

EKBER ŞAH VE CİHANGİR ŞAH DÖNEMLERİNDE BÂBÜRLÜ İMPARATORLUĞU'NDA SAFRAN ÜRETİMİ

SAFFRON PRODUCTION IN THE BABURID EMPIRE DURING THE REIGNS OF AKBAR SHAH AND JAHANGIR SHAH

Cihan ORUÇ^{*} 

Öz

Safranın Hindistan'a ilk olarak Antik Persler tarafından getirildiği öne sürülmektedir. Ancak kesin tarihi bilinmemektedir. Tarihî kayıtlar, Hint soylularının safranı parfüm, oda kokusu, kıyafet boyası ve dekor olarak kullandığını işaret etmektedir. Safran, Hinduizm'den türeyen bütün dinlerde bazı ritüellerin gerçekleşmesinde önemli bir yere sahip olmuştur. En başından itibaren Keşmir'de yaygın olarak üretilen safran Bâbürlüler devrinde de önemini korumuştur. Bu çalışmada, Bâbürlü hükümdarları Ekber Şah ve Cihangir Şah devirlerinde safran üretimini tüm yönleriyle ortaya koymak amaçlanmıştır. Safran çiçeğinin ekiminden hasadına kadar hangi işlemlerden geçtiği, nasıl ve hangi koşullarda toplatıldığı, ne kadar arazide ekildiği, hangi miktarda ürün elde edildiği ve kaç paraya satıldığı göz önüne serilmeye çalışılmıştır. Ayrıca bu baharatın Bâbürlü kültüründeki yeri açığa çıkarılmaya gayret edilmiştir. Çalışmada işaret edilen bu hususlar, öncelikle ana kaynakların verdiği bilgiler doğrultusunda ele alınmıştır. Araştırmada ikinci el kaynaklar da kullanılmıştır. Ekber Şah ve Cihangir Şah devirlerinde safran üretim miktarlarının birbirine yakın olduğu görülmüştür. Ulaşılan rakamlardan Cihangir devrinde üretimin az da olsa arttığı anlaşılmıştır. Bu artışın, Ekber Şah döneminde yumuşatılan çalışma koşullarının Cihangir devrinde tekrar uygulamaya konmasıyla gerçekleştiği sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte safran fiyatlarının her iki dönemde benzerlik gösterdiği tespit edilmiştir. Ayrıca safranın Bâbürlü topraklarındaki Hinduların dinî ve kültürel hayatında Müslümanlara göre daha fazla etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Bâbürlü İmparatorluğu, Ekber Şah, Cihangir Şah, safran, Keşmir, Bampur

Abstract

It is suggested that saffron was first brought to India by the ancient Persians. However, the exact date is unknown. Historical records indicate that Indian nobles used saffron as perfume, air freshener, clothing colouring and decoration. Saffron has played an important role in the performance of certain rituals in all religions derived from Hinduism. Saffron, which was widely produced in Kashmir from the very beginning, maintained its importance during the Bâburean period. In this study, it is aimed to reveal all aspects of saffron production during the reigns of Bâbürlü rulers Akbar Shah and Jahangir Shah. It has been tried to reveal what processes the saffron flower went through from planting to harvesting, how and under what conditions it was collected, how much land was planted, how much product was obtained and how much it was sold for. In addition, an effort has been made to reveal the place of this spice in Bâbürlü culture. These issues mentioned

^{*} Doç. Dr., Artvin Çoruh Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Artvin / Türkiye, coruc@artvin.edu.tr, ORCID: 0000-0003-3065-8607



in the study have been addressed primarily in line with the information provided by the main source. Second-hand sources were also used in our research. It was observed that the saffron production amounts were close to each other during the reigns of Akbar Shah and Jahangir Shah. From the figures obtained, it was understood that the production increased slightly in the reign of Jahangir. It is concluded that this increase was realised as the working conditions, which were softened during the reign of Akbar Shah, were reintroduced in the reign of Jahangir. In addition, saffron prices were found to be similar in both periods. It is also concluded that saffron was more influential in the religious and cultural life of Hindus in Bâbürlü lands than Muslims.

Keywords: Baburid Empire, Akbar Shah, Jahangir Shah, saffron, Kashmir, Bampur

Giriş

Safran sözcüğü, Arapça asıllı “sarı” manasına gelen *za'feran* kelimesinden türemiştir.¹ *İrisgiller (Iridaceae)* familyasına ait olan safran, halk arasında “Altın Baharat” olarak bilinir. Safran ismi yaygın olarak hem baharatı hem de bitkinin kendisini ifade etmek için kullanılır. *Crocus Sativus Linnaeus*'un kurutulmuş çiçek stigmalarından (dişicik tepesi) elde edilen safran baharatı, koku verici, renklendirici ve tıbbi özellikleri nedeniyle eski çağlardan beri hasat edilen değerli ürünlerden biridir. Safran, 25 ila 40 cm yüksekliğe ulaşan çok yıllık otsu bir bitkidir ve *korm* adı verilen etli bir soğanı vardır. Bir soğan sadece tek sezon hayatta kalır ve sonunda yeni bitkilere yol açan yumrulara bölünerek çoğalır. Bitkinin yaklaşık 6-10 cm uzunluğunda ve 2-3 mm genişliğinde dar 6-9 adet yaprağı vardır. Yaprakları açık mor renklidir ve bazen kırmızı veya beyaz çizgilidir.² Safran, eski uluslar tarafından bilinen ve tarih boyunca dünyanın en pahalı maddeleri arasında yer alan bir baharattır. Çiçeğin doğal alanları 30°-40° kuzey enlemleri arasındadır. Çiçeklenme dönemi Ekim veya Kasım aylarında (coğrafi farklılıklara bağlı olarak) iki-üç haftaya yayılır. Bu dönemde çiçekler elle toplanır. Koyu kırmızı stigmalar elle ayrılır ve ardından kurutulur. Bir kilo saf kurutulmuş safran elde etmek için yaklaşık 100.000 çiçeğin stıgması gereklidir.³

Safran baharatı, Mezopotamya uygarlığından günümüze kadar sadece biyolojik, aromatik ve lezzet verici özelliklerinden dolayı değil, özellikle de renginden dolayı tercih edilmiştir. Safranın kullanım tarihi, birçok kıtayı, medeniyeti ve kültürü kapsar şekilde yaklaşık 3000 yıl öncesine dayanmaktadır. Günümüzde safrana olan talep, mutfak, tıp ve kozmetikteki ilginç rolü nedeniyle dünya çapında artmaktadır. Safran, antik çağlardan beri çekiciliği artırmak ve sağlık nedenleriyle kullanılmaktadır. Renklendiriciler, gıdaları daha çekici ve muhtemelen daha sağlıklı hale getirmek için eski zamanlardan beri katkı maddesi olarak kullanılmaktadır. Safranın dünyanın en pahalı baharatı olduğu sıklıkla öne sürülmektedir. *Crocus* cinsinin 85 üyesinden biridir. Kanıtlar, safranın kökeninin (yani ortaya çıkışının ve evcilleştirilmesinin) erken Yunanistan'da, büyük olasılıkla Attika'da, muhtemelen *C. Cartwrightianus* türünden geldiğine işaret etmektedir.⁴

1 Çiğdem Muştu, “Safranın (*Crocus Sativus* L.) Özellikleri, Tarihçesi ve Gıdalarda Kullanımı Üzerine Bir Araştırma”, *Food and Health*, VII/4, (2021), s. 301.

2 A. M. Husaini, *Saffron: A High Value Cash Crop, Saffron Diversification in Non-traditional Areas: Problems and Prospects*, ed. Firdous A. Nehvi, M. N. Khan, t. y., p. 1.

3 E. P. Claus, *Pharmacognosy*, Lea & Febiger, Philadelphia 1962, p. 129.

4 C. Spence, “Saffron: The Colourful Spice”, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, (2023), p. 1.

Bazı araştırmacılar, safranın Hindistan’a ilk olarak Antik Persler tarafından getirildiğine inanmaktadır. Ancak kesin tarihi bilinmemektedir. Wan Zhen (Çinli bir tıp yazarı), Keşmir safranını MS 3. yüzyılda tanımlamıştır. Bir Budist efsanesi safran ekimini MÖ 5. yüzyıla kadar götürmektedir. Eski Hindistan’da zengin insanlar asaletlerini göstermek için safrandan çok fazla istifade ederlerdi. Kraliyet mensupları safranı parfüm ya da oda kokusu olarak kullanırlardı. Kaftanlarını safranla boyar ve hatta sadece dekor olarak da yararlanırlardı. Hint soyluları bu kostümleri eski Yunanlılardan ve Romalılarından öğrenmiş olabilirler. Safran aynı zamanda düğün töreni gibi geleneksel Hint kutlamalarının da önemli bir parçasıdır. Bu kutlamalarda dekor, gelin ve misafirler için safran macunu bulundurulur ve ayrıca safran yiyecek ve içeceklerde tüketilirdi. Safran, Hinduizm’den ayrılan tüm dinlerde önemli bir role sahip olmuştur. Bazı ritüellerin gerçekleştirilmesinde büyük öneme sahiptir. Budist rahipler safran rengini en önemli renk olarak benimsemişlerdir. Safran, Hindu panteonunun (tüm tanrılara adanmış tapınak) tanrılarını yağlamak ve ibadet eden kişinin alnını süslemek için kullanılırdı.⁵

Ekber Şah ve Cihangir Şah Döneminde Safran Üretimi

Keşmir’in ilk çağlardan beri meşhur olan ürünü safrandır. En eski referans Kalhana’nın *Rajatarangani*’sinde göze çarpmaktadır ve safrandan “Kumkuma” olarak bahsedilmektedir. Bu mahsulün kökeni bir efsane ile örtülüdür. Efsaneye göre, Wagabatta adlı bir hekim bir göz hastalığını iyileştirmesi üzerine Naga Takshaka’dan ödül olarak bir soğan safran almıştır. Ayrıca safran, insanlar tarafından övülen ve Puja (ibadet) törenlerinde kullanılan kutsal bir ürün olarak defalarca bahsedilirdi. İlaç yapımında da kullanılırdı.⁶ Safran, Çin kaynaklarının onu bir Keşmir ürünü olarak tanımlamaya başladığı MS 3. yüzyılda bu bölgeye yerleşmişti. Erken dönem Çinli tıp yazarı Wan Zhen, “Safranın yaşam alanı Keşmir’dir” diyordu. Ardından “insanlar onu esas olarak Buda’ya sunmak için yetiştirirler. Çiçek birkaç gün sonra solar ve ardından safran elde edilir. Tekdüze sarı rengi için değerlidir. Şarabı aromalandırmak için kullanılabilir” demektedir. Peki safran Keşmir’e ne zaman ulaşmıştı? Budist efsanesine göre, Keşmir’e gelen ilk Budist elçi Madhyantika tarafından buraya ekilmişti. Bu eğer tarihsel gerçeğe ilişkilendirilirse, safranın Keşmir’de ilk ekiminin MÖ 5. yüzyılda gerçekleştiği anlamına gelir. Yine Persli bahçıvanların, safranın Batı Asya’ya yayılmasında etkili olduğu düşünülmektedir.⁷

Bâbürlü kaynaklarından *Âin-i Ekberî*, *Ekbernâme* ve *Cihangirnâme*, Keşmir civarında safran üretimi ve safhaları hakkında ayrıntılı bilgi vermektedir. *Âin-i Ekberî*’ye göre Nisan ayının başında safran tohumları özenle hazırlanmış ve yumuşak hale getirilmiş toprağa ekilir. Daha sonra bu toprak yağmur suyu ile sulanır. Tohumun kendisi sarımsağa benzeyen bir soğandır. Çiçek, aban (ekim) ayının ortasında çıkar. Bitkisi yaklaşık çeyrek metre uzunluğundadır. Ancak içinde bulunduğu toprağın

5 S. Z. Mousavi, S. Z. Bathaie, “Historical Uses of Saffron: Identifying Potential New Avenues for Modern Research”, *Avicenna Journal of Phytomedicine Received*, II/1, (2011), s. 62-63.

6 S. A. Dar, *Socia Cultural and Economic Developments in Kashmir Under The Mughals (A.D. 1586-1753)*, (Unpublished PhD Thesis), Guru Nanak Dev University, Punjab, 2016, s. 174.

7 A. Dalby, *Dangerous Tastes, The Story of Spices*, University of California Press, California, 2000, s. 95.

farklılığına göre bazen üçte ikisi toprağın üstünde bazen de altındadır. Çiçek, sapın tepesinde durur ve altı taç yaprağı ile altı stamenden⁸ oluşur. Altı taç yaprağından üçü taze leylak rengindedir ve kalan üç taç yaprağının etrafında durur. Stamenler benzer şekilde yerleştirilmiştir ve sarı renkli üç tanesi kırmızı olan diğer üç tanesinin etrafında durur. Sonuncusu safranı verir. Sarı stamenler genellikle bilinçli bir şekilde birbirine karıştırılır.⁹ Soğan toprağa gömüldüğünde, toprağın her yıl yumuşatılması koşuluyla altı yıl boyunca çiçek vermektedir. İlk iki yıl çiçekler az miktarda yetişir. Ancak üçüncü yılda bitki mükemmelliğe ulaşır. Altı yıl sonra soğanlar sökülmalıdır, aksi takdirde çürürler. Onlar başka bir yere tekrar dikilir ve eski toprak yıllar boyunca işlenmeden bırakılır.¹⁰

Ekbernâme'ye göre, Vihi'ye bağlı Bampur köyünde 10.000 ya da 12.000 *bighaya*¹¹ kadar ulaşan safran tarlasının olduğu görülmektedir ve bu en seçici gözle dahi büyüleyici bir manzaradır. Mart ayının sonunda ve ekim mevsimi olan nisan ayı boyunca toprak sürülür ve yumuşak hale getirilir. Her bir kısım kürekle ekime hazırlanır ve safran soğanları toprağa yerleştirilir. Safran bir ay içinde filizlenir ve eylül ayının sonlarına doğru tam olarak büyür; bir karıştan biraz daha fazla uzar. Sapı beyaz renktedir ve bir parmak boyuna ulaştığında, sırayla bir tomurcuktan diğerine çiçek açmaya başlar. Sonunda sekiz çiçek açmış olur. Her çiçek, altı lavanta renginde taç yaprağına sahiptir. Genellikle altı filamentten (iplikçikten) üçü sarı, üçü ise mor renktedir. Mor renkli olan üç filament safranı verir. Çiçekler solduktan sonra sap üzerinde yapraklar görünmeye başlar. Ekildikten sonra altı yıl üst üste çiçek açar. İlk yıl verim düşüktür; ikinci yıl ise verim 30'a 10 oranındadır. Üçüncü yılda en yüksek noktasına ulaşır ve soğanlar sökülür. Aynı toprakta bırakılırsa yavaş yavaş bozulurlar, ancak sökülürlerse kârlı bir şekilde yeniden ekilebilirler.¹²

Bâbürlü hükümdarı Cihangir, eserinde safrana dikkat çekmek için bu bitkinin çiçeğinin diğer çiçeklerden ayrılan yönlerini işaret etmektedir. Nitekim verdiği bilgilere göre dünyada bütün çiçeklerin ilk önce sapı çıkar. Sonra yapraklar ve çiçek üretilir. Safran çiçeği ise bunun tam tersidir. Sapı topraktan dört parmak kadar çıktığında zambak renginde olan dört yapraklı çiçeği açılır ve dört turuncu kök, ortasından bir parmak boğumuna kadar çıkar. Bu çiçek, sürülmemiş, sulanmamış toprakta, keseklerin (küçük toprak kümeleri) ortasında yetişir.¹³

Burada şunu da belirtmek gerekir ki safran esas olarak Maruraj bölgesine bağlı Bampur'dan elde edilmişti. Burada safran tarlaları yaklaşık on iki *kos*¹⁴ alana yayılmaktaydı.¹⁵ Bu pahalı ürün Keşmir

8 Stamen, çiçeklerin erkek üreme organıdır.

9 Burada anlatılmak istenen husus, sarı stamenlerin kırmızı stamenlerle birlikte yerleştirilerek görünüşte bir bütünlük veya renk uyumu sağlanmasıdır. Belki de safranın değerini artırmak ya da safranın saflığını yanıltıcı bir şekilde göstermek amacıyla yapılmıştır.

10 Abul Fazl Allami, *The Aini Akbari*, Vol. I, trans. H. Blochman, Published Society of Bengal, Calcutta, 1878, p. 84.

11 Bir dönümlük arazinin ortalama beşte üçüne denk gelen yüz ölçümü birimi.

12 Abul Fazl Allami, *Ain i Akbari of Abul Fazl-i-Allami*, Vol. II, haz. H. S. Jarrett Colone, Royal Asiatic Society of Bengal, Calcutta, 1949, s. 358.

13 Nureddin Muhammed Cihangir Gürkânî, *Cihangirname (Tüzük-i Cihangiri)*, Musahhih. Muhammed Haşim, Bonyad-i Farhang-i İran, Tahran, 1359, s. 54-55.

14 Mesafe birimi olan kos bölgesel bazda değişmekle birlikte yaklaşık olarak üç km.'ye denk gelmektedir.

15 Abul Fazl Allami, *The Aini Akbari*, s. 84-85.

sınırlarındaki Bampur'un yanı sıra Inderkot ve Kıştar'da yetiştirilmekteydi.¹⁶ Ekber Şah devrinde iyi bir mevsimde yıllık üretimi 400 *höyük* veya 3.002 Horasan moundu idi.¹⁷ Cihangir döneminde ise yıllık üretim 400 mound¹⁸ veya 3.200 Horasan moundu idi.¹⁹ Ekber zamanında Keşmir safranının fiyatı *ser*²⁰ başına 8 ila 10-12 rupi arasındaydı.²¹ Cihangir döneminde (1605-1627) ise 1 seri 10 rupiye satılırdı, ancak fiyat zaman zaman değişirdi.²² Vadinin dışında, Kıştar'da yetiştirilen safranın Bampur'dakinden daha üstün olduğu kabul edilirdi. Bu köylerin her ikisi de genellikle gölge çalkantıların bir uzantısı olduğuna inanılan *udarlar* ya da *karevalar*²³ üzerinde yer almaktadır.²⁴ 1887-93 yılları arasında yapılan bir araştırmaya göre, vadide ölçülen safran arazisinin 4527 dönüm yani 1832 hektar olduğu ve bunun sadece 132 dönümüne (53 hektar) safran ekildiği tespit edilmiştir.²⁵

Ekber Şah devrinin âlim ve devlet adamı Ebul Fazl'a göre, eski zamanlarda safran zorunlu çalışma ile toplanırdı. Erkekler safranı yapraklardan ve stamenlerden ayırmak için zorla çalıştırılırdı. Onlara ücret yerine tuz verilirdi. 2 *pal*²⁶ temiz safran elde eden bir işçi, 2 pal tuz alırdı. Gazi Çak'ın oğlu Gazi Han²⁷ zamanında, safran çiçeklerinin zorla toplanması engellenmiş ve çiçekleri toplamak için çalışanlara temizlemeleri için 11 *trak*²⁸ verilmişti. Çalışanlar bu 11 trak safranın 1 trakını ücret olarak almışlardı. Kalan 10 trak için 2 Ekberşahi *ser* temiz, kuru safran elde etmeleri gerekirdi. Yani 2 Ekberşahi mound temizlenmemiş safran için 2 ser temizlenmiş çiçek talep edilirmiş. Ancak bu uygulama 1597 yılında Ekber tarafından kaldırılmıştır.²⁹

Ebu'l Fazl *Ekbernâme*'de safranla ilgili olarak şöyle yazmaktadır:

Eskiden her tohum üçten az çiçek verirdi ve devlet tarafından alınan miktar 20.000 trakı geçmezdi. Ancak 7.000'den az değildi. Mirza Haydar'ın zamanında bu miktar 28.000 traktı. 1595'te halisa (devlet yönetimi altındaki toprak) haline geldiğinde (safran arazisi kastediliyor olmalı), hükümdarın payı 90.000 traktı. Ekilen arazi daha fazla olmasına rağmen, çiçekler de normalden daha fazlaydı. Her tohum sekiz çiçek veriyordu.³⁰

16 A. M. Matoo, *Kashmir Under The Mughals, 1586-1752*, Golden Horde Enterprises, Srinagar, 1988, s. 220.

17 S. A. Dar, *Socia Cultural and Economic Developments in Kashmir Under The Mughals (A.D. 1586-1753)*, s. 177.

18 Bâbürlü İmparatorluğu döneminde kullanılan mound (veya "man") bir ağırlık birimidir. Bir Bâbürlü moundu genellikle 40 Ekberşahi ser olarak kabul edilmiştir. Bu da yaklaşık olarak 37.2 kilograma denk gelir. Ancak, bölgesel farklılıklar ve tarihsel dönemlere göre değişiklikler gösterebilir.

19 Jahangir, *The jahangirnama, Memoirs of Jahangir, Emperor of India*, translated, ed. and Annotated by Wheeler M. Thackston, Oxford University Press, New York, 1999, s. 348.

20 1 ser, yaklaşık 993 gramdır.

21 S. A. Dar, *Socia Cultural and Economic Developments in Kashmir Under The Mughals (A.D. 1586-1753)*, s. 77.

22 Jahangir, *The jahangirnama, Memoirs of Jahangir, Emperor of India*, s. 348.

23 Kareva, düz arazi anlamına gelmektedir.

24 S. A. Dar, *Socia Cultural and Economic Developments in Kashmir Under The Mughals (A.D. 1586-1753)*, s. 174.

25 W. R. Lawrence, *The Valley of Kashmir*, Oxford University Press, London, 1895, s. 342-343.

26 1 pal yaklaşık 35-38 gramdır.

27 15. asrın sonu ile 16. asrın başlarında Keşmir'de eyalet yöneticiliği yapmış bir şahıstır.

28 Bu dönemde 1 trak, 8 Ekberşahi serine denk gelmektedir.

29 Abul Fazl Allami, *The Aini Akbari*, s. 84.

30 Abu'l Fazl, *The Akbarnama of Abul Fazl*, Vol. III, trans. H. Beveridge, The Asiatic Society, Calcutta, 2000, s. 996-997.

Ekiminin büyük oranda Bampur'un *karevalarında* sınırlı kalması, köylülerin bu ürünün ekimine başvurmasını engelleyen doğal nedenlerden bazıları olabilir. Bunlardan biri, safran yetiştiriciliğinin Keşmir'de devlet tekelinde olmasıydı. İkincisi, bitkisinin iyi süzölmüş killi toprak gerektirmesi idi. Bampur arazisinde, safran toprakları şu anda bile 2,5 m² yükseltilmiş yataklarda, her tarafta drenaj kanalları ile düzenlenmektedir. Üçüncü olarak, safran yetiştiriciliği verimli besin maddelerine sahip özel bir toprak gerektiriyordu. Bu tür topraklar Bampur ve Inderkot'ta mevcuttu. Diğer bir faktör de Bampur'un deniz seviyesinden 1600 metre yükseklikte olması ve 30 veya 40 cm ile en düşük yağışı alması olabilir. Bu bağlamda Bampur'un tüm güney Keşmir'de en düşük oranda yağışı aldığı da hatırlanabilir. Diğer bir neden ise bölge sakinleri arasında yaygın bir efsane olmasına rağmen, safran yetiştiriciliğini sadece Bampur ile sınırlayan ve buranın halkı tarafından iyi karşılanan yerel bir azizin kutsamalarından kaynaklanıyordu.³¹

Ekber'in vefatından sonra Cihangir devrinde elde edilen ürünün yarısı hanedan ailesine, yarısı ise çiftçilere dağıtılırdı. Cihangir, eserinde "Safran çiçeklerinin tartılması ve onları eve götürüp safranı ayıklayacak uzmanlara verilmesi yerleşik bir gelenektir. Eski bir geleneğe göre ücret olarak ağırlığın yarısı kadar tuz alırlardı, *çünkü Keşmir'de tuz yoktur ve Hindistan'dan getirilmesi gerekir*" ifadelerine yer vermektedir.³² Hükümdarın verdiği bu bilgilerden safran üretiminde baskı unsurunun açık bir şekilde yeniden ortaya çıktığı görülmektedir.

Cihangir devrinde safran üretiminde insanların zorla çalıştırıldığını göz önüne seren en önemli delil, onun vefatından sonra Bâbürlü tahtına oturan oğlu Şah Cihan'ın bu uygulamanın kaldırılması hususundaki fermanında karşımıza çıkmaktadır. Söz konusu fermana şu bilgiler yer almaktadır:

Tüm düşüncelerimiz halkımızın hoşnutluğuna yönelik olduğundan, güzel Keşmir'in sınırları içinde, o ülkenin sakinleri için sıkıntıya neden olan bazı eylemlerin iptal edilmesini emrettik. Tüm (bu) işlerden (veya davalardan) biri şudur: Safran toplama zamanında, (bitkilerden) safran toplayabilmeleri için (fakir) insanları zorla götürdüler ve bu insanlara ücret olarak biraz tuz verdiler. Bu insanlar bu yüzden çok zarar görüyorlar. Safran toplayan hiç kimsenin hiçbir şekilde rahatsız edilmemesini emrettik. Ve tercih edilen hükümet toprakları bölgesinde bulunan (safran) için, işçiler memnun edilecek ve gerçek ücretleri ödenecek. Ve Cagirdarların elindeki bölgede bulunan safran için, safranın tamamı Cagirdar'ın stok sorumluluğuna verilebilir, böylece istedikleri şekilde toplayabilirler.³³

Deniz seviyesinden 5800-5400 fit yükseklikte, Srinagar-İslamabad yolunun her iki tarafında, 7 ile 14. miller arasında yer alan Bampur toprakları safranın en çok yetiştirildiği alanlardır. Kıştar'daki Safran tarlaları düz olup Bampur'daki gibi satranç tahtası sistemiyle yükseltilmemiştir. Toprak, diğer ürünler için hazırlanan şekilde hazırlanır. Ancak Kıştar safranı, Keşmir safranının tatlı kokusundan yoksundur, fakat renk ve dökülme özellikleri açısından zengindir.³⁴

31 S. A. Dar, *Socia Cultural and Economic Developments in Kashmir Under The Mughals (A.D. 1586-1753)*, s. 174-175.

32 Jahangir, *The jahangirnama, Memoirs of Jahangir, Emperor of India*, s. 348.

33 J. Jamshadi, "A few Persian Inscriptions of The Kashmir", *JBBRAS*, II/2, (1926), p. 62.

34 Mukyi'd Dīn Sūfī Ghulām, Kashīr, *Being a History of Kashmīr From The Earliest Times to Our Own*, In 2 Vol.

Safranın Agra'ya satışı konusunda Palsaert şunları söylemektedir:

Keşmir'den Agra'ya ihraç edilmek üzere iki çeşit safran dışında bir şey yoktur. Şehrin yakınlarında yetişen safran Agra'da ser'i 20 ila 24 rupiye satılır; 10 kos uzaklıktaki Kıştvar'da yetişen diğer tür ise en iyisidir ve genellikle seri 28 ila 32 rupi arasında bir fiyata satılmaktadır.³⁵

Safran, Hindistan pazarları dışındaki başlıca ihraç ürünlerinden biriydi. 17. ve 18. yüzyıllarda Hindistan'daki ülkeler ile Yarkend, Tibet ve Çin'e ihraç edilmiş, ayrıca az miktarda İngiliz ve Hollandalı tüccarlar tarafından da satın alınmıştır. 17. yüzyılın sonlarında Keşmirli safran tüccarları Patna'da iş yapan Napoli tüccarlarının rekabetiyle yüzleşmek zorunda kalmıştı.³⁶

Kıştvar'da kendine özgü bir gelir sistemi hüküm sürmekteydi. Tarım ürünlerinden hiçbir vergi alınmıyordu. Her evin reisi yıllık 4 rupiye eşit bir meblağ vergi ödemek zorundaydı. Ancak safran ticaretinde her alıcı, satın aldığı her 2 Hint seri safran için dört rupi ödüyordu. Bununla birlikte en büyük gelir kaynağı, önemsiz suçlar için bile özellikle zengin halka uygulanan ağır para cezalarıydı. Devletin toplam geliri 100.000 rupiyi buluyordu. Safrandan elde edilen tüm gelir 700 Racput silahşöründen oluşan bir grubun bakımına tahsis edilmişti. Atlar nadirdi, ancak savaş zamanlarında Raca³⁷ 7.000 yaya asker sağlayabiliyordu.³⁸

Keşmir ekonomisinin en önemli özelliği yüksek tarımsal karakteridir. Keşmir'in dağlık karakteri ve fiziksel çevrenin getirdiği kısıtlamalar nedeniyle, toplam coğrafi alan içinde ekilen arazinin alanı çok küçük kalmıştır. Farklı edebi metinlerden edinilen bilgilere göre toplam arazinin dörtte üçü dağlık ve sadece dörtte biri tarıma elverişliydi. Tarım amaçlı ekim sadece yaz mevsiminde mümkündü. Ancak iklim koşulları nedeniyle vadide tüm ürünler sadece o mevsimde üretilirdi. Farklı arazi türlerinde yetiştirilen ürünler, toprağın verimliliğine, sulama olanaklarına ve kalitesine göre birbirinden farklıydı. Tarımsal ürünlere ilişkin bilgiler tatmin edicidir. Bâbürlüler Keşmir vadisinin tarım ekonomisinde yeterli değişiklikler yapmıştır. Eski çağlarda bilinen tarımsal ürünlerin çoğu Bâbürlüler döneminde de üretilmiştir. Bu dönemde Keşmir'de meyve yetiştiriciliği ve aşılama yöntemi kullanılmaya başlanmıştır. Birçok Türkistn meyvesi de tanıtılmıştır. Safran, Bampur ve Inderkot gibi bölgelerde üretilen önemli değerli ürünlerinden biriydi. Bu ürün, devlet tekelindeydi. Bâbür dönemi boyunca, *Begar* (zorunlu çalışma) genellikle safranın toplanmasında görülürdü. Hatta marangozlar, dokumacılar, köylüler ve kayıkçılar da dahil olmak üzere diğer farklı sınıflardan da istifade edilirdi.³⁹

Light & Life Publishers, New Delhi, 1974, s. 647.

35 W. H. Moreland, *Jahangirs India: The Remonstrantie of Francisco Pelsaert*, Translated from the Dutch W. Heffer & Sons LTD, London, 1925, s. 35-36.

36 A. M. Matoo, *Kashmir Under The Mughals, 1586-1752*, s. 220.

37 Keşmir'in Bâbürlü hükümdarının egemenliği altındaki yerel yöneticisi.

38 Nureddin Muhammed Cihangir Gürkâni, *Cihangirnâme (Tüzük-i Cihangiri)*, s. 337.; B. Prasad, *History of Jahangir*, The Indian Press, Allahabad, 1930, s. 304-305.

39 S. A. Dar, *Socia Cultural and Economic Developments in Kashmir Under The Mughals (A.D. 1586-1753)*, s. 258.

Bâbürlü Kültüründe Safran

Safran, Hinduizm’den ayrılan tüm dinlerde önemli bir role sahip olmuştur. Bilhassa bazı ritüellerin gerçekleştirilmesinde zaman zaman karşımıza çıkmaktadır. Budist rahipler safran rengini en önemli renk olarak benimsemişlerdir. Safran, Hindu panteonunun tanrılarını yağlamak ve ibadet eden kişinin alnını süslemek için kullanılmıştır.⁴⁰ *Ekbernâme*’ye göre Zevan köyünde kutsal sayılan bir kaynak ve bir su deposu vardır. Safran tohumunun bu kaynaktan geldiği düşünülmektedir. Ekime başlandığında bu pınarın başında ibadet edilir ve içine inek sütü dökülürdü. Eğer süt düşerken suya batarsa, bu iyiye işaret kabul edilirdi ve safran mahsulünün bol olacağına inanılırdı. Ancak yüzeye çıkarsa aksi olacağına inanılırdı.⁴¹

Banihal’de Durga’ya adanmış bir tapınak vardır. Herhangi biri kendisi ve düşmanı arasındaki bir çekişmenin sonucunu öğrenmek isterse, biri kendi talihini diğeri düşmanınıninkini temsil eden iki kabı kaynatılmış pirinç ile doldurur, bunları tapınağa yerleştirir ve kapıları kapatır. Ertesi gün sonucu öğrenmek için tapınağa gelir. Kimin kabında güller ve safran bulunursa onun ihaneti başarıya ulaşır; kimin kabı saman ve pislikle doluyorsa o kişinin mahvolacağı anlamına gelir. Daha da garibi, gerçeği ortaya çıkarmanın zor olduğu bir anlaşmazlıkta tarafların her birine bir kümes hayvanı ya da keçi verilir ve tapınağa gönderilir. Daha sonra bu hayvanların her birini zehirlerler ve ayrı ayrı elleriyle ovarlar. Davasında haklı olanın hayvanı iyileşir diğeri ise ölür.⁴² Safranın kişiler arasındaki anlaşmazlık ve husumette üstün geleni temsil ettiği görülmektedir.

Cihangir devrinde yaşanan bir hadise, safranın sembolik öneminin anlaşılması açısından oldukça önemlidir. *Cihangirnâme*’ye göre Beas Nehri kıyısındaki Kubendval’da Ercen adında bir Hindu vardı. Kendisini ruhani bir rehber olarak tanıtan bu kişi, aziz olduğu iddiasını yayarak pek çok saf Hintliyi ve hatta Müslümanı kendine inananlar olarak kazanmıştı. Ona “gırev” diyorlardı. Cihangir, uzun zamandır ya bu sahte ticaretin ortadan kaldırılması gerektiğini ya da onun İslam dinine yönelmesi gerektiğini düşünüyordu. Babası Cihangir’e isyan etmiş olan Hüsrev bu şahsın evinin olduğu yerden geçmişti. Bundan haberdar olan Ercen, Hüsrev’e saygı göstermek istedi. Hüsrev onun evine uğradığında bir görüşme yaptılar. Ercen, ona bazı temel ruhani öğütler verdi. Hüsrev’in alnına safranla Hinduların dilinde “kaşka” denilen ve uğurlu saydıkları bir işaret yaptı. Cihangir, bundan haberdar olmuş ve onun yakalanıp huzuruna getirilmesini emretmişti. Onun ve çocuklarının evlerini ve konutlarını Murtaza Han’a vermişti. Ayrıca mallarına ve mülklerine el konulmasını ve idam edilmesini emretmişti.⁴³

Kendisini ruhani ve rehber bir kişi olarak tanıtan Ercen adlı bu şahsın, babası Cihangir’e isyan etmiş olan Hüsrev’in alnına safranla “kaşka” yapması ve bunun uğurlu kabul edilmesi hadisesi oldukça dikkat çekicidir. Bir mirzanın alnına bu işaretin yapılması, muhtemelen güç, kudret ve iktidar manasına gelmekteydi. Nitekim Cihangir, bu hadiseye oldukça sert bir tepki

40 S. Z. Mousavi, & S. Z. Bathaie, *Historical Uses of Saffron: Identifying Potential New Avenues for Modern Research*, s. 63.

41 Abul Fazl Allami, *Ain i Akbari of Abul Fazl-i-Allami*, Vol. II, s. 350.

42 *Age*, s. 361-362.

43 Nureddin Muhammed Cihangir Gürkânî, *Cihangirnâme (Tüzük-i Cihangiri)*, s. 42-43.

vermiş, şahsı cezalandırmış ve malına mülküne el koymuştu. Dolayısıyla bu bilgiler, safranın Hint siyasi kültüründe etkili bir sembol olduğunu işaret etmektedir. Safranın alına sürülerek “kaşka” yapılması geleneği, Fransız Seyyah ve tüccar Jean Baptiste Tavernier’in Hindistan seyahatinde tuttuğu notlarda da bulunmaktadır.⁴⁴

İris, Bâbü sarayında önemli bir çiçek motifi olarak ortaya çıkmıştı. Bu motif Bâbürlü kıyafetlerinde çok popülerdi. İran’dan Hindistan topraklarına getirilen bu çiçek, güzelliği ve kokusuyla ünlüdür. Renkleri soluk gök mavisi, mor, sarı ve bazen beyazın bir karışımıdır. Çiğdem de iris ailesine aittir. Safran çiğdemi çok meşhurdur ve birkaç çeşidi vardı. Renkleri mor, leylak ya da soluk mavi ve hatta beyazdı. Safran aynı zamanda din, tıp, boya maddesi, aroma ve parfüm olarak Bâbürlü sosyal hayatında önemli bir rol oynamıştır. Buradan ünü batıya ulaşmıştı. Bâbürlü sınırlarında ve Keşmir’in diğer bölgesel kumaşlarında sıkça kullanılmıştır. Safran çiçeği Bâbürlü dönemi kostümlerinde çok güzel tasvir edilmiştir. Cihangir, hatıralarında bu çiçek hakkında dört yaprağının bulunduğunu, renginin menekşe renginde, büyüklüğünün ise Çenpe çiçeği kadar olduğunu ifade etmektedir.⁴⁵

Bâbürlü İmparatorluğu’nun 16. ve 17. asırlarının tekstil alanındaki en önemli özelliği tekstil ürünlerini süslemek için sentetik boyalar yerine bitkisel boyaların, çivit otundan mavi ve mor; kıkırdak ve safrandan turuncu ve sarı; kütük ağacından kırmızı renklerin kullanılmasıydı. Şalları süslemek için kullanılan desen ve motifleri incelediğimizde, bunların sınırlı nitelikte olduğunu görürüz.⁴⁶ Boyacılar ayrı bir grup altında toplanıyordu. Bu dönemde üç yüzden fazla renk kullanılmaktaydı. Bunların çoğu bitkisel boyalardı. Maviler ve morlar çivitten, turuncu ve sarılar kıkırdak ve safrandan, kırmızılar ise çoğunlukla günlük ağacından elde edilirdi. Diğer kaynaklardan elde edilen boyalar ise kızıl için koşnil, siyah için demir filizleri idi. Yeşil için ithal İngiliz çuhaları kullanılıyordu. Bu dokuma sürecinde en az altı uzman dokumacı yer almıştır. Bunlar örgücü, iplik gerici, iplik takıcı, desen çizicisi, renk ustası ve desen ustasıydı.⁴⁷

Sonuç

Safranın, üretildiği ve istifade edildiği yüzyıllar öncesinden beri başta baharat olmak üzere koku verici, renklendirici, tıbbi özellikleri nedeniyle hasat edilen bir ürün olduğu görülmektedir. Safran, kullanıldığı andan itibaren zaman içerisinde birçok kıta, medeniyet ve kültür coğrafyasında yukarıda saydığımız sebeplerle kendisine yer bulmuştu. Tam olarak hangi tarihte olduğu bilinmese de MÖ. 3. veya 5. asırda Hindistan’da kullanılmaya başlandığı iddia edilen safranın Hint soyluları tarafından parfüm, oda kokusu, kıyafet boyası ve dekor amaçlı kullanıldığı görülür. Bununla

44 J. B. Tavernier, *Travels in India*, Vol. II, translated by Valentine Ball and Others, Oxford University Press, London, 1925, s. 59.

45 P. Chaudhary, *A Study of Mughal Imperial Costumes and Designs During 16th and 17th Century*, (Unpublished PhD Thesis), Aligarh Muslim University, Aligarh, 2015, s. 44-46.

46 Age., s. 77.

47 Age., s. 91-92.

birlikte, Hint kutlamalarında ve düğünlerde dekor, gelin ve misafirler için macun, ayrıca yiyecek ve içeceklerde kullanılmıştı. Safranın bütün bunların dışında, Hinduizm'den türeyen bütün dinlerde çeşitli ritüellerin gerçekleşmesinde önemli bir yer edindiği görülmektedir. Rahipler tarafından en önemli renk kabul edilen safranın Hint kültüründe yaygın bir biçimde kendisine yer bulması, hiç şüphesiz sonraki asırlarda Hindistan'da devlet kurmuş olan Türk hanedanlarının bu çiçeğin üretimi, hasadı, geliri ve satışı hususunda bir strateji geliştirmelerini zorunlu hale getirecekti. Bu çalışmada Bâbürlü hükümdarları Ekber Şah ve Cihangir Şah devrinde safranın ekonomik ve kültürel hayattaki yerini açığa çıkarmaya gayret edilmiştir.

Ekber Şah ve Cihangir Şah devrinin ana kaynaklarından Âîn-i Ekberî ve *Cihangirname*, safranın genel özellikleri, nerede yetiştirildiği, nasıl üretildiği ve hasat edildiği, bu çiçeği diğer çiçeklerden ayıran özellikleri hakkında önemli bilgiler vermektedir. Bununla birlikte, büyük oranda Keşmir civarında yetiştirilen safranın ne kadar ekildiği ve ne kadar ürün hasat edildiği de ele alınan konular arasındadır. Kabaca, bir çiçek hakkında işaret ettiğimiz hususlar hakkında bilgilerin verilmiş olması, her iki hükümdar döneminde bu çiçeğin üretimi ve hasadına büyük bir ehemmiyet gösterildiğini işaret etmektedir. Elde edilen rakamlar, Ekber Şah ve Cihangir Şah devirlerinde safran üretiminden elde edilen hasılatın çok fazla değişmediğini göstermektedir. Ancak Ekber dönemine nispeten Cihangir devrinde hasat miktarında bir miktar artış gözlenmektedir. Bu artış, Ekber Şah döneminde hafifletilen çalışma koşullarının Cihangir devrinde tekrar hayata geçirilmiş olmasıyla açıklanabilir. Bununla birlikte, her iki dönemde de safran fiyatının benzerlik gösterdiği; ancak Cihangir devrinde fiyat değişkenliğinin daha fazla olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Safranın Ekber Şah ve Cihangir Şah dönemlerinde ekonomik hayatın yanı sıra Bâbürlü sosyal ve kültürel hayatında da mühim bir yere sahip olduğu görülmektedir. Bu çiçeğin özellikle Hindu inancına sahip insanların ibadet ritüellerinde zaman zaman başvurdukları bir unsur olduğu karımıza çıkmaktadır. Kanaatimizce safranın bölgede asırlara uzanan varlığı ve hayatın pek çok alanında ondan istifade ediliyor olması, zaman içerisinde bu çiçeğin Hindu inanç dünyasında yer edinmesine sebep olmuştur. Bununla birlikte, yapılan araştırmada safranın bölgedeki Müslümanların inanç ritüelleri arasında herhangi bir biçimde bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Ancak safrandan başta baharat olmak üzere kumaşlar üzerinde motif, boya maddesi, tıp ve koku malzemesi olarak istifade edilmesi hususunun bölgede yaşayan Hinduların ve Müslümanların ortak özelliği olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

KAYNAKÇA

- Abu'l Fazl, *The Akbarnama of Abul Fazl*, Vol. III, trans. H. Beveridge, The Asiatic Society, Calcutta 2000.
- Abul Fazl Allami, *The Aini Akbari*, Vol. I, trans. H. Blochman, Published Society of Bengal, Calcutta 1878.
- Abul Fazl Allami, *Ain i Akbari of Abul Fazl-i-Allami*, Vol. II, haz. H. S. Jarrett Colone, Royal Asiatic Society Of Bengal, Calcutta 1949.
- Chaudhary, P., *A Study of Mughal Imperial Costumes and Designs During 16th and 17th Century*, (Unpublished PhD Thesis), Aligarh Muslim University, Aligarh 2015.

- Claus, E.P., *Pharmacognosy*, Lea & Febiger, Philadelphia 1962.
- Dalby, A., *Dangerous Tastes, The Story of Spices*, University of California Press, California 2000.
- Dar, S. A., *Socia Cultural and Economic Developments in Kashmir Under The Mughals (A.D. 1586-1753)*, (Unpublished PhD Thesis), Guru Nanak Dev University, Punjab 2016.
- Ghulām, Mukyi'd Dīn Sūfi, *Kashīr, Being a History of Kashmīr From The Earliest Times to Our Own*, In 2 Vol. Light & Life Publishers, New Delhi 1974.
- Husaini, A. M., *Saffron: A High Value Cash Crop, Saffron Diversification in Non-traditional Areas: Problems and Prospects*, ed. Firdous A. Nehvi, M. N. Khan, [t.y.]
- Jamshadi, J., "A few Persian Inscriptions of The Kashmir", *JBBRAS*, II/2, (1926), s. 46-74.
- Jahangir, *The jahangirnama, Memoirs of Jahangir; Emperor of India*, trans. ed. and Annotated by Wheeler M. Thackston, Oxford University Press, New York 1999.
- Lawrence, W. R., *The Valley of Kashmir*, Oxford University Press, London 1895.
- Matoo, A. M., *Kashmir Under The Mughals, 1586-1752*, Golden Horde Enterprises, Srinagar 1988.
- Moreland, W. H., *Jahangirs India: The Remonstrantie of Francisco Pelsaert*, translated from the Dutch W. Heffer & Sons LTD, London 1925.
- Mousavi, S. Z., Bathaie, S. Z., "Historical Uses of Saffron: Identifying Potential New Avenues for Modern Research", *Avicenna Journal of Phytomedicine Received*, II/1, (2011), s. 57-66.
- Muştu, Çiğdem, "Safranin (Crocus Sativus L.) Özellikleri, Tarihçesi ve Gıdalarda Kullanımı Üzerine Bir Araştırma", *Food and Health*, VII/4, (2021), s. 300-310.
- Nureddin Muhammed Cihangir Gürkâni, *Cihangirname (Tüzük-i Cihangiri)*, Musahhih. Muhammed Haşim, Bonyad-i Farhang-i İran, Tahran 1359.
- Prasad, B., *History of Jahangir*, The Indian Press, Allahabad 1930.
- Spence, C., "Saffron: The Colourful Spice", *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, (2023), s. 1-9.
- Tavernier, J. B., *Travels in India*, Vol. II, translated by Valentine Ball and Others, Oxford University Press, London 1925.

SAFFRON PRODUCTION IN THE BABURID EMPIRE DURING THE REIGNS OF AKBAR SHAH AND JAHANGIR SHAH

Cihan ORUÇ* 

Saffron is a spice species belonging to the Iris family (Iridaceae) and popularly known as “Golden Spice”. Saffron spice is obtained from the dried flower stigmas of Crocus sativus Linnaeus. It is a valuable product harvested since ancient times for its fragrance, colouring and medicinal properties. The name “saffron”, of Arabic origin, is used to refer to both the spice and the plant itself. The use of saffron dates back about 3000 years, spanning many continents, civilisations and cultures. Some believe that saffron was first brought to India by the Ancient Persians. However, the exact date is unknown and researchers put forward different opinions on this issue. In ancient India, rich people used a lot of saffron to show their nobility. Royalty wore saffron perfume or used it as an air freshener. They dyed their robes with saffron and even just used it as decoration. Saffron is also an important part of traditional Indian celebrations such as wedding ceremonies. Buddhist monks have adopted saffron as the most important colour. Saffron was used to anoint the gods of the Hindu pantheon (the temple dedicated to all the gods) and to decorate the forehead of the worshipper.

Saffron has been a famous product of Kashmir since ancient times. The Baburid sources Ain-i Akbari, Akbarnama and Jahangirnama give detailed information about the production of saffron and its stages in the vicinity of Kashmir. It may be mentioned here that saffron was mainly obtained from Bampur in the Maruraj district. Here saffron fields spread over an area of about twelve kos. Besides Bampur on the borders of Kashmir, this expensive crop was cultivated in Inderkot and Kishtvar. Its annual production in a good year in the reign of Akbar Shah was 400 mounds or 3,002 Khorasan mounds. During the reign of Jahangir, its annual production was 400 mounds or 3,200 Khorasan mounds. At the time of Akbar, the price of Kashmiri saffron was between 8 to 10-12 rupees per seer. During the reign of Jahangir, 1 batch was sold for 10 rupees, but the price varied from time to time.

According to Abul Fazl, in ancient times saffron was collected by forced labour: Men were forced to work to separate the saffron from the leaves and stamens. They were given salt instead

* Assoc. Prof., Artvin Çoruh University, Faculty of Arts and Sciences, Department of History, Artvin / Türkiye, coruc@artvin.edu.tr; ORCID: 0000-0003-3065-8607

of wages. However, this practice was abolished by Akbar in 1597. After Akbar's death, during the reign of Jahangir, half of the produce was distributed to the royal family and the other half to the farmers. The most important evidence that people were forced to work in saffron production during the reign of Jahangir can be found in the edict of his son Shah Jahan, who succeeded to the throne of Baburid after his death, to abolish this practice.

Saffron was one of the main export products outside the Indian markets. In the XVIIth and XVIIIth centuries, it was exported to other countries of India, Yarkand, Tibet and China, and was also purchased in small quantities by English and Dutch merchants. A peculiar revenue system prevailed in Kishtwar. No tax was levied on agricultural products. The head of each household had to pay an annual tax equal to 4 rupees. However, in the saffron trade, each buyer paid four rupees for every two Indian batches of saffron purchased. The largest source of revenue, however, was the heavy fines imposed, especially on wealthy people, even for minor offences. The total revenue of the state amounted to 100,000 rupees. All the revenue from saffron was allocated to the maintenance of a band of 700 Rajput musketeers. Horses were rare, but in times of war the Rajah could provide 7,000 foot soldiers.

The saffron crocus was very famous and came in several varieties. Its colours were purple, lilac or pale blue and even white. Saffron also played an important role in Baburid social life in religion, medicine, as a dye, flavouring and perfume. From here its fame travelled westwards. It was frequently used in fabrics of the Baburid frontiers and other regional fabrics of Kashmir. The saffron flower was beautifully depicted in the costumes of the Baburid period. In his memoirs, Jahangir describes it as having four petals, a violet colour, and the size of the Chenpe flower. The presence of saffron in the region for centuries and the fact that it was utilised in various areas of life caused this flower to gain a place in the Hindu belief world over time. During the reigns of Akbar Shah and Jahangir Shah, saffron had an important place in Baburid social and cultural life as well as economic life. It is noteworthy that this spice was occasionally used in the worship rituals of people of Hindu faith.