli bu sayım, sakız üreticileri için mali yükümlülüklerle birlikte yeni uygulamaları da beraberinde getirmiştir. Bu yeni sayımda köy sayısı 21'dir. Bu durum Katoliti ve Apoliti adlı köylerin Lithi adıyla tek bir köy olarak kabulünden kaynaklanmıştır. Nüfus ise (nefer sayısı olarak) yine XVI. asırdaki durumuna yaklaşmış 3036'yı bulmuştur. Son sayım olarak ele aldığımız 1831'de yine köy sayısı 21'dir nüfus ise 2370 nefedir<sup>13</sup>.

Tahrir kayıtlarındaki köy sayısı tesbitleri, adaya uğrayan seyyahların verdikleri rakamlarla çoğu kez uyuşmaz. Neredeyse adanın diğer ürünlerini unutturacak ölçüde seyyahlarca ilgiyle hakkında bahsedilen sakız üretimi konusunda XVII. asır ortalarında Thenevot, bizzat dolaştığı köyleri teker teker tasvir edecek raddelerde bilgi verir ve 22 köyde 100.000 sakız ağacı olduğunu yazar. Üretim kapasitesi her yıl 300 sandıktır ve bu da 27.000 okkaya denk düşer<sup>14</sup>. Aynı yıllarda Evliya Çelebi<sup>15</sup>, köy sayısını 25; XVIII. yüzyıl başında Tournefort<sup>16</sup> 20; asır sonlarında Witman<sup>17</sup> 24; Oliveir<sup>18</sup> yine 24; XIX asır başlarında Haşim Efendi<sup>19</sup> 29 gibi sayılar

10 Mesela 1069/ 1659 tarihli defter (BA, *MAD*, nr. 14556) ile 1087/1676 tarihli defterde (BA, *MAD*, nr. 1229) ilk tesbitler aynen kopya edilmiştir. Keza BA, *MAD*, nr. 14911, nr.14778, nr.14938.

11 Haşim Efendi, *Mecmua*, s.26-29.

12 BA, *MAD*, nr. 13703 ve Ankara Tapu Kadastro Arşivi (=TK), *TD*, nr. 22.

13 BA, D.CRD, nr.39960.

14 *Voyage du Levant*, (ed. S. Yerasimos), Paris 1980, s., 146-148, 151-152

15 *Seyahatname*, IX (İstanbul 1935), 114

16 *Tournefort Seyahatnamesi*, (trc. A. Berktaş), I (İstanbul 2005), 246-248.

17 *Travels in Turkey, Asia Minor, Syria and Across the Desert into Egypt*, London 1803, s.447-448.

18 *Türkiye Seyahatnamesi, II. Kitap*, (trc. O. Gökmen), İstanbul 1991, s. 43.

19 *Mecmua*, s. 26-29.

verir. Seyyahlar içinde hususiyle Thevenot ve Tournefort sadece sayı vermekle kalmazlar, teker teker mastaki köylerinin adlarını ve nüfus durumlarını da verirler. Bu seyyahların kaydettikleri köy adlarıyla Osmanlı sayımlarında belirtilenler birbirleriyle hemen hemen aynıdır.

### ***b) Üretim ve Organizasyon***

Mastaki köyleri Osmanlı idaresi altında 1720'lere kadar padişaha ait has gelirler içinde İstanbul gümrüğüne bağlı idi. Sakız ve İzmir gümrüğü mukataa kalemlerinden birini oluşturuyordu. Sakız mukataası 1566-67'de 13.636 okka üretimi üzerinden 900.000 akçe gelire alınmıştı. Mukataa muhtemelen daha önceleri de gelir kalemini elinde bulunduran Cenovalı Jan Batista'nın ve kardeşinin tasarrufundaydı. Ona kefil olan iki kişiden biri Rum (Pandali v. Mihal) diğeri ise Latin (Georgi v. Simon) kökenli idi. Yapılan hesaplamalarda saf sakız miktarının 150 sandık marjı üzerinden hesaplandığı, her sandığın kapasitesinin 84 okka olduğu not edilmiştir<sup>20</sup>. Bu ilk mukataa kaydı, sakız üretimi konusundaki belirsizliği önlemek için şimdilik eski statünün sürdürülmesinin düşünüldüğünün göstergesidir. 973 Zilkade-975 Rebiülahır/ Mayıs 1566-Ekim 1567 döneminde, 974/1566 yılı ürünü sakız miktarı 215 sandık tutmuştur. Bunun akçe karşılığı 963.500'e ulaşmıştır. Ayrıca bu rakamın dışında daha önce Cenovalılar zamanından kalan ürün mahzende bulunduğu ve rakama dahil olmadığı belirtilmiştir<sup>21</sup>. Aynı muhasebe kayıtları satılmak üzere İstanbul'a yollanan sakız sandıklarından yalnızca 5 sandığın saray mutfağı için alıkonulduğunu amirdir. Peyder pey sevk edildiği anlaşılan sakızın 12 sandığı İstanbul'da, 6 sandığı Selanik'te, 12 sandığı Bursa'da pazarlanmıştır<sup>22</sup>. Bunun dışında Sakız sancakbeyi Gazanfer Bey de 35 sandık sakızı satışa sunulmak üzere yine İstanbul'a yollamıştır. Cinsine ve büyüklüğüne göre değişik fiyatlarla alıcı bulan sakızın 20 sandığının İstanbul attarlarına satıldığı dikkati çeker. Bu durum sakız satışlarının imparatorluk coğrafyasında sınırlı pazarlarının olduğunu, İstanbul, Bursa ve Selanik gibi belirli merkezlerin öne çıktığını gösterir. Ne yazık ki daha sonraki kayıtlarda bu kabil üretim sonrası satış ve sevkiyat ile ilgili bilgilere rastlanmamaktadır.

Burada yeri gelmişken saray mutfağına sakızın bundan çok önceleri de girdiği belirtilmelidir. Mesela 1489-90 yılı muhasebelerinden mutfak için 54 okka sakızın alındığı kayıtlıdır<sup>23</sup>. Saray mutfağının mutad ihtiyacı 2 sandık ve 325 okka

<sup>20</sup> BA, *TD*, nr. 366, s. 272.

<sup>21</sup> BA, *MAD*, nr. 3258, s. 76.

<sup>22</sup> BA, *MAD*, nr. 3258, s. 74.

<sup>23</sup> Kayıt için bk. A. Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul 2004, s. 270-271.

civarındadır. Saraya yollanan sakızın “*şehdâne*” yani iri taneli ve beyaz cinsten olduğu öğrenilmektedir. Hurda yani küçük ve şekilsiz tanelilerin alımına dair kayıtlar da vardır. Bunlar muhtemelen dövülüp toz haline getirilerek muhtelif yemek yahut hamur ve sütlülerin içine karıştırılıyordu. Saray mutfağında hazırlanan ekmek hamuruna önemli miktarlarda sakız katıldığı anlaşılmaktadır. İri ve iyi olanların ise kadınlara dağıtılmakta olması mümkündür. Seyyahlar da sakızın hem kadınlar tarafından tüketildiğini, hem de ekmeğe katıldığından söz ederler<sup>24</sup>. Saray mutfağına alınan sakız miktarı daha sonra iki sandık iyi cins, 4 sandık harci olmak üzere 6 sandık olmuştur<sup>25</sup>.

Sakız üretimi ile ilgili dağınıklık ve iki parçalılık XVI. asırdaki ilk resmi tespitlerden sonra yeniden düzenlenmiştir. Mukataa emanet usulüyle verilip belirli bir kapasiteye kavuşturulmuş, sadece sarf ciheti değil, toplanmasından teslimine kadar özel bir seramoni dahi oluşturulmuştur. Bu konuda arşiv belgeleri sessiz kalmakla birlikte, seyyahlar seramoniyi tasvir ederler. XVII. asır ortalarında Randolph sakız tahsiline gelenlerin köylerde şarkılar söylenerek karşılandığını yazar<sup>26</sup>. XVIII. asır sonlarında sakız teslimat törenini gören Olivier, bir askeri mızıka eşliğinde görevlilerin ve köylülerin yürüdüğünü belirtir<sup>27</sup>. Fakat Haşim Efendi, XIX. asır başlarında şahit olduğu bu töreni daha da geniş anlatır: Mastaki köylüleri sakızlarını getirirken keman, lavta, def çalarak, kafileler halinde türlü oyunlar oynamakta ve şenlikler yapmaktadırlar. Ayrıca Haşim Efendi üç cins olan reçinenin en iyisinin inci gibi beyaz olduğunu ve buna “*filizkarya*” dendiğini, ikinci derecede olana “*şehdâne*” adının verildiğini diğerinin aşağı kalitede olduğunu belirtir. Ayrıca dağıtımın İstanbul, Selanik, Mısır, Halep ve İzmir gibi muayyen yerlere yapıldığını, bu şehirlerinin her birinin belirli bir kontenjanı bulunduğunu yazarak diğer batılı seyyahlardan ayrılır<sup>28</sup>. Yalnız Olivier, iyi kalitede olanların İstanbul’a, ikinci kalitede olanların ise Mısır’a sevk edildiği bilgisini verir, üçüncü bir cinsin ise normal ticarete ayrıldığını yazar. Toplama organizasyonu ile ilgili olarak Thevenot, köylülerin sahip oldukları ağaç sayısına göre bir vergi ödemekte olduklarını, her ağaçtan ne kadar sakız çıkacağına bilindiğini kaydeder. Ancak bunun şahsi vergilerle alakası olduğu açıktır. Thevenot, üreticilerin gümrükçüye ait iki kuruş satış parasını ödediklerini, okka başına 60 akçe vergi hesaplandığını,

24 Mesela Thevenot ekmeğin içine konduğunu yazar, ayrıca merhem yapıldığından da söz eder (*Voyage du Levant*, s. 148). Randolph ise hanımların kendi aralarındaki toplantılarda tepsi içinde sakız ikram ettiklerini, bunun dış ağrısı ve apseye iyi geldiğini belirtir (*Ege Takımadaları. Arşipelago*, trc.Ü. Koçer, İstanbul 1998, s. 47).

25 BA, MAD, nr. 4378, s. 6 : 13 Muharrem 1018/ 12 Haziran 1604 tarihli kayıt.

26 *Ege Takımadaları*, s. 47.

27 *Türkiye Seyahatnamesi*, s. 48.

28 *Mecmua*, s. 26-29.



bunu ödedikten sonra malın kalanını gümrükçüye 60 akçeye sattıklarını, fazla mallarını da gümrükçüden başkasına veremediklerini, gümrükçünün topladığı bu kabil sakızların okkasını 80 akçeye sattığını, ancak oluşturulan monopol sebebiyle bunu sadece Sakız adasında yapabildiğini, dışarıya götüremediğini ifade eder. Bu malların tamamının hazineye aittir ve üretim daima gözetim ve sıkı kontrol altındadır<sup>29</sup>. Tournefort ise sakızın padişah malı olduğunu belirttikten sonra, İstanbul'dan gelen mukataa görevlisi bir ağa yahut gümrükçünün sakızları topladığını, bunun 286 sandık tuttuğunu, bu arada alıma nezaret eden kadı ve diğer görevlilerin sakız olarak paylarını aldıklarını, kadının her biri 80 okkalık üç sandık, kayıtları tutan kâtibin bir sandık, sakızı tartan kişinin herkesin sandığından bir avuç, gümrükçü yanındaki görevlinin de payları inceleme karşılığı yine bir avuç sakız aldığını kaydeder. Ona göre sakızı gizlice şehre götürenler yakalandığında çok ağır cezalar verilir. Çarşı pazarda alenen sakız satılmaz, ancak Sakız emininin konağında sakız satışının yapılabilir<sup>30</sup>. Haşim Efendi ise, bunların miri mührüyle mühürlendiği bilgisini ekler. Thevenot da kolcuların bu hususta çok hassas olduklarını ve ürünü bulmada uzmanlaştıklarını, hatta bir kadının en gizli yerine sakladığı sakızı bile bulduklarını ifade etmekten kendini alamaz<sup>31</sup>.

Seyyahların organizasyon ile ilgili verdikleri bilgiler, belgelerde mukataa sistemi çerçevesinde ve teslimat, halkın vergi sistemi gibi konularda akis bulur. Belgelerde mastaki köylülerinin sakız ağaçlarının bakımını yapma, sakız elde etme ve bunu devletin görevlilerine verme karşılığı cizyelerini en alt seviyeden ödediklerine, bunun dışında malları ve tarlaları olmadığı için kendilerinden herhangi bir vergi talep edilmediğine dair ifadelere yer verilir<sup>32</sup>. Bunların dışında seyyahlar mastika köylülerinin ayrıcalıklarını kılık kıyafetlerine kadar indirgerler. Evliya Çelebi, bunların müslümanlar gibi beyaz sarık sardıklarını belirtir. Tournefort da aynı bilgileri tekrarlar. Olivier ise buna kiliselerinde çan bulundurma ve çalma imtiyazını da ekler. Haşim Efendi ise, sadakatlerinden dolayı, başlarına yedişer zira destar sarmalarına, yeniçeri dolaması gibi hortumlu dolama giymelerine müsaade edildiğini beyan eder. Ancak asıl mesele vergi konularındaki ayrıcalıkları dolayısıyla ortaya çıkmış, bu yoldaki genel düzenlemelerden bunlar da etkilenmiştir. Özellikle cizye reformundaki sonraki gelişmeler 1719 tahriri sırasında bu köylülerin durumunun yeniden gözden geçirilmesini gerektirmiştir<sup>33</sup>. Bu tahrire

29 *Voyage du Levant*, s. 148.

30 *Tournefort Seyahatnamesi*, s. 246

31 *Voyage du Levant*, s. 148.

32 Mesela BA, *MAD*, nr. 9977, s. 69 ve nr. 9932, s. 372'deki belgeler.

33 Konuyla ilgili ayrıntılı bir kayıt TK, *TD*, nr. 22'deki deftere iliştirilmiş bir hüküm suretinde tesbit edilebilir. Aynı tür problemlerle ilgili kayıtlar BA, *MAD*, nr. 9915, s. 234-235 ve nr. 9932,

dayalı olarak yapılan tesbitler sonucu yeni bir vergi sistemi oluşturulmuş, yeni düzenlemeler yapılmıştır. Sayım memuru, sakız mahsulünü teslim ettikten sonra cizye vergilerinden başka bunlardan ayrıca toprağa bağlı bir vergi türü olan ispençe ve tasarruflarındaki tarlalarından da vergi alınması gerektiği teklifini gündeme getirmiştir. Mesele Sakız muhassıllığı ile mastika mukataasının ayrı kalemler olmaları ve muhassıllığın vergi talebi konusundaki itirazına dayalı olarak ortaya çıkmış gözükmetedir. Buna göre, gümrük emirleri sadece sakız ürününü alıyorlardı, cizyeleri muhassıllığın kontrolünde bırakıyorlardı. Bu da bazı önemli problemlere yol açıyordu. Yeni teklifte, cizyeleri dışında her neferden ayrıca 40 akçe ispençe, tarla tasarruf edenlerden her bir “cerib”inden üçer kile mahsul alınması ve bağlarının her ceribinden 30 akçe tahsil edilmesi, bunun muhassıllığa tediyesi isteniyordu. Bu teklifin ayrıntılı bir gerekçesi de kayıta belirtilmişti. Sayım memurları bağ, bahçe ve ispençe gelirin 720.109 akçe olarak tahmin etmişlerdi. Bu sakız mukataasıyla alakalı bulunmadığı için muhassıllığa ait olmalıydı. Fakat mastika köylüleri buna derhal itiraz ettiler. Cizye dışında bütün vergilerden muaf olduklarını belirten fermanlarını gösterdiler. Nihayet uzun tartışmalar sonunda bir çözüm bulundu ve öncelikle mastika mukataası İzmir gümrüğünden ayrılıp müstakil hale getirildi; dönemin yaygınlaşan uygulaması haline gelen malikâne usulüyle iltizama verilmesi kararlaştırıldı. İспенçe alınmasının şer’en gerekli olduğu belirtilerek bu vergi cizyeye eklendi. Bunun toplamı 548.190 akçe kadardı. Böylece mastika köylüleri en alt seviyede olarak 330 akçe cizye ve ek olarak da 40 akçe ispençe verdikten sonra herhangi bir ödemede bulunmayacaklardı. Asıl sakız teslimat yükümlülük miktarı ise 20.000 okka idi.

Bu radikal değişim Tanzimat dönemindeki yeni uygulamaların yürürlüğe girişine kadar sürmüştür. Ancak karışıklık 1740’lı yıllara kadar devam etmiştir. Sonunda 1163/1750 tarihli bir kararda<sup>34</sup>, malikâne usulüyle iltizama verdikten sonra köylülerin vergi olarak verdikleri sakız dışında kendilerine kalan kısmının muhassıllık tarafından alınması konusunun büyük problemlere yol açtığına işaret edilmiş, ayrıca sakız “vezzan” yani ölçücüsü olan şahsın kantar ile değil ağaç terazisi ile üçer-dörder okka noksan ölçtüğü, bunun karşılığı “avaid” adı altında harç talebinde bulunduğu, bunun dışında kalburcu, kolcu ve yazıcı gibi görevlilerin de kendilerinde harç talebinde bulduklarından şikayetçi oldukları belirtilmiştir. Hükümde, köylülerin talepleri haklı bulunarak, şöyle bir çerçeve belirlenmiştir: a) sakız ürünü hak ve adalet üzere tartılacak b) sakız tesliminde buna dair

s. 117-119’da bulunur. Barkan belirtilen tahrir başındaki kaydı, kanunname kaydıyla (*Cezire-i Sakız Kanunu*) belirtmiş de (*Kanunlar*, İstanbul 1943, s. 346-348) aslında bu vergi uygulamaları ile ilgili tahrir emininin arzıdır ve uygulamayı yansıtmamaktadır.

34 BA, *MAD*, nr. 9969, s. 60-61.

bir “eda tezkiresi” köylülere verilecek c) cizyelerini ödediklerine dair eşkallerini de bildiren bir evrak dağıtılacak d) gümrük ve muhassıllık kaleminden ayrılıp serbest mukataa olacak e) üreticiler, kadılar, naibler, gümrük eminleri tarafından mahkeme harcı, vilayet masrafı, öşür ve sair tekalif talebiyle rencide edilmeyecekler f) malikâne mukataa olduğundan kalburcu, mizancı vb. gibilerinin masraflarını eminler karşılayacak; halktan bu ad altında sakız yahut para alınmayacak.

Mastaki köylülerinin durumu Tanzimat uygulamasıyla nisbi bir değişim gösterdi. Herkesin kendi mal ve gücüne göre vergilendirilmesi gündeme geldiği için bu durum diğer adalarda olduğu gibi Sakız’da da önemli itirazlarla karşılandı. Sonunda 1853 tarihli kararlar mastika köylülerinin maktu vergilerinin 700.000 kuruş olduğu, sakız ağaçları olgunlaşınca kadar 125.000 kuruşun affedildiği, senelik verginin 631.200 kuruşa ulaştığı tesbitiyle üç senelik vergi hesaplamaları yapıldı<sup>35</sup>. XIX. asır boyunca sakız üretimi ve toplanması sürdürüldü. Hatta Osmanlı idaresi sakızın ıslahı ve yaygınlaştırılmasına da çalıştı. Fakat bu sonuncu çabalar bir sonuç vermedi.

Bugün de Sakız adasından dışarıya sakız fidanı çıkarmak yasaktır. Sakız ağaçları özenle korunur ve bir bakıma eski monopol sistemi sürer. Tahmini rekolte ise her yıl değişmekle birlikte 200-300 ton arası olarak belirtilir.

Sonuç olarak Osmanlı dönemi boyunca sakız üretim monopolü hassasiyetle korunmuş, Cenova idaresinden devralınan teşkilat, Osmanlı mali yapılanmasının gereğine uygun değişikliklerle süreklilik kazanmıştır. Bu mukataa birimi, diğer yerlerdekilere göre zaman içerisinde karşı karşıya kaldığı çeşitli problemlere rağmen düzenliliği ve verimliliği ile önemli sayılabilecek bir tarım işletmesi vasfını hak etmiştir.

#### *Sakız Adasının Sakızları: Küçük Bir Osmanlı Tarım İşletmesi*

Özet ■ Osmanlılarda sakız üretiminin tarım sektöründeki yerini ele alan bu çalışmada, özellikle önemli bir ünite olan ve adeta bir tekel oluşturan Sakız adasındaki işletme üzerinde durulmuştur. Adadaki üretimi antik çağlara kadar inen sakız, gerek itriyat malzemesi, gerekse eğlencelik olarak çiğneme ve aynı zamanda içki yapımında kullanılmaktaydı. Bilhassa Avrupa’da ve Doğu Akdeniz dünyasında çok tüketilen özel bir ürün vasfı taşımaktaydı. Osmanlılar Sakız adasını ellerine geçirdikten sonra sakız üretimini yeniden organize ettiler, ancak üretici köylerin statülerine dokunmadılar, buranın tekel olma özelliğini sürdürdüler; sıkı bir denetim de kurdular. Saraya yönelik alımlarla burayı ayrıca bir devlet işletmesi haline de getirdiler.

Anahtar kelimeler: Sakız Adası, Sakız Çiğneme Tarihi, Osmanlı Tarım İşletmesi, Itriyat Malzemesi

35 BA, İ-MV, nr. 11520.

**EKLER:****I. Sakız Üretim Miktarları**

<b>Tarih</b>	<b>Miktar</b>	
OSMANLI ÖNCESİ		
XIV.yy / Heyd	420 kental	42 ton
XVI.yy / Nicolas de Nicolay	150 sandık/ 300 kantar	16 ton
OSMANLI DÖNEMİ		
1566 / TD No: 366	150 sandık/ 13.436 okka	17 ton
1650 / Thevenot	300 sandık/27.000 okka	34 ton
1700 / Tournefort	286 sandık/ 100.025 okka (?)	128 (?) ton
1720-1750 / MAD 9969	303 sandık / 20.020 okka	25 ton
1800 / Witman	21.000-25.000 okka	26 ton
1890 / Sâlnâme		100 ton
1960		175 /213.5 ton

SAKIZ ADASININ SAKIZLARI

**II. 973/1566 Tarihli İlk Tahrirde Mastaki/Sakız Üreten Köyler**

Köyler	Hane	Mücerred	Bive	Neferen	Sakız üretim miktarı (dirhem)
<b>I-Maho Nahiyesi</b>					
1- Ververato (Ververato)	21	7	26	28+26	8.000
2- Dafnunas (Dafnonas)	43	27	7	70+7	5.600
3- Zifya (Zyfiyas)	26	3	2	29+2	3.000
4- Neohori (Neohori)	153	19	10	172+10	26.000
5- Simyane (Thymiana)	76	12	8	98+8	15.000+1.000
6- Vavili (Vavili)	35	3	2	38+2	2.000
<b>Toplam</b>	<b>354</b>	<b>71</b>	<b>55</b>		<b>60.600</b>
<b>II-Kalimasya Nahiyesi</b>					
1- Kalimasya (Kalimasia)	255	62	12	317+12	283.450
2- Solopotami (Tholopotami)	111	62	17	173+17	55.500
3-Mirmigi (Myrmigi)	27	24	1	51+1	47.300
4- Mesadima (Mesa Didyma)	81	40	6	121+6	120.000
5- Eksadima (Exo Didyma)	47	14	4	61+4	52.500
6- Paghita (Pagida)	30	5	3	35+3	38.000
7- Katarakti (Kataraktis)	125	42	4	167+4	125.000 <sup>36</sup>
<b>III-Kalamoti Nahiyesi</b>					
1- Kalamoti (Kalamoti)	192	112	10	304+10	690.400
2- Armolia (Armolia)	79	42	9	121+9	221.500
<b>IV- Nenita Nahiyesi</b>					
1- Nenita (Nenita)	97	39	8	136+8	277.000
a- Mahalle-i Polamar	102	13	10	115+10	192.500
2- Kini (Kini)	97	44	4	141+4	182.900
3- Vunoz (Vounos)	108	23	-	<b>131+</b> -	188.750
4- Falatsiya (Flatsa)	37	22	6	59+6	82.500
5- Patrika (Pathika)	69	31	8	100+8	12.700
<b>V- Pirgi Nahiyesi</b>					
1- Pirgi (Pyrgi)	52	23	19	75+19	311.150
a- Mahalle-i Apanatodor	36	15	9	51+9	11.000
b- Mahalle-i Katatodor	22	4	3	26+3	45.500
c- Mahalle-i Makasovas	74	33	13	107+13	237.800
d- Mahalle-i Halkinoz/Faryos	53	14	5	67+5	191.600
e- Mahalle-i Osirafilos	10	1	-	<b>11+</b> -	18.900
f- Mahalle-i Suzunda	27	5	4	32+4	92.500
<b>VI-Mesta Nahiyesi</b>					
1- Mesta (Mesta)	137	27	10	164+10	427.000
2- Katolihni (Olymbi)	55	21	2	76+2	259.500
3- Apolihni (Olymbi)	37	15	2	52+2	120.000
4- Elata (Elata)	120	32	12	152+12	345.000
<b>VII- Aya Yorgi Nahiyesi</b>					
1- Vesa (Vessa)	46	34	1	80+1	131.500
2- Litilimone (Litho)	41	14	3	55+3	97.800
3- Aya Yorgi (Aghios Georgios)	47	12	1	59+1	31.500
<b>TOPLAM</b>	<b>2214</b>	<b>825</b>	<b>186</b>	<b>3039</b>	<b>4.890.750+60.600=</b> <b>4.951.350 [5.474.550]</b> <b>dirhem</b>

36 Defterde eksiklik var. Bu sayı toplamı eksik, en az miktarı gösteriyor.

## III. Mastaki/Sakız Üreten Köylerin Nüfus Seyri

Köyler	1566	1043-1044 (1634)	1131 (1719)	1246 (1831)
Kalimasya	317	313+35 <sup>37</sup> =348	473+38 <sup>38</sup>	209 (75) <sup>39</sup>
Solopotomi	173	137+14=151	195	153 (58)
Mirmigi	51	54+6=60	63	46 (14)
Mesadima	121	101+9=110	131	61 (9)
Eksadima	61	62+6=68	31	27 (8)
Paghita	35	43+5=48	36	39 (10)
Katarahiti	167	149+16=165	177	72 (29)
Kalamoti	304	260+68=288	271	177 (44)
Armolia	121	96+11=107	130	68 (23)
Nenita	136	124+13=137	327	271 (95)
Polomar / Hopari	115	133+15=148	-	-
Kini	141	109+5=114	95	87 (18)
Vunoz	131	136+13= 139	86	100(34)
Falatsiya	59	45+5=50	43	47 (9)
Patrika	100	63+7=70	38	45 (8)
Pirgi	75	45+4=49	250	286 (125)
Apanatodor	51	39+4=43	-	-
Katatodor	26	10+1=11	-	-
Makasovos	107	63+5=68	-	-
Halkinoz	67	36	-	-
Osirafilos	11	9	-	-
Suzunda	32	45	-	-
Katolihni (Olymbi)	76	48+1=49	71	135 (43)
Apolihni (Olymbi)	52	51+1=52		
Mesta	164	153+5=158	97	191 (37)
Elata	152	119+10=129	97	176 (49)
Vesa <sup>40</sup>	80	62+1=63	77	94 (26)
Litilimone (Litho)	55	44+2=46	111	86 (8)
Aya Yorgi <sup>41</sup>	59	81+7=88	199	[268 (101)]
<b>TOPLAM</b>	<b>3039</b>	<b>2889</b>	<b>3036</b>	<b>2350/ 2370</b>

37 Bu sütündeki ikinci rakam sonradan bulunan nev-yafteledir. Toplam rakam dahil edilmişlerdir.

38 Bu rakam Kalimasya'daki Aya Yorgi manastırının neferen nüfusunu gösterir.

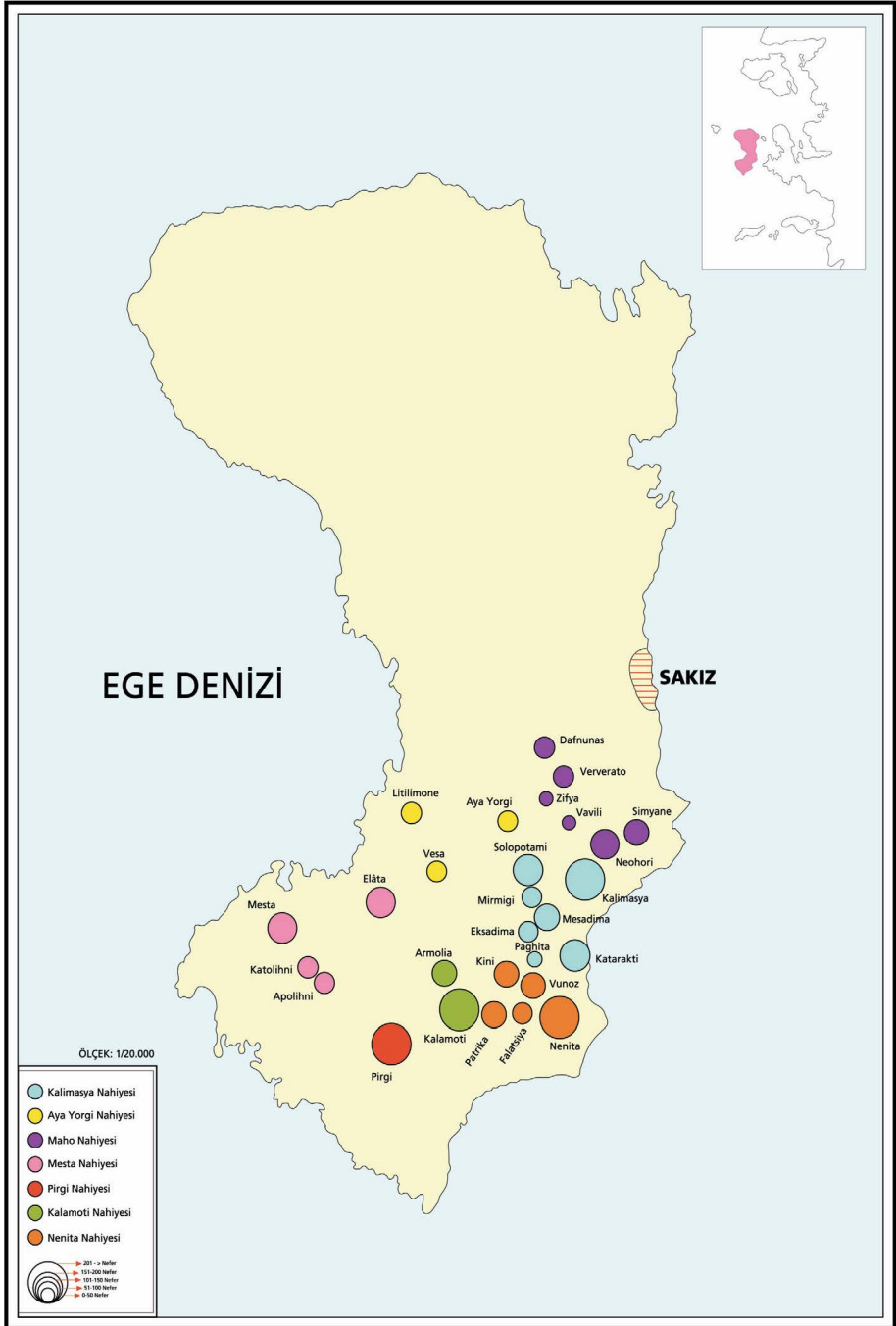
39 Bu sütündeki parantez içinde yer alan rakamlar küçük yaştaki erkek nüfusu gösterir. Bunlar toplam rakamın içine dahil edilmiştir.

40 Diğer adı Çukurköy'dür.

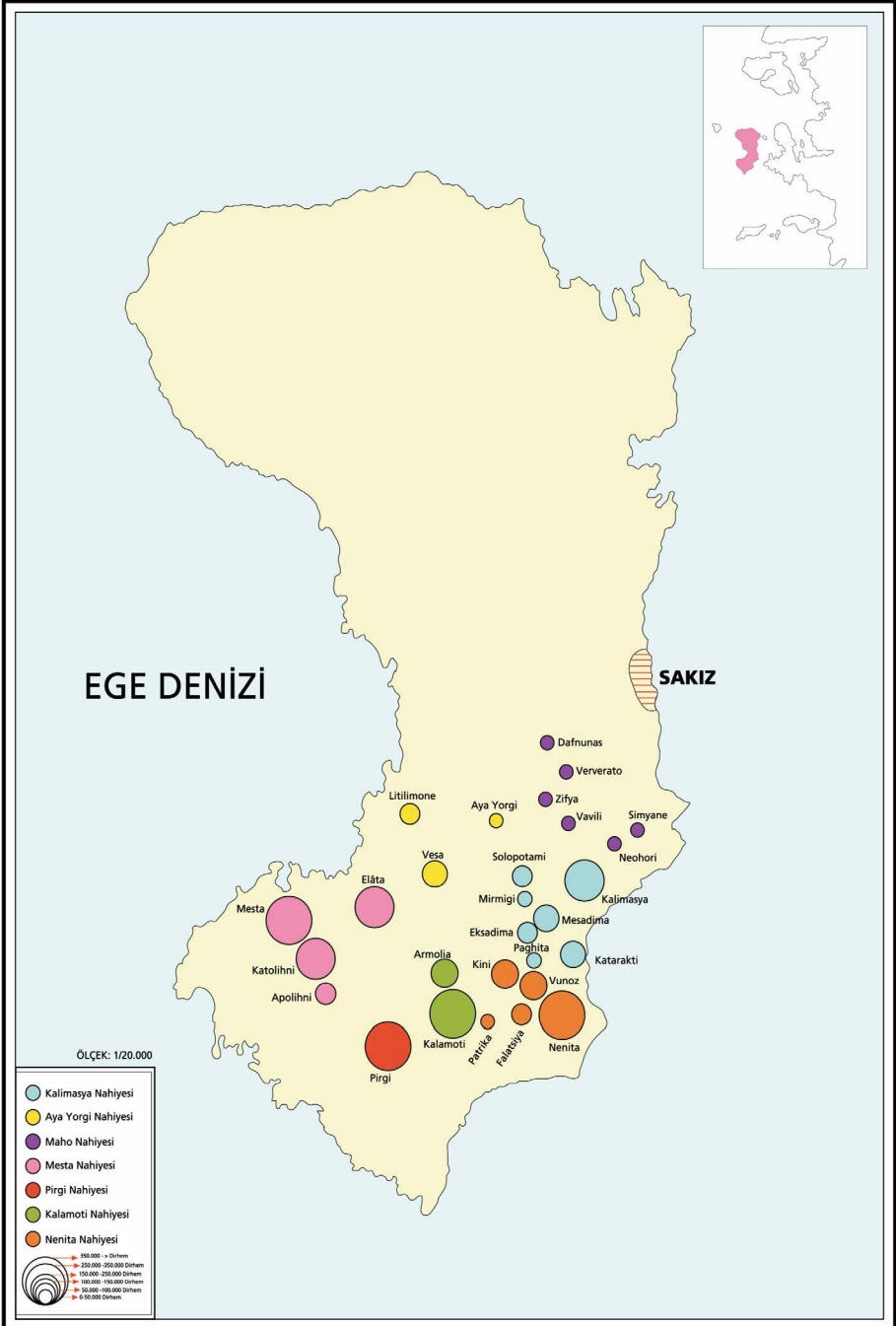
41 Diğer adı Kireççi'dir.

## SAKIZ ADASININ SAKIZLARI

**HARİTA 1: 1566 Tahririne Göre Sakız / Mastaki Üreten Köylerin Nüfus Düzeyleri**



**HARİTA 2: 1566 Tahririne Göre Sakız Adası Köylerinde Mastaki / Sakız Üretim Düzeyleri**





SAKIZ ADASININ SAKIZLARI



Christoforo Buondelmonti'nin *Liber Insularum Archipelagi* adlı eserinde (Düsseldorf nüshası) yer alan Sakız (Syo-Chios) adası tasviri. Bk. Seyfi Kenan (ed.), *Osmanlılar ve Avrupa: Seyahat, Karşılaşma ve Etkileşim / The Ottomans and Europe: Travel, Encounter and Interaction* (İstanbul: İSAM Yayınları, 2010), s. 642.