

# OSMANLI ÇELTİK ÜRETİMSAHASI OLARAK KONRAPA YA DA “OSMANLI SARAYININ NADİDESİ KONURALP PİRİNCİ”\*

16<sup>th</sup> Century Konrapa Rice Field or “The Rare of  
the Ottoman Palace Konuralp Rice”

Gönderim Tarihi / Received: 24.09.2020

Kabul Tarihi / Accepted: 24.11.2020

Doi: <https://doi.org/10.31795/baunsobed.799608>

Kenan Ziya TAŞ<sup>1</sup>

**ÖZ:** Konrapa XVI. yüzyılda Osmanlı idarî yapısı içinde Anadolu eyâleti veya beylerbeyliği-ne bağlı bir sancak (livâ) merkezi olan Bolu'nun, on altı nahiyesinden biridir. Henüz tarihî kaynaklar itibarıyla kesin ve açık bir şekilde ispatlanamasa da nahiyenin adının burada türbesi bulunan ve yörenin fethini gerçekleştiren Konur Alp'tan geldiği açıktır. Konrapa merkezinin, Tahrir Defterleri'ndeki ifadeyle Nefs-i Konrapa'nın bir diğer adı da Üskübü'dür.

Tahıl grubu içinde yer alan pirinç, mutlak olarak büyüme devresi esnasında çok suya ihtiyaç duyduğundan, ancak coğrafi bölgelerin vadi tabanları içinde yetişme zemini bulmaktadır. Sancak dâhilinde bu şartları taşıyan en müsait bölge olan Konrapa nahiyesinde, pirinç ziraatı nin yoğunlaştığı görülmektedir. Konrapa'nın o devirde çeltik üretimi yapılan Anadolu'nun büyük merkezlerinden biri olduğu da anlaşılmaktadır. Sancaktaki çeltik ziraatı nin önemi, kanunnâmeye hususi bir madde eklenmesini gerektirmiştir. Konrapa'daki kadar büyük olmasa da Kıbrıs ve Yedidivan nahiyelerinde de çeltik ziraatı mühim bir yer tuttuğu gibi bu çeltik sahaları padişah hasası olarak ayrılmıştı. Hususi bir işletme halinde görülen ve padişah hasası olan sancaktaki bu çeltik ziraatı devletçe de yakından takip edilmekteydi.

**Anahtar Kelimeler:** Çeltik (pirinç), Çeltikçi, Konrapa, Bolu, Osmanlı Tahrir Defterleri.

**ABSTRACT:** Konrapa is one of the sixteen township (nahiye) of Bolu where is center of Sancak in Ottoman administrative structure at XVI. century. In historical sources could not be proven clearly but the town name (Nahiye) highly probable comes from conquerer of region Konur Alp. Konrapa is is also calling as a Üskübü in “Tahrir Defterleri”. As known rice needs much water. That is why it grows up in bottom of valleys. Konrapa has the most

\* “Osmanlı Sarayının Nadidesi Konuralp Pirinci” ifadesi makalenin maksadına güçlü bir katkı sağlaması ve dikkat çeken bir tanımlama olması sebebiyle <https://degerturkiye.com/tr/urunler/osmanli-sarayinin-nadidesi-konuralp-pirinci> internet adresindeki çalışmalarımızdan istifade ettiği anlaşılan yazıdan alınmıştır. Çalışma içeriği ve konusu sebebiyle etik kurul gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

<sup>1</sup> Prof. Dr., Balıkesir Üniversitesi/Fen Edebiyat Fakültesi/Tarih Bölümü, kztas@hotmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-8866-4025>

suitable location in vicinity region for rice. It comes out that Konrapa is one of the biggest ricecenter in Anatolia at that time. The importance of rice necessitate to add to Kanunname as a special item. Kıbrıs and Yedidivan towns are also assigned as Sultan's "hassa". This rice places of Sultan was following closely by government

**Keywords:** Rice, Çeltikçi, Konrapa, Bolu, Tahrir Defters of Ottomans.

## GİRİŞ

Günümüzde gündelik hayatımızın önemli bir tüketim ve gıda maddesi olan pirincin üretim aşamasındaki ismi "**çeltik**", daha ziyade üreticilerin kullandığı bir adlandırmadır. Bu ad, sıradan günlük tüketici tarafından kullanılmaz. Çeltik tabiri, Osmanlı devrinde günlük dilde kullanılırken arşiv belgelerinde de **çeltik-çeltük** چ ل توک imlâsı ile sıklıkla karşımıza çıkmaktadır.

Çeltik, kabuğu ayıklanmamış pirince (oryzasativa) ya da bitkisine denilir. 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. Çeltik ziraatının Anadolu'da ne zaman başladığı çok belli değildir. Ancak var olan Asya karakterli bu bitkinin ekiminin Türklerin Anadolu'ya girişiyle yaygınlaştığı anlaşılmaktadır. Bu bitki, suda yetiştirilen tek tahıldır ve tabii olarak gelişimini de su içinde tamamlar. Çeltik, tarladan yeşil halde hasat edilir ve demetler halinde kurutulur. Kuruyan başaklardaki çeltik taneleri daha sonra ayrılır. Bu halde çeltik fabrikalarında veya Osmanlı'da "dink" دنگی adı verilen değirmenlerde işlenip elenerek kabuklarından çıkarılır ve böylece sofralarımıza gelen pirinç elde edilmiş olur (Emecen,1993: 265-266).

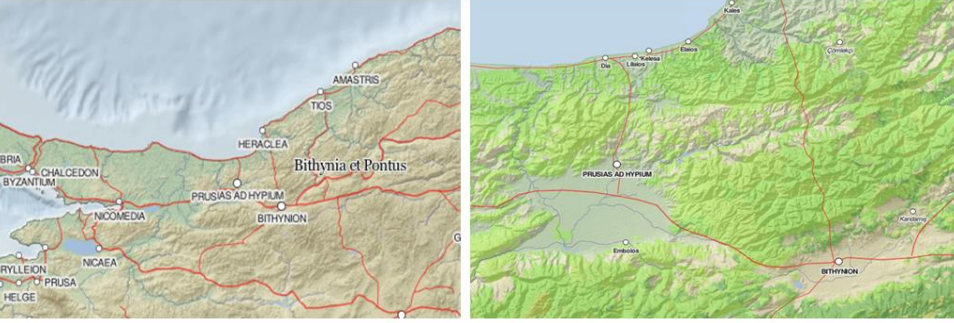
**Şekil 1:** Çeltik'ten Pirince



## چلتوک - چلتیک'ten Pirince

Latince Çeltik /pirinç tarımının yapılması için düz ve taban arazisi ve çok su gerekmektedir. Konrapa ve çevresi de bu özelliklere sahip olduğundan, aşağıda verilen haritalardan görüleceği üzere, antik devirlerden beri pirinç üretilen bir yöredir. Bölgenin antik devirlerdeki adı Bithynia ve Konuralp yöresinin adı da Prusia Ad Hypum'dur (Özlü, 2009: 18). Bu yöredeki pirinç ziraatının tarihi ile ilgili olarak günümüze ulaşan ve elimizde olan en fazla ve en sıhhatli bilgiler Osmanlı döneminde 1500'lü yıllara aittir.

Şekil 2:16. Yüzyılda Konuralp / Konrapa



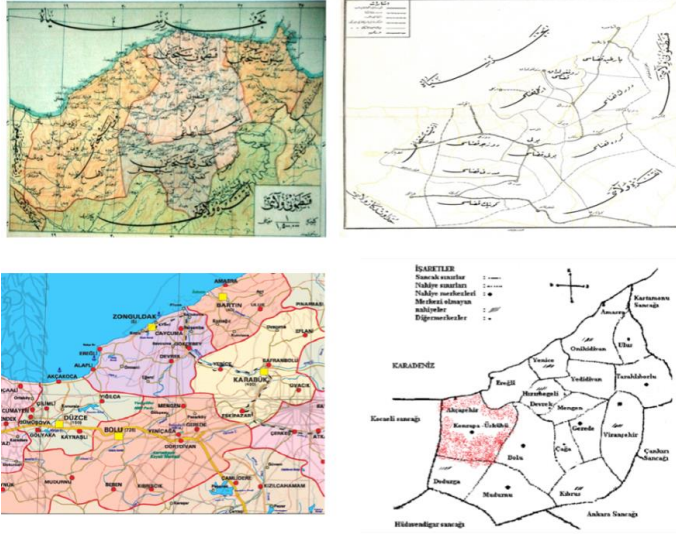
## 16. YÜZYILDA KONURALP / KONRAPA

Konrapa 16. Yüzyılda Bolu Sancağı'nın altı nahiyesinden biridir ve aynı zamanda kaza merkezi olup bugün Düzce ilinin Konuralp ilçesidir.

16. Yüzyılda Bolu sancağı dâhilinde bugünkü siyasi ve idari coğrafyamıza göre Bolu, Düzce, Zonguldak, Bartın ve Karabük olmak üzere beş il bulunmaktadır (Taş, 2012: 247-260).

Orhan Bey (1324-1361), babası Osman Gazi'nin sağlığında askerî idareyi ele aldıktan sonra Konur Alp'a yörenin fethi vazifesini vermiştir. Konur Alp, Akya-zı'yı ve Mudurnu'yu ve sonra da kendi adı verilen Düzce taraflarındaki Konrapa'yı ele geçirmiştir. Bu nedenle Konrapa daha sonra Konur Alp'e iktâ olarak verilmiştir. Bu fetihlerden sonra Prusias Kasabası, Üskübü (Eskibağ, Eskiba) adını almış; Düzce Ovası ise Konur Alp'in gösterdiği kahramanlığa istinaden "Konrapa" ve "Konur Alp İli" olarak adlandırılmıştır. Yapılan fetihlerle sınırlar genişledikçe Konuralp'in de idarî olarak bağlı bulunduğu yer ve yönetimi değişmiştir (Taş, 2020: 167-177).

### Şekil 3: Osmanlı Döneminde Konuralp /Konrapa'nın Coğrafi Konumu



### YÖNTEM

Makalenin ortaya konması için tapu Tahrir Defterleri ve Kanunnâmeler; tarama, usulüyle tasnif edilmiş; konuyla ilgili belgeler tarandıktan sonra çeltikle ilgili metinler tasnif edilmiş, tenkit ve tertip marifetiyle Konrapa Pirinci'nin ilk olarak Osmanlı mutfağında ne zaman ve ne şekilde kullanıldığı, ziraatının nasıl yapıldığı, kullanılan terminolojinin ne olduğu etraflı bir şekilde ortaya konulmuştur. Makalede tarama, tasnif, tahlil, tenkid ve tertip yöntemi kullanılmıştır

### AMAÇ

Konu literatürde var olan haliyle önemine uygun derecede yer almadığından, mesele tüm teferruatıyla yeniden gözden geçirilerek genişletilmiş ve bir makale olarak hazırlanmıştır. Bu maksatla çok yakın zamanda üretildiği farz edilen çeltik üretiminin çok daha eski zamanlara dayandığı ve kaynaklarda konuyla ilgili oldukça ayrıntılı bir şekilde verildiği ortaya konmuştur. Yazı, 14-16 Aralık 2015 tarihinde Düzce'de düzenlenen Uluslararası Katılımlı Konuralp Çeltik Çalıştay'ında sunulmuş ancak bildirinin tamamı talep edilmemiş, yalnızca gönderilen özet, dijital ortamda PDF formatında yayınlanmıştır. Metnin kısa ve basit hali "16. Yüzyılda Konrapa Çeltik Sahası" adıyla Bolu Sancağı adlı kitabın içinde sadece bir kısım olarak yer almıştır. Bu makalede çeltik üretiminin tarihsel gelişimi ve Osmanlı mutfağında önemli bir yerde durduğu tespit edilmiş konunun dayanak noktaları şümulü bir şekilde ele alınmıştır.

## TAPU-TAHRİR DEFTERLERİ:

Tapu Tahrir Defterleri veya kısaca Tahrir Defterleri, Osmanlı Devleti'nin iktisadi-askeri düzeninin temel uygulama alanı olan Tımar sisteminin yürürlükte olduğu idari birimlerde, eyâlet ve sancaklarda, belirli aralıklarla vergi konusu olan her türlü gelir ve üretim ile bunların tasarrufuna muhatap olanların sayımlarının kaydedildiği defterlerdir. Kısaca vergi kalemleri ve vergi nüfusu ile bunlardan yararlananların kayıtlarıdır. Osmanlı toprak sisteminin gelişimini, işleyişini ve neticelerinin somut bir yansıması olan Tahrir sistemi ve Tahrir Defterleri ile ilgili, Halil İnalçık ve Ömer Lütfi Barkan'ın öncülüğünü yaptığı, oldukça geniş bir literatür bulunmaktadır. Bunun için ayrı dipnotlar ve kaynak listesini dipnot olarak vermek yerine hem sistemi özlü olarak anlatan hem de buna dair kaynakları veren Defterhâne'den Tapu ve Kadastro'ya adlı kitabı zikretmek mümkündür (Yıldırım, Kadioğlu, 2010:78-118).

Metinde kullandığımız malzemeye dair Türk arşivlerinin kıymetli belge gurubunu teşkil eden Tahrir Defterleri, Konuralp / Konrapa'daki çeltik ziraatı için de belgeli en eski, en doğru ve geniş bilgiyi bu Tahrir Defterleri vermektedir (Taş, 2017: 18-34). Bolu Sancağı'na ait bu defterlerdeki kayıtlara istinaden yöredeki çeltik ziraatı hakkında üretim, vergi, işleyiş ve önemine dair sonuçlar belgelere dayanarak elde edilen tablolara göre değerlendirmeler yapılmıştır.

## OSMANLI DEVLETİNDE ÇELTİK ÜRETİMİ VE ÇELTİKÇİ REÂYA SİSTEMİ (چلتوکچی - چلتوکچی)

Günümüzde daha ziyade tahıl olarak adlandırılan ve taneli ürünler demek olan hububat üretimi Osmanlı devletinde zirai faaliyetin en başında yer alır. Hububât istihsalı "ehemm-i mühimmâttan" veya ehemmi-i umurdan" madud büyük bir devlet işi ve adetâ dinî bir vazife "lâzıme-i uhde-i diyânet" olarak devletçe başarılması lâzım gelen bir dava addedilmiştir (Güçer, 1964: 238). Devlet senelik hububat istihsalini muayyen bir seviyede tutmak, toprakların mümkün mertebe işlenmesini temin etmek maksadıyla hububat istihsalini tanzim edici kayıtlar koymuştur. Pirinç, taneli bitki olmak itibarı ile hububat sayılan bir bitkidir. Diğer hububat türlerine göre ekim sahasının daha az oluşu, besleyicilik değeri, lezzet ve tadı dolayısı ile daha revaçtadır. Özellikle şölenlerde Osmanlı sarayının ve ordusunun başyemeğidir.



#### Şekil 4: Osmanlı Sarayı ve Pirinç Pilavı



Sahip olduğu bu hususiyetleri itibarı ile pirinç /çeltik; Osmanlıda buğday, arpa ve diğer hububat türleri daha farklı ve istisnai bir muameleye tabi tutulmuştur. Çeltik ziraatı, bitkinin sürekli suya muhtaç olması dolayısıyla gayet zordur. Belki de ekiminden mahsulün kaldırılmasına kadar geçen süre zarfında sürekli bakım istemesi dolayısıyla “kıymetli tahıl” bitkileri arasında yer almıştır (Süreker, 2002: 72,149). Çeltik ziraatını teşvik etmek amacıyla hususi bir yapılanma meydana getirilmiş ve bu durum devletin izni/takibi altında yapılmıştır. Çeltik ziraatı daha ziyade devletin mülkiyetindeki topraklar demek olan mîrî arazi üzerinde; padişah, şehzade, hânedan mensupları, yüksek devlet görevlilerine tahsis edilmiş büyük haslara ait yerlerde veya vakıf-mülk topraklarda yapılırdı. Bu araziler, “mukataa” yoluyla kiraya verilerek veya “ortakçılık” yolu ile işlenirdi. Her mukataanın başında bir “çeltik emini” yer alırdı. (Genç, 2006:129-132; Lütfi, 1939: 265-266). Başlangıçta farklı menşelerden gelen ve toprağa bağlı köle statüsünü andıran “ortakçı kulların” istihdamı, beklenen pirinç üretimini karşılayamayınca farklı bir uygulamaya gidilmiştir. Mîrî arazilerde yükümlülükleri açısından ortakçı kullarla reâyâ arasında yer alan “çeltikçi reâyâ” anlayışı yaygınlık kazanır. Bu bakımdan çeltik ziraatı ile uğraşan reaya (reâyây-ı çeltükciyân), daha imtiyazlı bir konum kazanır ve olağan üstü hal vergisi olan “avârız”dan bahsi geçen muaf tutulur (Karagöz, 2004: 276). Ancak bu muafiyete karşılık; sancaktan sancağa farklılık göstermekle beraber, sıradan reâyâdan talep edilen öşürün üzerinde vergi alınır ve üretilen pirincin neredeyse yarısını devlete vermek zorunda kalınır (Pamuk, 2007: 53). Bu tarımsal faaliyet devlet için önem arz ettiğinden yağcı, küreci, ellici, derbendci vs. gibi yarı askeri bir vazife şeklinde telakki edildiğinden avarızdan muafiyet, öşrün yarısının alınması ise avarızdan muafiyete karşılık değil ürünün verimindeki yükseklikten kaynaklı olsa gerek, nitekim sulak hububat alanlarında da yarım öşür alınıyor.

Çeltik ziraatının yapıldığı yerler, başka ekim-dikimin yapılmadığı sulak arazilerdir. Bu arazilerde çeltik ekimi yapabilmek için hususi ve meşakkatli bir emek gerekir. Özellikle suyun temini ve sürekliliği çok önemlidir. Bu bakımdan buralara Osmanlı terminolojisinde “nehr-i çeltük” ya da daha az kullanılan ifade ile ark/karığ yani su kanalları inşa edilerek çeltik ziraatı için zemin hazırlanır. Su kanallarının kazılması, bakımı için “çeltükçü reâyâ” denilen görevli bir zümre oluşmuştur ve babadan oğula intikal eden bir süreklilik kazanmıştır. “Çeltük kürekçileri” de denilen kişiler, vergi muafiyeti karşılığında bu su kanallarını temizlerlerdi. Bunların başında bir “çeltükçü reisi” bulunurdu. Çeltik reisi, ekim zamanı çeltik ekilecek yerleri tespit eder başka mahsul ekilmesine mâni olurdu. Ekimi için gerekli tohumu ise “çeltik emini” temin ederdi. Kanunnâmeler’deki bilgilere istinaden 10-15 “kile”den yukarı ekenler “çeltükçi reâyâ” sayılırdı. Aşağıda resim olarak verdiğimiz kayıtlardan da anlaşılacağı üzere Bolu Sancak Kanunnamesi’nin ifadesine 10-15 kileden fazla çeltik tohumu ekenler çeltükçi kabul edilirken 10 kileden daha az tohum ziraat edenler ise rençber sayılmışlardır.

Şekil 5: TD 35 Bolu Kanunnamesinde Çeltükçiler



Tahrir Defterinde ve Kanunname’de Çeltükçinün tanımı ve çeltükçi reâyâ kaydını: “...ve şol çeltükci ki bir müdd ve yahud on beş kile bârî on kile tohum zira’ât eden ânın gibiler çeltükci olmak emrolunup ve her kangı köyde ise isimleri üzerine çeltükci kaydolma ammâ on kileden mâdûn tohum zira’ât eden kimesnelere çeltükci olmak emrolunmayup rençber addolındı ve hâssa çeltük ve sancakı beyi ve erbâb-ı tumâr ve subaşılar sınırına ekilürse hemân rençber hissesinden ‘öşür alınur...” (Bolu Livası Kanunnamesi, TD: 35 v.3b).

Yine yukarıdaki belgede de görüldüğü üzere bunların kaydedildiği defterlerde isimlerini üzerine bu bilgiler yazılırdı. Osmanlı Devleti’nde, “...çeltik nehirleri başkanlarının pişkeşlerine ve berâtlarına bakmakla vazifeli ...” kaleme, “Çeltik Rüsûmu Kalemi” veya “Çeltik Muhasebesi Riyâseti” denilmektedir (Başbakanlık Osmanlı Arşivi Rehberi 1992, 268). Çeltik ziraatında sahib-i arz (tumarı, zeâmeti veya hassı ya da onlar adına “emin”) tasarruf eden su ve toprağı temin

eder, reâya ise işçiliğini yapar. Elde edilen ürün reâya vesahib-i arz arasında tohum miktarı düşüldükten sonra yarı yarıya bölüşüldü. Çeltik öşür ise reâya hissesinden alınırdı.(Ünal, 2008: 182-183; Emecen,1993:265-266).

## 16. YÜZYILDA KONRAPA'DA ÇELTİK ÜRETİMİ VE MİKTARI

Çeltik ve ziraatı ile ilgili yukarıda yaptığımız açıklamalar çerçevesinde 16. Yüzyılda Bolu Sancağı sınırları dâhilindeki en uygun coğrafya Konrapa yöresidir. Bu sebeple pirinç üretimi, bütün Osmanlı coğrafyası içinde burası en yoğun çeltik tarımının yapıldığı sahalardan biri olmuştur. Buna ilave olarak Bolu Sancağı'nın diğer iki nahiyesi Kıbrıs ve Yedidivân nahiyelerinde Konrapa'daki kadar büyük olmasa da çeltik ziraatı mühim bir yer tutar. Buralardaki çeltik sahalarının büyük bir kısmı "padişah hası" olarak ayrılmıştır.

Padişah hası olan bu çeltik sahalarından başka sancakta müteferrik yerlerde de çeltik ziraatı yapılmaktadır. Nahiyelere göre çeltikten hâsıl olan öşür miktarı, akça olarak tabloda gösterilmiştir. Tabloya bakıldığında çeltik ziraatı açısından Konrapa'nın bariz bir şekilde öne çıktığı görülmektedir. Ancak zaman içinde çeltik ziraatında fark edilir bir azalma olduğu da dikkatli çekmektedir.

Konrapa'da çeltik üretiminin miktarı Tahrir Defterleri'ndeki kayıtlardan hareketle tablo haline getirilmiş ve Konrapa'nın bu üretimdeki önemini anlaşılması ve karşılaştırılabilmesi için de sancak dâhilindeki diğer üretim sahalarındaki miktarlar da verilmiştir.

Tablodaki bilgilerin anlaşılması ve yorumlanabilmesi için Osmanlı devrinde kullanılan ölçü birimi olan ve tabloda geçen kavramların açıklanması gerekir. Öşür, sözlükte "onda bir" anlamına gelen Arapça kelimenin Türkçe söylenişidir. Umumi olarak toprak ürünlerinden tahsil edilen zekâtı ifade eder. Ancak Osmanlı devrinde öşür adı altında toplanan vergiler daha ziyade ziraî vergilerdir. Vergi oranları da beşte birden (humus) onda bire (öşür) kadar değişme gösterir. Öşür vergisinin çok büyük bir kısmını tahıl ve bakliyattan alınanlar teşkil eder ve yine çoğunlukla "aynî" maldan mal olarak tahsil edilirdi (Erkal-Tabakoğlu, 2007:100-103).

Kile ve müdd ifadeleri, hububat türü mahsulün ölçümünde kullanılan hacim ölçüsüdür. Müdd, sözlükte iki avuç dolusu kadar bir hacme karşılık gelen ölçü birimidir. Ağırlık olarak karşılığı da 875 gram kadardır. Müdd 20 kile yani yaklaşık 740 litrelik hacmiyle 513,178 kg. civarında buğday tartan bir hacim ölçüsüdür. Müdd de kile de yöreden yöreye göre değişiklik gösterir. Tam bir ölçü birliği yoktur ama 16. Yüzyıl için rakamlar takriben bu şekilde kabul edilir. Meselâ başka bir kabulde de 1 buğday müddü 420 kg'a karşılık gelirken; 1çeltik müddü 210 kg olarak alınmıştır. 1 müdd 20 kile karşılığıdır. 1 kile takriben 20 kg'dır (Kallek, 2006: 265-266; İnalçık, 2002: 21-49).



Ürünler yarı yarıya paylaşılmaktadır. Burada tablolara yansıtılan bir ayrıntıya dikkat çekmek gerekiyor. Çeltik hasad edildikten sonra umumiyetle yarı yarıya paylaşılmaktadır. Çeltik öşrü de reâyânın hissesinden alınır. Bu sebeple üretilen çeltik miktarının ne kadar olduğunu hesaplamak için defterlerde verilen rakamları 10 ile yani öşür miktarı ile çarpıp, sonra çıkan bu miktarı ikiye katlamak gerekir( Ünal, 2008:182-183). Ancak Bolu sancağı için bu oranlar kesinlik arz etmediğinden rakamlar hesaplanıp tablolara yansıtılmamıştır.

**Tablo 1:16.** Yüzyılda Konrapa’da Çeltik Üretimi ve Miktarı

PADİŞAH HASSI OLAN ÇELTİK ZİRAAT VE ÖŞRÜ		
Nahiye	Ekilen Tokum Müdd-kile	Alınan öşür, akça
<b>Konrapa</b>	<b>516 mudd 2 kile</b>	<b>158.535 akça</b>
Kıbrus	26 mudd 9 kile	25.000 akça
Yedidivan	38 mudd 12 kile	6.796 akça
PADİŞAH HASSI DIŞINDAKİ YERLERDEKİ ÇELTİK ÖŞRÜ		
Nahiye		
Dodurga		
Ereğli	4.513	350
Hızırbegeli	24	-
<b>Konrapa</b>	<b>46.356</b>	<b>25.579</b>
Onikidivan	2.640	2.830
Taraklıborlu	25.	-
Ulus	2.520	1.200
Yekûn	59.173	31.919
DEĞİRMEN VE DİNK ÖŞÜRLERİ		
Nahiyeler	1519	1568
Bolu	6.134	4.493
<b>Konrapa</b>	<b>4.970</b>	<b>6.757</b>

Mirliva Hassı Olarak, Bakra Karyesi’nde 27 Hane Çeltükçü ve Öşr-i Çeltük 312 akça, Kadanı Karyesi’nde 5 Rumiler Karyesi’nde 23 Hane çeltükçü ve Çeltükçü Öşr-i Çeltük 900 akça kaydedilmiştir.

Çeltiğin kabuğundan ayrılması işinin yapıldığı “dink” adı verilen değirmenler ise, çoğu Konrapa nahiyesinde olmak üzere “resm-i dink” adıyla vergilendirilmiştir. Tablodan görüldüğü üzere onun da büyük kısmı Konrapa nahiyesindedir.

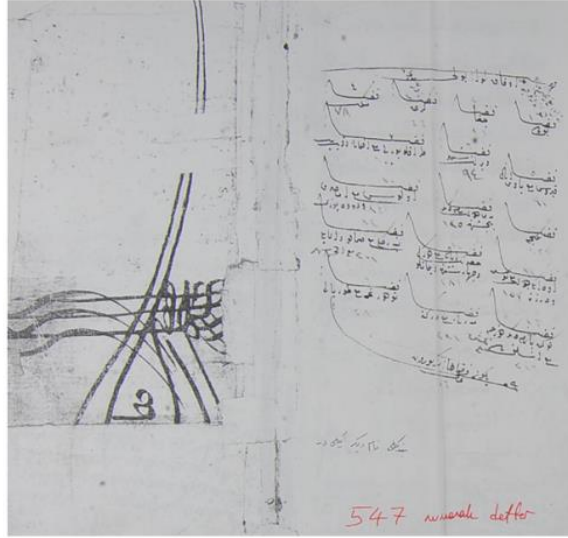
## SONUÇ

Konrapa’daki çeltik ziraatının ya da pirinç üretiminin günümüze kadar uzanan tarihi seyrini anlatmak bu makalenin sınırlarını aşar. Ancak günümüzdeki durumu ifade eden Düzce’yi tanıtan bir rehber kitapta şu ifadeler dikkat çekicidir: “Halk dilinde kasaba pirinci olarak anılan Konuralp pirincinin tarihi 1800’lü yıllara dayanmaktadır.” şeklinde bir ifade bulunmaktadır Yöreye özgü geçmişi ve Os-

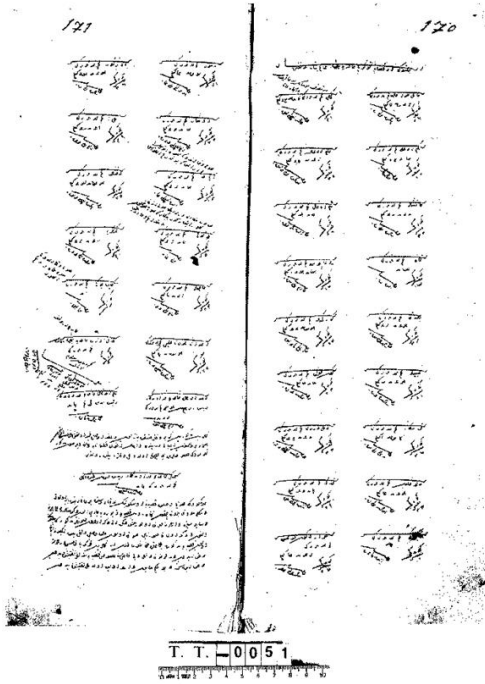
*manlı Saray mutfağının Pirinci olarak adlandırılan Konuralp Pirinci zamanın vazgeçilmez lezzet kaynaklarından biri olarak varlığını bugüne kadar sürdürmüştür. İlimizde Merkez ilçeye bağlı Konuralp bölgesi, Taşköprü köyü, Kaymakçı köyü, Kadioğlu köyü; Çilimli ilçesine bağlı Esenli ve Dikmeli köylerinde yaklaşık 3000 dekar çeltik ekilebilir alan bulunmakta, bunun her yıl 2000-2500 dekarı ekilmektedir.” (Kültürel Çeşitliliği ile Düzce Lezzetleri, 2019: 195). Bu ifadeler günümüzdeki durumu yansıtabilir. Ancak tarihi bilgi olarak sunulan ifadenin ne kadar yanlış olduğu açıkça ortadadır.*

## EK BELGELER

### Ek 1: Konrapa Nahiye /Kazasında Çeltikçiler Ve Çeltik Üretimine Dair Arşiv Kayıtları ve Çözümleri



## Ek 2: Çeltik Kayıtlarının Bulunduğu Tahrir Defterleri



	Nehr-i ...	Tohum be-müdd-i büzürg		Küreççi Nefer	Hasıl
		Müdd	Kile		
1	Hacı Süle hâlyâ (?)	12	2	26	458
2	Keçili (1)	99	13	41	1440
3	Yenicöğlü	3	13	27	...
4	Kılıçoğlu	11	13	35	4545
5	Cağsılar	19	16	33	...
6	Seyhoğlu	5	10	6	
7	Kaman	4	-	4	1080
8	Yolaçevire-Hâric	7	19	13	540
9	Bağdan	17	12	33	430
10	Kürkçüler	37	19	53	11175
11	Sabiler	17	3	51	6065
12	Gündoğmuş	9	3	23	3065
13	Karapınar	83	1	46	16890
14	Ahi Derzi	18	13	33	5425
15	Delü Halil	17	10	33	9560
16	Kadamı	8	19	29	1440
17	... (Yazı bozuk)	2	-	11	1120
18	Bakraz ve Gündoğmuş	11	5	57	4525
19	Umur	59	10	71	17860
20	Öztemür	27	27	36	1580
21	Avşar	3	19	22	1425
22	Yahya	11	16	49	1555
23	Bevce(1)	3	12	14	1405
24	Efendi	24	14	25	8995
25	Dökümcü (3)	2	12	5	510
26	Kengerye	16	12	90	3525
27	Hacılar	11	6	24	1525
28	Kelbükü (4)	1	-	berat	370
29	Ahdaş Mevlana Halimi	37	8	175	9420
30	Çalözü (5)	-	-	-	-
	CEM'AN YEKÜN (6)	29 kat'n	2445	2	158535
	Ümid oğlu (7)	12	-	-	1940
	Yenicöğlü (8)	8,5	-	-	5180
	Çenkli (9)	5	-	-	1400

## TD 51 (1519) Enhâr-ı çeltükkazâ-i Konrapa

## TABLO İÇİNDEKİ DİPNOT METİNLERİNİN ÇÖZÜMÜ

(1) der Tasarruf-ı Musa Beg ser çakırcıyân-ı dergâh-'âlî

(2) Suyu Vefa etmedüğüsebepten altı yıl var imiş bu kadar tohum ekilürmüş

(3) Karadere Pınarı derler imiş suyu andan ekilür imiş mezkur pınarın suyu soğuyub bu mikdar tohum vefâidermiş.

(4) Suyu vefa etmedüğüsebeden ...birmudd tohum ekilür.

(5) Hashâ-yıpâdişâh-i 'âlem-penâh tohum ve hasılma'lûm olmadı.

(6) Enhârma'aÇalözü der nehr-i Keçili; Kesim der nehr-i Çalözü, Hâsil der nehr-i Çalözü

(7) Hashâ-i Hüdavendigârre'is İbrahim Nâib Musa

(8) Hashâ-i hüdavendigârre'is Seydi Mehmed

Nehr-i mezkûreynegerçi defter-i atıkdeyazulub bir mikdâr hâsil kaydolunmuşhaliyyen teftiş olunubesmâlaribulunmayub 'a'yân-ı vilâyetde ve ehh-i vukûfkat'anâm ve nişân-virmeyüb mezkûr nehirlereün hasılatları bu vechile olduğu deftresebbt olundu.

(9) Hashâ-i hüdavendigârre'is Civoandoğmuş

*Nehr-i mezkûrun suyu asılda (?) kasaba-i Üskübü'nünyukarusında bir dağ içinde Yapaolukdimeklema'rûf yerden çıkubnihânolub kasaba-i mezbureyecâriolubdegirmenlerine ve hamamlarına ve sairisine ve atlarına (?) sarf olurmuş sonradan zikr olan su nehr-i mezkûrun çeltüğüalınub ve zikr olan su ziyade soğuk olup hâsılı dahi yılda iki yüz akça olup kasaba-i mezkûrecemâatihakk-i şürbtalebettüklerinKonrapa kadısı der-i devlete arz idüb der-i devletden dahi Bolu kadısına hususi kasabayı sen dahi teftiş edüb arz edesiz deyühükmi-i hümayûnvâridolub ol dahi teftiş idüb 'ale't-tafsî l Merhûm Sultan Bâyezîd Han tâbeserâhuya 'arz olunub Çünkü yılda hâsıl iki yüz akçadır bu yurdum ki çeltükden feragat edübminba'dzikr olan suya kimesneyi dahletdirmeyesiz su ber-kaâr-ı sâbıkcârî olduğu üzere girü kasaba-i mezbûreyecâriolub benim devâm-ı devletim du'âsına meşgul olalar deyu fî hâmişşehr-i Şa'bâni'l-mu'azzam sene ihd'a aşer ve tis'amie de Konrapakadısına hük-i hümayûn sadaka etmiş oldukdanberüzikr olan su kasaba-i mezkûreyecâriolubnehr-i mezkûrda çeltükzir'at olunmaz olmuş husûs-i kazıye böyle olduğu deftere sebt olundu.*



## Ek 3: TD 51 (1519)Enhâr-ı çeltükkazâ-i Konrapa

کاملاً قاصد و در ازوند کار ربیب صومر قصبه دهن  
کج مددی که قاصد  
و در لاله تالیله

کوهلو وک صونج له صله قصبه ل و سکونباک نو قار سنه به طاعه ل صله با پلو و  
و مکمل بود ق جمده لقصه نیا و ل و لقصه و ز بود با دی ل ل و کونناک و طاعه  
و سایر سینه و لاتا نه عرف لو لو ریش منک و ده لقصه صونر مد کو رک  
ل لغوی و لکن ل و لانه صونباک صونق ل و لوی عالمه و صلی و لقی بند لکن زانچه  
ل و لقصه ی مد کور جماعتن فی شرب لکن لکن کما به قو رک با قلمس و روتنه  
عم ق لبد و بر و لکن و لقی بود قاصد صومر قصبه و سن لقی نقبتن لبد  
عم ق لبد سوز و بو کج جمابور و لعه لولین لکن لقی نقبتن لبد

Nehr-i mezkûrun suyu asılda (?) kasaba-i Üskübü'nünyukarusında bir dağ içinde Yapaolukdimiklema'rûf yerden çıkubnihârolub kasaba-i mezbureye-câriolubdegirmenlerine ve hamamlarına ve sair sebzevâtlarına sarf olurmuş sonradan zıkr olan su nehr-i mezkûrun çeltüğüalınub ve zıkr olan su ziyade soğuk olup hâsılı dahi yılda iki yüz akça olup kasaba-i mezkûrecemâatihakk-i şürbtalebettüklerinKonrapa kadısı der-i devlete arz idüb der-i devletden dahi Bolu kadısına hususi kasabayı sen dahi teftiş edüb arz edesiz deyühükmi hümayûnvâridolub ol dahi teftiş idüb 'ale't-tafsîlMerhûm Sultan Bâyezîd Han tâbeserâhuya 'arz olunub Çünkü yılda hâsıl iki yüz akçadır buyurdum ki çeltükden feragat edübminba'dzıkr olan suya kimesneyi dahletdirmeyesiz su ber-karâr-ı sâbıkcârî olduğu üzere girü kasaba-i mezbûreyecâriolub benim devâm-ı devletim du'âsına meşgul olalar deyu fi hâmisşehr-i Şa'bâni'l-mu'az-zam sene ihd'a aşer ve tis'amie de Konrapa kadısına hükm-i hümayûn sadaka etmiş oldukdanberüzıkr olan su kasaba-i mezkûreyecâriolubnehr-i mezkûrda çeltükzir'at olunmaz olmuş husûs-i kaziye böyle olduğu deftere sebt olundu.

## KAYNAKÇA

*Arşiv Kaynağı (Bolu Sancağı Tahrir Defterleri)*

BOA TD 51

BOA TD 35

BOA TD 547

Barkan, Ö. L. (1939), "XV ve XVI. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğu'nda Toprak İşçiliğinin Organizasyonu Şekilleri, I, Kulluklar ve Ortakçı Kullar", *İktisat Fakültesi Mecmuası*, Sayı 1, s. 29-74.

Başbakanlık Osmanlı Arşivi Rehberi, Ankara 1992.

Emecen, F., "Çeltik", TDVİA, Cilt 8 (1993), s. 265-266

Erkal, M. ve Tabakoğlu A. (2007), "Öşür", TDVİA, Cilt 34 s.100-103.

Genç, M. (2006), "Mukataa", TDVİA, Cilt 31 s. 129-132;

Güçer, L. (1964), XVI. -XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler, İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Yayınları.

İnalçık, H. (Trc. Eşref Bengi Özbilen), (2002), "Osmanlı Metrolojisine Giriş" *Türk Dünyası Araştırmaları*, s.21-49.

Kallek, C. (2006), "Kile", TDVİA, Cilt 25 s.568-571.

Kallek, C. (2006), "Müd", TDVİA, Cilt 31, s.265-266;

Karagöz, M. (2004), "1193/1779 Senesi Rüşum Defteri'ne Göre Bazarcık-Tatarpazarı'nda Pirinç Üretimi", *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt 14, Sayı 1, 275-299.

Konuralp Çeltik Çalıştayı (2015) <http://celtikcalistayi.zdbf.duzce.edu.tr/Dokumanlar/ff35cf4c-9a60-4eaa-8ecd-b0df792de246.pdf> adresinden 29.08.2020 tarihinde erişildi.

Düzce Valiliği, (2019), *Kültürel Çeşitliliği ile Düzce Lezzetleri*, Ankara: Düzce Valiliği Yayınları.

Osmanlı Sarayının Nadidesi: Konuralp Pirinci (t.y.) <https://degerturkiye.com/tr/urunler/osmanli-sarayinin-nadidesi-konuralp-pirinci> adresinden 25.08.2020 tarihinde erişildi.

Özlü, Z. (2009), *Batı Karadeniz'de Antik Bir Osmanlı Kenti Prusias Ad Hypium Üsküb'ü (Konuralp)*, İstanbul: Düzce Üniversitesi Araştırma Yayını.

Sürek, H. (2002), *Çeltik Tarımı*, İstanbul: Hasat Yayıncılık.

- Şevket P. (2007), *Osmanlı-Türkiye İktisadi Tarihi (1500-1914)*, İstanbul: İletişim Yayıncılık.
- Taş, K. Z., (2020), “*Konrapa (Konuralp)’da Osmanlı Öncesi ve Kuruluş Dönemi İdari Yapısı ve İdarecilerine Dair İzler*”, Konur Alp Gazi ve Düzce Tarihi Sempozyumu Bildiriler, Yayına Hazırlayanlar, Ali Ertuğrul-Fırat Yaşa, 23-24 Kasım 2018, Düzce, Ankara: TTK yayınları
- Taş, K. Z. (2017), *Bolu Sancağı, “XVI. Yüzyılda Konuralp’in Konrapa/Üskübü) Tahrir Defterlerine Göre Sosyo-Ekonomik Durumu”* ss. 247-260. İstanbul: Post Yayınevi.
- Taş, K. Z. (2017), *Osmanlının Arka Bahçesi Bolu Sancağı 16. Yüzyılda Bolu-Düzce-Bartın-Karbük-Zonguldak*, İstanbul: Post Yayınevi.
- Ünal, M. A. (2008), *Osmanlı Devrinde Sinop*, Isparta: Fakülte Kitabevi.
- Yıldırım, M. ve Kadioğlu, S. (2010), *Defterhane’den Tapu ve Kadastro’ya Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü’nün Tarihçesi*, Ankara: Tapu ve Arşiv Dairesi Başkanlığı Yayını.