

T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
BAHÇE BİTKİLERİ ANA BİLİM DALI



OSMANLI'DA MEYVE YETİŞTİRİCİLİĞİ, ÜRETİMİ VE
FOKLORÜ

BAHÇE BİTKİLERİ DOKTORA TEZİ

FATMA AYDIN

TEZ DANIŞMANI
Prof. Dr. Turan KARADENİZ

BOLU, TEMMUZ 2025

KABUL VE ONAY SAYFASI

Fatma AYDIN tarafından hazırlanan “**OSMANLI’DA MEYVE YETİŞTİRİCİLİĞİ, ÜRETİMİ VE FOLKLORÜ**” adlı tez çalışması jürimiz tarafından Bahçe Bitkileri Ana Bilim Dalı Bahçe Bitkileri Programında Doktora Tezi olarak oy birliği kabul edilmiştir. 22/07/2025

Jüri Üyeleri

İmza

Danışman
Prof. Dr. Turan KARADENİZ
Pamukkale Üniversitesi

.....

Üye
Prof. Dr. Ferhad MURADOĞLU
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

.....

Üye
Doç. Dr. Oktay KARAMAN
Giresun Üniversitesi

.....

Üye
Doç. Dr. Emrah GÜLER
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

.....

Üye
Dr. Öğr. Üyesi Tuba BAK
Pamukkale Üniversitesi

.....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. İbrahim KÜRTÜL
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

ETİK BEYAN

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kılavuzu ve Şablonuna uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
 - Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
 - Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
 - Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
 - Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu bildirir
- aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Teze ilişkin Turnitin adlı programında enstitü müdürlüğünce belirlenen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan benzerlik raporuna göre, tezin benzerlik oranı %30'u geçmemektedir.

.....

FATMA AYDIN

ÖZET

OSMANLI'DA MEYVE YETİŞTİRİCİLİĞİ, ÜRETİMİ VE FOLKLORÜ
DOKTORA TEZİ
FATMA AYDIN
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
BAHÇE BİTKİLERİ ANA BİLİM DALI
BAHÇE BİTKİLERİ DOKTORA PROGRAMI
(TEZ DANIŞMANI: PROF. DR. TURAN KARADENİZ)

BOLU, TEMMUZ - 2025
XIII + 267 sayfa

Bu çalışmanın amacı, Osmanlı Devleti'nde meyve yetiştiriciliği, üretimi ve meyvelerin Osmanlı toplumunda sosyo-kültürel alanlarda kullanımını incelemektedir. Çalışanın temel kaynaklarını Osmanlı döneminde yazılmış ziraat eserlerin transkripsiyonlarının günümüz Türkçesine çevrilmiş metinleri oluşturmaktadır. Ayrıca, Osmanlı meyve yetiştiriciliği ve üretimi üzerine daha önce yapılmış akademik çalışmalar incelenmiş olup Osmanlı meyveciliğindeki literatürdeki boşluklara özgün katkısı sağlanmıştır. Bu sayede, Osmanlı Devleti döneminde meyve yetiştirme teknikleri, yetiştirilen meyve tür ve çeşitleri ile saray mutfağından halk pazarlarına, dış ticaretten sanata kadar geniş bir yelpazede değerlendirilen meyveler hem ekonomik hem kültürel bakımdan folklorik unsurlar üzerinden analiz edilmiştir.

Bu çalışmada, Osmanlı'da meyveciliğin yalnızca tarımsal üretimle sınırlı kalmadığı dönemin sosyal, kültürel ve sanatsal hayatıyla iç içe geçtiği görülmüştür. Ayrıca, meyvecilik tekniklerinde uygulanan dikim tercihleri, gübreleme, budama ve muhafaza yöntemleri günümüz uygulamalarına benzemekle beraber günümüzün mevcut meyveciliğinde sürdürülebilir tarım planlaması yaklaşımlarına örnek teşkil eden yol gösterici bir model sunmaktadır.

ANAHTAR KELİMELEER: Osmanlı, Meyve yetiştiriciliği, Osmanlı meyveciliği, Osmanlı Devleti'nde meyve üretimi, Meyvecilik

ABSTRACT

FRUIT GROWING, PRODUCTION AND FOLKLORE IN THE OTTOMAN WORLD STATE

**PHD THESIS
FATMA AYDIN
BOLU ABANT IZZET BAYSAL UNIVERSITY
INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES
DEPARTMENT OF HORTICULTURE
(SUPERVISOR: PROF. DR TURAN KARADENİZ)**

**BOLU, JULY 2025
XIII + 267 pages**

The aim of this study is to examine fruit growing, production and the use of fruits in socio-cultural areas in Ottoman society. The main sources of the study are the transcriptions of agricultural works written during the Ottoman period translated into modern Turkish. In addition, previous academic studies on Ottoman fruit growing and production were examined and original contributions were made to the gaps in the literature on Ottoman fruit growing. In this way, fruit growing techniques, types and varieties of fruits grown during the Ottoman period, and fruits evaluated in a wide range from palace cuisine to public markets, from foreign trade to art were analyzed in terms of both economic and cultural aspects through folkloric elements.

In this study, it has been seen that fruit growing in the Ottoman State was not limited to agricultural production but was intertwined with the social, cultural and artistic life of the period. In addition, planting preferences, fertilization, pruning and preservation methods applied in fruit growing techniques are similar to today's practices and provide a guiding model that exemplifies sustainable agricultural planning approaches in today's current fruit growing.

KEYWORDS: Ottoman, Fruit growing, Ottoman fruit growing, Fruit production in the Ottoman State, Fruit growing

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖZET.....	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER.....	vi
ŞEKİL LİSTESİ.....	viii
TABLO LİSTESİ.....	x
KISALTMA VE SEMBOLLER LİSTESİ.....	xi
TEŞEKKÜR.....	xii
1. GİRİŞ.....	1
1.1 Osmanlı Devleti'nin Yüzyıllara Göre Doğal Sınırları.....	3
1.1.1 15.Yüzyıl Doğal Sınırları	3
1.1.2 16.Yüzyıl Doğal Sınırları	3
1.1.3 17.Yüzyıl Doğal Sınırları	4
1.1.4 18.Yüzyıl Doğal Sınırları	4
1.1.5 19.Yüzyıl Doğal Sınırları	5
2. MATERYAL ve YÖNTEM	6
3. BULGULAR.....	7
3.1 Türk Kültüründe Tarım ve Meyvecilik.....	7
3.2 Osmanlı Devleti'nde Tarım.....	8
3.2.1 Osmanlı Ziraat Coğrafyası ve İklim	12
3.2.2 Osmanlı Devleti'nde Tarımsal Ürün Çeşitliği.....	13
3.2.3 Osmanlı Devleti'nde Tarım Alet ve Ekipmanları.....	15
3.2.4 Osmanlı Devleti'nde Tarım Politikaları.....	26
3.2.5 Osmanlı Devleti'nde Tarımsal ürünlerden Alınan Vergiler ve Kurulan Tarım Vakıfları.....	29
3.2.6 Osmanlı Döneminde Açılan Ziraat Mektepleri ve Okutulan Dersler	32
3.2.7 Osmanlı Meyvecilik Takvimi ve Tarımsal Bilgi Aktarımı	34
3.3 Osmanlı Devleti'nde Meyve Yetiştiriciliği.....	40
3.3.1 Osmanlı Devleti'nde Yetiştirilen Meyve Türleri ve Çeşit Zenginliği	40
3.3.2 Elma	46
3.3.3 Armut	55
3.3.4 Ayva	75
3.3.5 Nar.....	79
3.3.6 Muşmula.....	80
3.3.7 Üvez	82
3.3.8 Hünnap Ağacı	82

3.3.9 Erik.....	83
3.3.10 Kiraz.....	90
3.3.11 Kayısı.....	94
3.3.12 Vişne.....	97
3.3.13 Zeytin.....	99
3.3.14 Şeftali.....	101
3.3.15 Hurma.....	106
3.3.16 Ceviz.....	106
3.3.17 Fındık.....	107
3.3.18 Badem.....	110
3.3.19 Kestane.....	111
3.3.20 Fıstık-Şam Fıstığı.....	113
3.3.21 Dut.....	113
3.3.22 İncir.....	116
3.3.23 Limon, Portakal, Mandalina ve Turunç.....	119
3.3.24 Bektaşı Üzüümü.....	123
3.3.25 Ahududu-Böğürtlen-Frenk Üzüümü-Ağaç Çileği.....	123
3.3.26 Çilek.....	125
3.3.27 Üzüüm-Bağcılık.....	125
3.4 Osmanlı Devleti'nde Meyvelerin Üretim Teknikleri.....	135
3.4.1 Tohumla Çoğaltma.....	136
3.4.2 Daldırmayla Çoğaltma.....	137
3.4.3 Çelikle.....	139
3.4.4 Aşılamayla Çoğaltma.....	140
3.5 Osmanlı Devleti'nde Meyve Bahçesi Tesisi.....	149
3.6 Osmanlı Devleti'nde Meyve Ağaçlarında Bakım İşleri.....	158
3.6.1 Sulama.....	161
3.6.2 Gübreleme.....	163
3.6.3 Budama.....	171
3.6.4 Hastalık ve Zararlılarla Mücadele.....	175
3.7 Osmanlı Devleti'nde Meyvecilik Ticareti.....	186
3.8 Osmanlı Döneminde Meyvelerin Hasat Sonrası Değerlendirme Şekilleri ve Depolanması.....	196
3.9 Osmanlı Devleti'nde Sosyal ve Kültürel Hayatta Meyve.....	230
3.9.1 Osmanlı'da Sosyal Hayatta Meyve.....	231
3.9.2 Osmanlı'da Kültürel Hayatta Meyve.....	236
4. TARTIŞMA.....	249
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	253
6. KAYNAKLAR.....	260

ŞEKİL LİSTESİ

Sayfa

Şekil 1.1. Osmanlı Devleti'nin 15. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita	3
Şekil 1.2. Osmanlı Devleti'nin 16. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita	4
Şekil 1.3. Osmanlı Devleti'nin 17. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita	4
Şekil 1.4. Osmanlı Devleti'nin 18. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita.	5
Şekil 1.5. Osmanlı Devleti'nin 19. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita.	5
Şekil 3.1. Mani'nin ölüm yıldönümü meyve sunumu (Tekin, 1993)	8
Şekil 3.2. Kierpert'in Avrupa-i Osmaniyye Haritası	12
Şekil 3.3. Makas (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	16
Şekil 3.4. El testeresi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	16
Şekil 3.5. Aşı bıçağı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	16
Şekil 3.6. A: Adi Orak B ve C: Kavrama Orak R: Tırpan (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	17
Şekil 3.7. Hayvan tırmığı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	17
Şekil 3.8. Saban ve adi pulluk	17
Şekil 3.9. Orak makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	18
Şekil 3.10. Ön tekerlekli pulluk (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	18
Şekil 3.11. Çifte brabant pulluğu (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	18
Şekil 3.12. Çifte bıçaklı pulluk (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	19
Şekil 3.13. Ayırıcı krizma pulluk (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	19
Şekil 3.14. Adi Tırmık (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	19
Şekil 3.15. Oynak Tırmık (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	20
Şekil 3.16. Norveç tırmığı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	20
Şekil 3.17. Zincir tırmığı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	20
Şekil 3.18. Mıhcam çapa makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	21
Şekil 3.19. Anız bozma makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	21
Şekil 3.20. Düzleme makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	21
Şekil 3.21. Kroskil levhaları (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	22
Şekil 3.22. Daireli levhalar (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	22
Şekil 3.23. Çapalama makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	22
Şekil 3.24. Çayır karıştırma makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	23
Şekil 3.25. Çayır makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	23
Şekil 3.26. Topraktan patates sökme aleti (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)	23
Şekil 3.27. Bazı elmalar.	47
Şekil 3.28. Şekil ve iriliklerine göre bazı armutlar	57
Şekil 3.29. Ayva (Onnik İhsan, 1916)	76
Şekil 3.30. Erik (Onnik İhsan, 1916)	83
Şekil 3.31. Can eriği (Onnik İhsan, 1916)	84
Şekil 3.32. Mürdüm eriği (Onnik İhsan, 1916)	84
Şekil 3.33. Bardak eriği (Onnik İhsan, 1916)	84
Şekil 3.34. Türbe eriği (Onnik İhsan, 1916)	84
Şekil 3.35. Kiraz (Onnik İhsan, 1916)	91
Şekil 3.36. Kayısı (Onnik İhsan, 1916)	95
Şekil 3.37. Şeftaliler (Onnik İhsan, 1916)	102
Şekil 3.38. Badem (Onnik İhsan, 1916)	111

Şekil 3.39. Bektaşî Üzüümü (Onnik İhsan, 1916).....	123
Şekil 3.3.40. Frenk Üzüümü.	125
Şekil 3.41. Erik tohumlarının çimlendirilmesi (Ahmed Hamdi, 1922)	137
Şekil 3.42. Asmalarda adi daldırma (Kaltakkıran, 1926)	138
Şekil 3.43. Adi daldırma (Kaltakkıran, 1926).....	138
Şekil 3.44. Saksıda daldırma (Kaltakkıran, 1926).....	139
Şekil 3.45. Tepe Daldırma (Kaltakkıran, 1926)	139
Şekil 3.46. Adi Çelik (Onnik İhsan Efendi, 1916)	140
Şekil 3.47. Aşı çakısı (Onnik İhsan Efendi, 1916)	143
Şekil 3.48. Ucu fil dişli aşı çakısı (Onnik İhsan Efendi, 1916).....	143
Şekil 3.49. Kavisli aşı bıçağı (Onnik İhsan Efendi, 1916).....	143
Şekil 3.50. Aşı Testeresi (Onnik İhsan Efendi, 1916)	144
Şekil 3.51. Bahçıvan makası (Onnik İhsan Efendi, 1916).....	144
Şekil 3.52. Aşı usturası (Onnik İhsan Efendi, 1916).....	144
Şekil 3.53. Göz aşısı (Onnik İhsan Efendi, 1916).....	145
Şekil 3.54. Yarma kalem aşısı (Onnik İhsan Efendi, 1916).....	146
Şekil 3.55. Dilcikli ve dilciksiz aşı (Onnik İhsan Efendi, 1916).....	146
Şekil 3.56. Aşı yerinin kuşlardan korunması (Ahmet Hamdi Bey, 1923)	148
Şekil 3.57. Meyve ağaçlarının dikimi (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916).....	158
Şekil 3.58. Drenaj şekilleri.....	162
Şekil 3.59.Tabi gübre hazırlığı (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916).....	165
Şekil 3.60. Gübreleme amacıyla kurulan koyun ağılı	167
Şekil 3.61. Dalların meyveye yatması için budanması (Onnik İhsan, 1916)..	172
Şekil 3.62. Palmet şekli (Onnik İhsan, 1916).....	173
Şekil 3.63. Çifte palmet şekli (Onnik İhsan, 1916)	173
Şekil 3.64.Yatay kürdan şekli (Onnik İhsan, 1916)	174
Şekil 3.65. İhram şekli (Onnik İhsan, 1916)	174
Şekil 3.66. Çanak şekli (Onnik İhsan, 1916)	174
Şekil 3.67. Kayısı kurdu (M. Fazıl Efendi, 1923)	182
Şekil 3.68.Kayısı kurdunun kozası (M. Fazıl Efendi, 1923).....	182
Şekil 3.69. Kurutma Kutusu. 1 (ı). Kurumakta olan meyveler, 2 (ı). Cam kapak, 3 (ı). Kapağı istenilen yükseklikte tutan dişli tabak, 4 (ı). Camekanın altında kalan başlık (Ali Kemal, 1927).....	199
Şekil 3.70. Kurutma Makinesi. 1 (ı) Ocak, 2 (ı) Kurutma odacığı, 3 (ı) Bir kısmı çıkartılmış bir kafes, 4 (ı) Kaldıraç kolu (Ali Kemal, 1927).....	200
Şekil 3.71. Meyvelerin çekirdeklerinin çıkarılmasında kullanılan aletler (Ali Kemal, 1927).....	201
Şekil 3.72. Meyvelerin çekirdeklerinin çıkarılmasında kullanılan aletler (Ali Kemal, 1927).....	201
Şekil 3.73. Meyvelerin kükürt gazıyla beyazlatmada kullanılan dolap (Ali Kemal, 1927).	202
Şekil 3.74. Şeker Ahmet Paşa	238
Şekil 3.75. Topkapı Sarayı.....	238

TABLO LİSTESİ

Sayfa

Tablo 3. 1. Bazı İllere Göre İthal Edilen Bazı Tarımsal Makineler.	25
Tablo 3.2. Bazı İllere Göre Tarımsal Makine Satışı.	26
Tablo 3.3. Osmanlı topraklarında yetişen meyve türleri.	43
Tablo 3.4. 1913 yılına ait meyve ticaretinin istatistiği.	45
Tablo 3.5. Elma çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	48
Tablo 3.6. Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	58
Tablo 3.7. Bazı ayva çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	77
Tablo 3.8. Bazı nar çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	80
Tablo 3.9. Bazı muşmula çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005)...	81
Tablo 3.10. Bazı erik çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	84
Tablo 3.11. Bazı kiraz çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	92
Tablo 3.12. Bazı kayısı çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	95
Tablo 3.13. Bazı vişne çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	97
Tablo 3.14. Bazı şeftali çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005). ..	102
Tablo 3.15. Bazı kestane çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005). ..	112
Tablo 3.16. Bazı dut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	114
Tablo 3.17. Bazı incir çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).	118
Tablo 3.18. Bazı turunçgil çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005). ..	121
Tablo 3.19. Osmanlı Dönemi Bağ Yetiştirilen Vilayetler.	127
Tablo 3.20. Bazı üzüm çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005). ...	130
Tablo 3.21. Aşı macunu malzemeleri.	145
Tablo 3.22. Bazı meyve türlerinin dikim mesafeleri (Ahmet Hamdi, 1923)..	158
Tablo 3.23. Gübre çeşitlerine göre birim yüz kiloda bulunan azot, fosfor, potasyum miktarları (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).	169

KISALTMA VE SEMBOLLER LİSTESİ

A&P: Accoonts and Papers

Meb: Millî Eğitim Bakanlığı



TEŞEKKÜR

Bu araştırmanın planlanması, yürütülmesi ve yazımı sürecinde her aşamada akademik birikim, yönlendirmelerini ve desteğini hiçbir zaman esirgemeyen değerli hocam Prof. Dr. Turan KARADENİZ'e teşekkürlerimi ve saygılarımı sunarım.

Tez sürecinde desteklerini esirgemeyen Sayın Dr. Öğr. Üyesi Tuba BAK'a, yapıcı görüşleri ve katkıları için teşekkür ederim.

Manevi destekleriyle her zaman yanımda olan aileme sabırları ve sevgileriyle bana güç verdikleri için gönülden teşekkür ederim.



“Hayatımın en güzel yanı oğlum Rüzgâr Kuzey Aydın’a ithafen,”

1. GİRİŞ

Osmanlı Devleti, tüm devletler gibi ziraat faaliyetlerine büyük bir ehemmiyet atfetmiştir. İktisadi yapısı büyük ölçüde tarıma dayalı Osmanlı Devleti, ekonomisini tarımsal faaliyetlere adanmıştır. Bu doğrultuda, Osmanlı Devleti'nin tarıma atfettiği önem, zamanla ziraat ilminde kayda değer bir birikimin oluşmasına zemin hazırlamıştır (Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, 2004).

Anadolu tarih boyunca bereketli toprakları ve sahip olduğu ekolojik çeşitliliği sayesinde pek çok meyve türüne beşiklik etmiş, bu biyolojik zenginlik medeniyetlerin tarımsal mirasına yön vererek dünyaya yayılmıştır. Farklı iklim tiplerinin ve mikroklimatik bölgelerin bir arada bulunması, bölgedeki meyve tür ve çeşitlerinin zenginleşmesine katkı sağlamış, aynı zamanda bu türlerin uzun yıllar boyunca korunarak genetik çeşitliliğin devamlılığını mümkün kılmıştır.

Osmanlı Devleti'nin ekonomisinin temelini tarımsal faaliyetler oluşturduğu için zirai üretim devlet politikaları nezdinde daima öncelikli bir alan olarak değerlendirilmiştir. Tarımsal üretim içerisinde özellikle tahıllar, geniş coğrafyalara yayılan üretim sahalarıyla ön plana çıkmıştır. Bununla birlikte Osmanlı Devleti döneminde tarımsal faaliyetler içerisinde başta bağcılık olmak üzere 'Meyve Yetiştiriciliğinin' de önemli olduğu raporlanmaktadır (Fehmi, 1910). Saray çevresinin ve halkın meyvelere atfettiği değer ile Osmanlı topraklarında yetiştirilen meyve türlerinin yabancı devletlerce talep edilmesi, meyveciliğin gelişimini teşvik eden temel etkenlerden biri olması meyve yetiştiriciliğinin önünü açmıştır. Ayrıca, Osmanlı'da meyvecilik kültürü sadece yetiştiricilikte kalmamış, saray bahçelerinden kamusal alanlara, minyatür sanatından dokumacılığa, süslemeciliğe ve edebiyat alanına kadar sosyal hayatın her kademesinde kullanılmış ve yer almıştır.

Osmanlı Devleti'nde 15.yüzyılın ilk yarısından itibaren tüm gelir kaynakları tahrir defterlerine kaydedilmiştir. 16. yüzyıla ait tahrir defterlerine göre Osmanlı nüfusunun yaklaşık %85-90'ının kırsal alanlarda yaşadığı ve çiftçilik ile ilgilendiği anlaşılmaktadır (Pamuk, 2005). Osmanlı Devleti'nin yıkılışına kadar nüfusunun büyük bir kısmı tarımsal üretimle gelir elde etmeye devam etmiştir.

16.yüzyılda Osmanlı Devleti sulanabilen tüm topraklarında hububatlardan sonra en çok meyvecilik yapılmaktaydı. Bu dönemde meyvecilik faaliyetleri sürekli büyüme eğiliminde olup meyve-sebze üretimi toplam üretimin %2-10'nu

oluşturmaktaydı. Ayrıca, söz konusu dönemde Osmanlı Devleti'nin tarımsal hukukunda tarla tarımının dışında bağ ve bahçecilik yapılan araziler özel mülkiyet statüsünde bulunmaktaydı. Osmanlı Devleti kıraç arazilerin bağ ve bahçeye çevrilmesinde teşviklerde bulunmuştur (Bilge, 2015).

Osmanlı hukuk sistemi, toprağın tasarruf hakkı ile tarımsal üretim arasındaki dengeyi gözetten bir anlayışı benimsemiştir Osmanlı hukuku, toprak mülkiyeti ile yetiştirilen meyve ağacının mülkiyetini birbirinden ayırmıştır Meyve ağacı, üzerinde yetiştigi toprağın mülkiyetinden bağımsız olarak, ağacı diken ve bakımını üstlenen ya da yabancı olarak yetişmiş bir ağacı aşılayarak yetiştiren kişiye ait sayılmıştır (Naskali ve Herkmen, 2006).

Büyük şehirlerin kenarlarında bostan, bağ ve meyvelikler yer almaktaydı. Eyüpsultan'nın şeftali, kayısı ve narı; Kasımpaşa'nın ceviz, kayısı ve üzümü; Sarıyer'in kirazı; Çubuklu'nun kızılçığı; Beykoz ve Beşiktaş'ın cevizi; İstanbul Kulle Bahçesinin özellikle inciri ve tüm meyveleri; Üsküdar'ın hora üzümü; Hasköy'ün limon ve turuncu; Bursa'nın armudu, üzümü, şeftalisi, keşanesi, kirazı ve dutu; Mudanya'nın incir ve üzümü; İzmit'in beyaz kirazı ve kızıl elması; Yalova'nın çeşit çeşit meyveleri; Samsun dağlarının yaban üzümü, armut turşusu, nar, elmas ve kızılçığı; Giresun'un bağ ve bahçeleri; Trabzon'un limonu, kirazı, zeytin, incir ve Trabzon hurması; Amasya'nın armut ve ayvası; Beypazarı'nın armudu; Malatya'nın kayısı, zerdalisi, armudu, elması, üzümü ve kirazı; Bitlis'in zerdalisi, şeftalisi ve armudu; Antalya'nın limonu, turuncu, narı, inciri, ,kirazı, elması, fındığı; Adana'nın limonu, turuncu, zeytin, incir ve narı; Kahramanmaraş'ın narı ve üzümü; Tarsus'un limon, turunç, zeytin, incir, hurma ve narı pek meşhurdu (Dağlı, 2006).

Osmanlı tarımı, Osmanlı ekonomisinin temelini oluşturmaya rağmen, son yıllarda Osmanlı tarihi üzerine yapılan çalışmalar tarım tarihimizin yeterince ele alınmayan alanlarından biri olarak kalmıştır. Osmanlı tarım tarihinin araştırmalarının sınırlı olması, bu alanın derinlemesine incelenmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, bu tez çalışması, Osmanlı Türkçesiyle yazılmış ziraat eserlerinden elde edilen bilgiler doğrultusunda Osmanlı meyveciliğini kapsamlı bir şekilde ele almayı amaçlamaktadır. Ayrıca bu çalışma, Osmanlı Devleti'nde meyve yetiştiriciliğinin tarihsel gelişimini, üretim merkezlerini, kullanılan teknikleri ve meyveye atfedilen sosyal, ekonomik ve folklorik olarak ortaya koymaktadır.

1.1 Osmanlı Devleti'nin Yüzyıllara Göre Doğal Sınırları

Osmanlı Devleti'nin dönemsel doğal sınırları, tarımsal faaliyetleri büyük ölçüde şekillendirmiştir. Kuruluş döneminden itibaren fetihlerle sürekli genişleyen Osmanlı Devleti'nin toprakları, farklı dönemlerde Anadolu'nun iç kesimlerinden başlayarak Balkanlar, Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Kafkasya'ya kadar uzanmış; böylece farklı iklim kuşaklarını ve toprak tiplerini içine alan geniş bir coğrafyaya sahip olmuştur. Bu geniş coğrafyada, her bölge kendi iklim ve toprak tipleri bakımından kendine özgü bitki türlerinin Osmanlı topraklarında gelişmesine ve tarımsal üretim açısından büyük bir çeşitliliğe imkân tanımıştır.

1.1.1 15.Yüzyıl Doğal Sınırları

15. yüzyılın sonuna gelindiğinde Osmanlı Devleti'nin sınırları, doğuda Fırat Nehri'ne; batıda Macaristan sınırına, kuzeyde Karadeniz üzerinden Kırım Hanlığı aracılığıyla kuzey steplerine; güneyde ise Toroslar ve Çukurova hattına kadar uzanmıştır (Şekil 1.1). Bu dönemde Osmanlı Devleti, Balkanlar, Anadolu ve Karadeniz coğrafyasında kalıcı bir güç odağı hâline gelmiş ve Orta Çağ sonu Doğu Akdeniz'in önemli siyasi merkezlerinden biri olmuştur (İnalçık, 1997).



Şekil 1.1. Osmanlı Devleti'nin 15. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita

1.1.2 16.Yüzyıl Doğal Sınırları

16. yüzyılın sonlarında Osmanlı Devleti, doğuda Hazar Denizi'ne yaklaşan Azerbaycan topraklarına; batıda Orta Macaristan içlerine, kuzeyde Kırım, Eflak, Boğdan gibi geniş bölgelere; güneyde ise Yemen'den Fas sınırına kadar uzanan Kuzey Afrika kıyılarına egemen bir yapıya ulaşmıştır (Şekil 1.2.). Bu dönem, Osmanlı klasik çağının toprak genişliği bakımından zirve noktası kabul edilmektedir (İmber, 2009).



Şekil 1.2. Osmanlı Devleti'nin 16. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita

1.1.3 17.Yüzyıl Doğal Sınırları

17. yüzyılda Osmanlı Devleti, 1699 Karlofça Antlaşması sonrasında Avrupa'da önemli toprak kayıplarına uğramış; Macaristan, Pod-/olya ve Transilvanya üzerindeki doğrudan egemenliğini kaybetmiş; doğuda ise Safevî sınırları karşısında Fırat ve Aras nehirleri hattına geri çekilmiştir (Şekil 1.3.). Buna karşın Balkanlar, Anadolu, Arap Yarımadası ve Kuzey Afrika'daki siyasi hâkimiyetini sürdürmüştür (Faroqhi, 2004).



Şekil 1.3. Osmanlı Devleti'nin 17. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita

1.1.4 18.Yüzyıl Doğal Sınırları

18. yüzyılın sonuna gelindiğinde Osmanlı Devleti, kuzeyde Kırım'ı (1774 Küçük Kaynarca Antlaşması) kaybederek Karadeniz'in kuzeyindeki stratejik nüfuz alanını yitirmiş; batıda Balkan toprakları üzerindeki etkinliği azalmış, doğuda İran sınırları içinde Zengezur ve Karabağ hattına; güneyde ise Suriye, Filistin ve Hicaz topraklarına hâkimiyetini korumuştur (Şekil 1.4.). Kuzey Afrika'daki Tunus ve

Cezayir ise bu dönemde özerk ancak Osmanlı'ya bağlı siyasi birer eyalet statüsünde kalmıştır (Shaw ve Shaw, 1976).



Şekil 1.4. Osmanlı Devleti'nin 18. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita.

1.1.5 19.Yüzyıl Doğal Sınırları

19. yüzyılın sonlarında Osmanlı Devleti'nin sınırları, doğuda Erzurum ve Van havzası; batıda Edirne ve Arnavutluk iç hatları, kuzeyde ise Batum'un kaybı sonrası Trabzon çevresine kadar daralmış; güneyde Arap Yarımadası'nın kuzey kesimi ile Suriye ve Irak vilayetleri merkezli bir hâkimiyet çerçevesine sıkışmıştır (Şekil 1.5.). Mısır, 1882'de İngiliz işgaliyle fiilen Osmanlı egemenliğinden çıkmıştır (Karal, 1947).



Şekil 1.5. Osmanlı Devleti'nin 19. yüzyılda doğal sınırlarını gösterir harita.

2. MATERYAL ve YÖNTEM

Osmanlı Devleti'nin ekonomisinin temelini oluşturan tarımsal ürünlerin çeşitliği ve üretim teknikleri ile ilgili kaynaklarının kısıtlı olup gün yüzüne çıkarılmasının zorluğu bu alandaki çalışmaları sınırlandırmaktadır. Bu çalışmada, Osmanlı döneminde meyve yetiştiriciliği, üretim teknikleri ve meyvelerin folklorik unsurları incelenmiştir. Bu tez çalışmasında Osmanlı dönemine ait Osmanlı Türkçesiyle yazılmış ziraat konulu el yazmaları ile dönemin sosyoekonomik yapısına ışık tutan arşiv belgeleri ve Osmanlı zamanında tarım okullarından okutulan ziraat kitapları ışığında incelenmiştir. Osmanlı döneminde Osmanlı Türkçesi ile yazılmış ziraat eserleri transkripsiyon yoluyla günümüz Türkçesine aktarılmaya çalışılmıştır. Ayrıca, Osmanlı tarım tarihi ile Osmanlı halk biliminde meyvelerin etkisini ve kullanımını konu alan kitaplar, makaleler, yüksek lisans ile doktora tezlerinden faydalanılmıştır. Uzunkaya'nın Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felâhat-Nâme (İnceleme-Metin-Dizin) Birinci Cilt konulu yüksek lisans tezindeki Felâhat-Nâme eserinin transkripsiyonunun yorumlanması yapılmıştır. Konuyla ilgili yapılan literatür taraması tarım tarihi ve folklor çalışmaları bakımından disiplinlerarası bir yaklaşımla ele alınmıştır. Bununla birlikte bu çalışmada Osmanlı Devleti'nin meyve yetiştiriciliğinin yalnızca iktisadî yönü değil, aynı zamanda sosyo-kültürel boyutları da değerlendirilerek ele alınmıştır.

3. BULGULAR

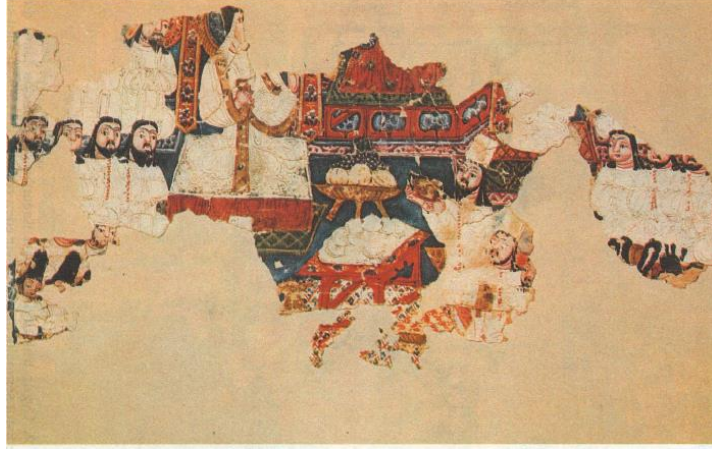
3.1 Türk Kültüründe Tarım ve Meyvecilik

Tarım, insanlığın temel beslenme gereksinimlerini karşılaması ve sürdürülebilir bir yaşam biçimi inşa etmesi açısından tarihsel olarak pek çok devletin ekonomik yapısının temel unsurlarından biri olmuştur. Türk kültüründe tarım, bir ekonomik faaliyet olmanın ötesinde yer almış olup toplumsal yapının şekillenmesinde ve kültürel mirasın aktarılmasında önemli bir rol oynamıştır.

Anadolu'nun tarih boyunca çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmış olması tarım ve meyveciliğin zaman içinde çeşitlenmesine imkân tanıyarak zaman içinde gelişmesini sağlamıştır. Özellikle göçebe yaşam tarzının terk edilmesiyle mülk edinmenin öne çıkışı meyvecilik kültürünün de gelişmesine imkân tanımıştır. Ayrıca, Anadolu'nun ticaret merkezi olması tarımsal faaliyetlerin devam etmesini sağlamıştır (Yavuz ve Çağlayan, 2005).

Hitit Devleti'nin (M.Ö. 1800-1200) ekonomisi büyük ölçüde tarıma dayalıydı. Bu dönemde, buğday, arpa ve çavdar gibi temel tarım ürünlerinin yanı sıra, büyük çiftliklerde meyve bahçeleri ve üzüm bağları da yer alıyordu. Bu ürünlerden arpa, bira üretiminde, üzüm ise şarap yapımında kullanılıyordu. Anadolu'da M.Ö. 2000-1800 arasında buğday ve mısır yetiştiriciliği yaygın hale gelmiş, tarlalarda borç karşılığında işçi çalıştırıldığı belirtilmiştir. Ayrıca, M.Ö. 1100'lerde Anadolu'nun Batı kıyılarında zeytinliklerin kurulduğu, dut, limon ve portakal gibi meyve türlerinin de yetiştirilmeye başlandığı kaydedilmiştir. Selçuklu Anadolu Devleti döneminde ise tarımsal faaliyetler arasında meyve bahçeleri ve bağlar önemli gelir kaynakları arasında yer alıyordu (Yavuz ve Çağlayan, 2005).

Türk sanat ve sembolizminde meyve ve meyve sunumu özel bir konuydu. Genellikle tek bir meyvenin sembolize edilerek sanatsal objelere işlenmesi söz konusuydu. Mitolojide bu meyve sembolleri yansımaları ve simgesel kullanımlarına sıklıkla önem verilirdi. İslamiyet'ten önce veya sonraki tarihlerde Müslüman olmayan Türk topluluklarında meyve sunumu “kurban, adak ve sunma” kavramlarıyla ilgiliydi. Tasvirlerde meyvelerin en çok hükümdarlara, beylere ve önemli sayılan kişilere sunulduğu bildirilir. Mani'nin ölüm yıl dönümünde dahi meyve sunulduğu (Resim 3.1.) dolayısıyla Türk kültüründe meyvenin ne kadar çok önemli olduğu görülmektedir (Çoruhlu, 2006).



Şekil 3.1. Mani'nin ölüm yıldönümü meyve sunumu (Tekin, 1993)

Orta Asya'da görülen meyve tür ve çeşit zenginliğinin başlangıcı yerleşik hayata geçişle olmuştur. 10. asırda İslamiyet'in kabulü ile yerleşik hayat geçiş başlamış ve insan eli ile meyvecilikte çalışmaları hız kazanmıştır. Meyvecilikte Orta Asya'da özellikle üzüm kelimesi Türkçe yazılı belgelerde Uygur döneminde geçmektedir. Üzümden hariç badem, kavun, armut, nar erik, şeftali (tüylü erik), ceviz, elma, dut, hünnap ve karpuz yetiştiriciliğine önem verilirdi.

3.2 Osmanlı Devleti'nde Tarım

Tarım, Osmanlı Devleti'nin iktisadi yapısının temelini oluşturmakla birlikte Osmanlı topraklarında yaşayan halkın en önemli geçim kaynağını tarımsal faaliyetler oluşturmuştur. Tarımsal faaliyetlerin önemi Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan çöküşüne kadar devam etmiştir.

Osmanlı Devleti'nde ekonomik yapının temelini büyük ölçüde tarımsal faaliyetler oluşturmuştur. Bu faaliyetlerin düzenlenmesi ve sürekliliğinin sağlanması ise tımar sistemi aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Tarımsal üretimin hukuki çerçevesi ise İslam hukukuna dayandırılmıştır. Bundan dolayı İslamiyet'teki mülk topraklar ve mülk olmayan topraklar ayrımı Osmanlı Devleti'nde de mevcuttur (Barkan, 1980). Tarımın verimli bir şekilde yapılabilmesi için uygulanan tımar sistemi, bu dönemin en önemli ziraat yapılarından birini oluşturmuştur. Bu sistem, toprağın rasyonel bir şekilde kullanılması ve üretimin sürdürülebilir olması açısından büyük bir önem taşımıştır.

Osmanlı'da tarım toprakları büyüklüklerine "Ziraatı Sagire", "Ziraatı Kebire" ve "Ziraatı Vasatiye" olarak adlandırılmıştır.

Ziraatı Sagire: 500 dönümden küçük arazilerdir. Şehir ve kasabaların civarındaki kıymetli arazilerde uygulanmakta olup, bu arazilerde çavdar ve buğday

ile münavebe yapılarak sebze ve meyve yetiştirilirdi. Bu arazilerde başlıca kullanılan aletler bel, çapa, kazma, su kovası ve emsal aletlerdir.

Ziraatı Vasatı:500-1000 dönümlük orta ölçekteki arazileri kapsamaktadır. Bu araziler saban ile sürülüp Trabzon gibi eğimli arazilerde bel ve kazma kullanılan tarımsal aletlerdi.

Ziraatı Kebire:1000 dönümden büyük arazilerdir. Daha çok ovalardan uzak (Edirne, Sivas, Atina, Suriye, Bağdat, Diyarbakır, Bağdat, Harput, Erzurum) olan vilayetlerde uygulanmaktaydı (Gökmen, 2016).

Osmanlı'da ticari açıdan pirinç, pamuk, kendir, kenevir ve tütün gibi ürünler önemli bir yer tutarken, sebzecilik, özellikle bağcılık ile meyve yetiştiriciliği öne çıkan tarımsal faaliyetler arasındadır. Bağcılığın ve meyveciliğin gelişiminde etkili olan başlıca faktörlerden biri, bu alanların yetiştiricilik gereği çiftliğe dönüştürülmesi ve çiftliklerin zamanla mülk arazilerine dönüştürülmesiydi. Bu sayede çiftçiler, arazilerini imar ederek yatırımlarının karşılığında mülk hakkı elde etmişlerdir (Demirci ve Özçelik, 1990).

Tarım, Osmanlı döneminde meyve yetiştiriciliği askeri sistemin ve gücünün de kaynağını oluşturmuştur. Nitekim, günümüzün sanayileşen toplumlarında dahi tarımsal üretimden vazgeçilmemiş hatta ileri teknolojik araçlar kullanılarak zirai ürünlerden en fazla verim alınması amaçlanmaktadır. Bugün tarıma verilen önem bu kadar fazlayken gücünden ve ihtişamından söz ettiren Osmanlı Devleti'nin tarımsal faaliyetlere verdiği önemi bir devlet politikası haline getirmiş olmasına atfedilebilir. Osmanlı Devleti'nde tarımsal faaliyetler, vergilerinin ana kaynağını oluşturmuştur. Osmanlı tarım ekonomisi ise büyük ölçüde tımar sistemi üzerine inşa edilmiştir. Tımar sistemi hem toprakların idaresinde hem de üretimin sürekliliğinde merkezi bir rol oynamakla birlikte köylülerin, mülkiyeti devlete ait olan mîrî arazileri belirli bir tapu resmi karşılığında işletmesine imkân tanımıştır. Ancak bu sistemde, toprağın çıplak mülkiyeti devlete ait olup, köylü yalnızca tarımsal üretim yapma hakkına sahip olmuştur (Barkan, 1993; İnalçık, 1993). Osmanlı'da uygulanan tımar sistemi Osmanlı Devleti'nin klasik döneminde hem askerî ihtiyaçları karşılamak hem de kırsal üretimi denetim altında tutmak amacıyla kurulmuş bir toprak düzeni olmuştur. Bu düzen sisteminde toprak mülkiyeti devlete aitti bu toprakları kullanma hakkına sahip olan köylüler, kendilerine tahsis edilen araziye terk etmeleri ya da farklı alanlarda örneğin bağ veya bahçe gibi yeni tarımsal faaliyetler başlatmaları, ancak ilgili dirlik sahibinin ya da devlet görevlisinin iznine

bağlıydı. Dolayısıyla üretici, toprağı işleyen bir unsur olmakla birlikte, onun tasarrufunda tam serbestlik sahibi değildi. Benzer şekilde, ekonomik ve altyapısal yatırımlar olarak değerlendirilebilecek ahır, ambar, değirmen gibi yapılar da köylü inisiyatifiyle geliştirilemezdi. Bu tür yapıların inşası için de devletin denetleyici otoritelerinden izin almak gerekiyordu. Bu düzenlemeler hem sosyal kontrolü sağlamak hem de tarımsal üretimin sürekliliğini ve sistemli işleyişini garanti altına almak amacıyla yürütülürdü. Tımar sistemine bağlı bu kısıtlamalar, köylü nüfusun dağılmasını engelleyerek, toprakların işlenmeden bırakılmasının önüne geçmeyi hedeflemiştir (Karal, 1972). Toprağı işleten reaya araziden süresiz olarak tasarruf etmekle birlikte ölümünde ise mirasçılarının bir kısmına karşılıksız olarak veya mirasçılarının bulunmaması halinde tapu misli denilen bir bedel mukabilinde diğer mirasçılara intikal etmiştir (Çağatay, 1952). Köylü ailesi tasarrufunda olan arazilerde ise genellikle hububat türleri ile meyve ve sebzenin yetiştirildiğı bilinmektedir.

1839 yılında Tanzimat Fermanıyla beraber tımar sistemine son verilmiştir. Tımar sisteminin kaldırılmasıyla beraber tarımsal vergileri devletin toplaması ve memur maaşlarının hazinden ödenmesi söz konusuydu. Osmanlı Devleti'nde topraklar 1858 yılında hazırlanan "Arazi Kanunnamesi'ne" kadar öşür topraklar, haraç topraklar ve miri topraklar olmak üzere üç ayrılmıştı (Düren, 1972). 1858 tarihli arazi kanunnamesinin birinci maddesi Osmanlı Devleti'nde toprakları mülk topraklar, miri topraklar, vakıf topraklar, metruk topraklar ve mevat (verimsiz, işlenmeyen) topraklar olmak üzere beş bölüme ayrılmıştı (Barkan, 1994). Bu toprakların bu şekilde bölünmesinin amacı köylüye dağıtılmasıdır. Köylü, kendisine verilen toprak üzerinde istediğı gibi tasarruf edebilir, istediğı ürünü yetiştirebilir, istediğine kiraya verebilir ve satabilirdi.

Osmanlı Devleti'nde tarımsal üretim çeşitli faktörler nedeniyle zaman zaman yetersiz kalmıştır. İklim koşullarının elverişsizliğı, özellikle yağışların azalması ve sulama imkânlarının kısıtlı olması, üretimi doğrudan etkilemiştir. Bunun yanında tarım teknolojisinin geri kalması ve modern tekniklerin yeterince uygulanamaması da verimliliğı düşürmüştür. Bununla birlikte Osmanlı Devleti'nde ekonomik ve idari politikalar da tarımsal gelişmeyi engelleyen unsurlar arasındaydı. Köylülerin ürünlerini serbestçe ürünlerini satmalarını kısıtlayarak belirli kişilere satış yapmalarını zorunlu kılan iltizam sistemi uygulanmaktaydı. Ayrıca, iç gümrük vergileri ve ağır mali yükümlölükler çiftçilerin üretim

motivasyonunu azaltıyordu. Tarım alanındaki teknik gelişmelerin takip edilmemesi ve uygulanan yanlış politikalar da sektörün gerilemesine yol açmıştır. Bunlara ek olarak uzun süren savaşlar hem işgücü kaybına hem de tarım arazilerinin verimsizleşmesine neden olmuştur. Tüm bu faktörler bir araya gelerek Osmanlı ekonomisinin temelini oluşturan tarım sektörünün gelişimini sınırlandırmıştır (Sumaytaoğlu, 2012). Tarım teknikleri ise yüzyıllardır değişmemesinden dolayı ilkeldi. Bunun sebebi ise çiftçi tebaanın geçinebileceği kadar sahip olduğu üretimi tehlikeye atacak değişikliklerden kaçınmasıdır.

Tarım sektöründe uygulanan geleneksel tarım teknikleri, halkın kalkınma gücünü düşürdüğü gibi devletin ekonomik yapısının derinden etkilemiştir. Bundan dolayı, Osmanlı Devleti 19. yüzyılda Tanzimat'la beraber tarımda modernleşme hareketlerine geçmiştir. Tanzimat Dönemi'nde tarımsal üretimi artırmak ve bu sektörü geliştirmek amacıyla önemli reformlar hayata geçirilmiştir. Bu dönemde, ekilen ürün çeşitliliğinin artırılması ve tarım aletlerinin modernleştirilmesi gibi adımlar atılmıştır. Ayrıca, çiftçilerin finansal ihtiyaçlarını karşılamak üzere resmi kredi kurumları oluşturulmuştur. Eğitim alanında da yenilikler yapılarak, üreticilerinin bilgi ve becerilerini geliştirmek için ziraat okulları açılmıştır. Bu okulların yanı sıra, uygulamalı eğitim vermek amacıyla modern tarım çiftlikleri kurulmuştur. Ayrıca, tarımsal üretimde verimliliği artırmak amacıyla bitki ve hayvan ıslahı çalışmaları yürütülmüştür. Tarım makinelerinin ithalatını teşvik etmek için gümrük vergilerinden muafiyet sağlanmış ve devletin tarım üzerindeki tekelci uygulamaları kaldırılmıştır (Kurmuş, 1974). Bu reformlar, Osmanlı tarımını modernleştirme ve tarımsal faaliyetlerin ekonomisine canlılık kazandırmayı hedefleyen uygulamalar olmuştur.

Osmanlı'da meyve yetiştiriciliği bahçeciliğin içinde yer almakla beraber Osmanlı bahçeleri;

- Sebze Bahçesi
- Meyve Bahçesi
- Çiçek Bahçesi olarak üçe ayrılırdı.

Bu türlere göre hangisi yetiştirilecekse bahçeye 'Sebze Bahçesi, Meyve Bahçesi ya da Çiçek Bahçesi' namı (ismi) verilirdi (Onnik İhsan, 1916).

Osmanlı'da ziraatın sebzeçilik, meyvecilik ve çiçekçilik kollarıyla ilgilenenlere 'Bahçıvan' yetiştirildiği yerlere ise 'bahçelik (sebze bahçeliği, meyve bahçeliği, çiçek bahçeliği) denilirdi. İstanbul bostanları gibi yerlerde meyve ve

sebzeler beraber bulunurdu. Bostanlar, mahsullerinden yararlanmak için evlere yakın yerlerde yapılırdı. Sebze ve meyve bahçeleri çok masraflı oldukları için geniş yapılmazdı. Bu sebeple Osmanlı’da bahçıvanlık “En az bir yerden en çok hasılat almak” ilkesiyle tarif edilmiştir ve bu anlayış doğrultusunda üretim yapılmıştır (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

3.2.1 Osmanlı Ziraat Coğrafyası ve İklim

Osmanlı Devleti, üç kıta üzerinde, 0-50° kuzey paralelleri ile 10-60° doğu meridyenleri arasında uzanmaktaydı.

Osmanlı’nın ziraat coğrafyası, Binbaşı Hüseyin Efendi’nin ‘Memaili-i Mahrusa-i Osmaniyye’nin Ziraat Coğrafyası’ eserinden faydalanılmıştır. Eseri hazırlarken, Osmanlı’nın coğrafi konumu için Kiepert’in haritalarından (Şekil 3.2.) ve Osmanlı’nın Avrupa kıtasında bulunan toprakları için Erkan-ı Harbiye-i Umumiyyenin haritalarından faydalanmıştır. Binbaşı Hüseyin Efendi kaleme aldığı eserde Osmanlı ülkesinin iklimini on beş adet iklim bölgesine ayırmıştır. Bu iklimler; İstanbul iklimi, Trabzon iklimi, Hüdavendigâr iklimi, Adalar Denizi iklimi, Toros iklimi, Kızılırmak iklimi, Merkez Yaylası iklimi, El Cezire iklimi, Irak Arap İklimi, Trablusgarp iklimi, Erzurum iklimi, Bahr-i Ahmer iklimi, Venedik Denizi iklimi, Cebel-i Lübnan iklimi, Doğu ve Batı Rumeli iklimi olarak sıralanır (Gökmen, 2016).



Şekil 3.2. Kierpert’in Avrupa-i Osmaniyye Haritası

Osmanlı Devleti coğrafyasının iklimi tropik iklim kuşağından subtropik iklim kuşağı ile ılıman iklim kuşağından çöl iklimine kadar uzanırdı (Altundağ, 1947). Akdeniz kıyılarında nemli, Balkanlar'da ve Tuna ülkelerinde serin, Kuzey Afrika ve Arap Yarımadası'nda ise son derece kurak bir iklime sahipti (W. Dieter Hüttheroth, 2002). Osmanlı geniş coğrafyasının sahip olduğu bu iklim çeşitliği farklı tür ve çeşitlerin yetiştirilmesine imkân sağlamıştır. Ayrıca, Osmanlı topraklarının özel coğrafi ve matematiksel konumu, farklı iklimlerin bir arada yaşanmasını sağlayarak, bölgenin zengin bir bitki örtüsüne sahip olmasına olanak tanımıştır.

3.2.2 Osmanlı Devleti'nde Tarımsal Ürün Çeşitliği

Osmanlı Devleti'ndeki tarımsal ürün çeşitliliğini anlamak için çeşitli tarihsel kaynaklara başvurulması gerekmektedir. Bu kaynaklar arasında kanunnameler, vergi defterleri, narh listeleri, şeriye sicilleri, ziraatla ilgili kitaplar ve saray mutfaklarına ait kayıtlar yer almaktadır. Özellikle vergi defterleri ve kanunnameler, tarımsal üretimin tescil edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu belgeler hem Osmanlı'daki tarımsal üretimin hacmini hem de hangi ürünlerin daha yaygın olarak yetiştirildiğini anlamada yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte, Osmanlı tarımına dair daha sistematik bilgiler saray mutfaklarının envanterinde de yer aldığı bilinmektedir. Bu kayıtlar, özellikle saraya tedarik edilen ürünler ve bunların üretim merkezleri hakkında ayrıntılı bilgi sunmaktadır. Osmanlı Devleti'nde tarımsal üretimle ilgili vergi kayıtları ancak 1500'lü yıllarda sık hale gelmişti. Bu bakımdan Osmanlı'nın tarımsal ürün çeşitliğinin tespitini Sultan II. Bayezid (1481-1512) zamanından itibaren incelemek gerekmektedir.

Osmanlı Devleti'nde tarımsal faaliyetler, bölgelerin iklim ve coğrafi özelliklerine göre şekillenmekteydi. Osmanlı topraklarının kurak ya da az yağış alan bölgelerinde hububat yetiştirilmekteydi. Sulama olanağı bulunan ve yeterince yağış alan bölgelerinde ise bostanlıklar, bağ ve meyvelikler bulunmaktaydı. Tahıllar, Osmanlı tarım üretiminde başlıca ürün grubunu oluşturmakta ve vilayetlerdeki ekili arazilerin üçte ikisini veya tamamını kaplamaktaydı. En çok yetiştirilen tahıl buğday olup, buğdayın ekilemediği alanlarda çavdar tarımı yapılmaktaydı (Sumaytaoğlu, 2012).

16. yüzyılda Anadolu'da buğday ve arpa en yaygın ekinlerken, kıyı bölgelerinde fasulye, meyve, zeytin ve pirinç gibi ürünlerin yetiştirildiği görülmektedir. Çavdar, Adana dışında önemli bir ürün olmamakla birlikte pirinç

özellikle Kastamonu ve çevresindeki Boyabat ile Beypazarı gibi bölgelerde pazara yönelik bir tarım ürünü olarak yetiştirilmiş ve vergi sistemi uygulanmıştır (Faroghi, 2006). Buğdayın ekilmediği alanlarda ise çavdar ekimi yapılıyordu. Bununla birlikte arpa, pirinç, susam, fasulye ve mercimek yetiştiriliyordu. Sanayi bitkileri olarak pamuk, keten ve kenevir yetiştiriciliği yapılıyordu (Aynı, 1962).

Pirinç üretimi 16. yüzyılda önem kazanmış olup yine aynı dönemde pamuk ve mısır büyük tarım çiftliklerinde üretimine başlanmıştır. Tütün ise İngiliz ve Venedik gemicileri tarafından 1601-1605 yıllarında ilk kez İstanbul'a getirilmişti. Fakat, ağır cezalar ve yasaklardan dolayı çok yetiştirilememiş, tütünden ciddi miktarda gelir sağlanacağı anlaşılmayla 1680 yılından sonra yetiştirilmeye başlanmıştır. 1647'de padişah II. Süleyman Makedonya ve Suriye'de tütün ziraatına başlamıştır. Osmanlı Devleti'nde, 1800'lü yılların sonlarına doğru tarımsal üretimi tasvirinde %85 tahıl ve baklagiller, %9 meyve türleri ve %6 oranında ise endüstri bitkilerinin olduğu söylenebilir. Buğday ve pirinç üretimi devlet için pek mühimdi. Bununla birlikte üzüm, incir ve tütün üretimine de önem verilmiştir. (Faroghi, 2006).

19. Yüzyıl sonlarında dış ülkelerle ilişkilerin artmasıyla tarımsal çeşitlilik artmıştır. Anadolu'da 19. yüzyılda yetiştirilen tarım ürünleri; hububat, baklagiller, endüstri bitkileri ve yağlı tohumlar, yumrulu bitkiler, yem bitkileri, bağ ve bahçe bitkileri, sebzeler, meyveler, sert kabuklu meyveler ve doğada kendiliğinden yetişen diğer ürünler gibi çeşitli gruplara ayrılırdı (Sumaytaoğlu, 2012). Bu ürün çeşitliliği, dönemin tarımsal üretiminin geniş bir yelpazeye yayıldığını ve bölgesel koşullara göre farklı tarımsal faaliyetlerin gerçekleştirildiğini göstermektedir (Yiğit ve Yücedağ, 2020). 1840 yılında şekerpancarı yetiştirilmeye çalışılmış olsa da muvaffakiyet sağlanamamıştır. 1861 yılında, ihracat amacıyla, Amerika'dan pamuk tohumları getirilerek İzmir'de köylü halka bedelsiz olarak dağıtılmıştır. Ayrıca, ipek üretimini arttırmak için dutluklar tesis edilmiştir (Yiğit ve Yücedağ, 2020).

Meyvecilik alanında Osmanlı topraklarında büyük bir çeşitlilik göze çarpmaktaydı. Şeriye sicillerine göre elma, armut ve üzüm gibi pek çok meyve türü yetiştirilmekteydi (Sumaytaoğlu, 2012).

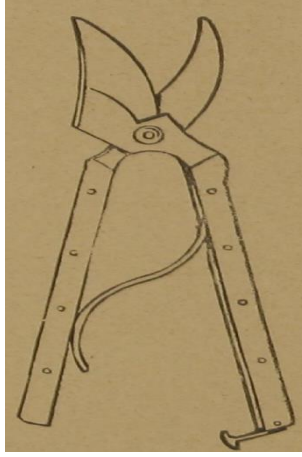
3.2.3 Osmanlı Devleti'nde Tarım Alet ve Ekipmanları

Osmanlı Devleti'nde tarımsal üretim, uzun süre geleneksel yöntemlere dayalı olarak yürütülmüştür. Bu geleneksel yapı, yalnızca kırsal ekonominin değil, aynı zamanda toplumsal yapının da temelini oluşturmuş, tarımsal faaliyetler asırlar boyunca aynı yöntemlerle sürdürülebilmıştır. Bu süreçte kullanılan aletlerin teknolojik açıdan gelişmemiş olması, üretimin büyük ölçüde insan ve hayvan gücüne dayalı kalmasına neden olmuştur (Onnik, 1915).

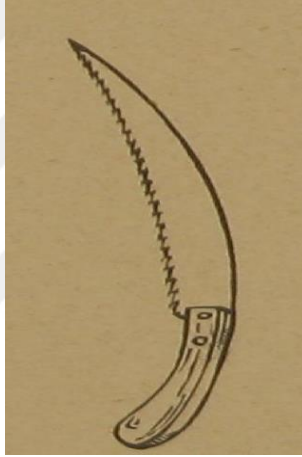
Toprağın işlenmesinde kullanılan teknikler ve üretim araçları, tarihsel süreç içerisinde büyük bir dönüşüm geçirmemiş olup üretim, çoğunlukla saban, kara saban, orak ve yaba gibi basit ve ilkel aletlerle gerçekleştirilmiştir. Meyvecilikte ise tarımsal aletler dikim öncesi, gübreleme işlemleri, yeşil gübreleme, budama ve meyve fidanı üretim teknikleri işlemlerinde kullanılmıştır (Onnik, 1915).

Kırsal nüfusun büyük bölümünü oluşturan çiftçi sınıfı, geçimini doğrudan doğruya tarımsal faaliyetlere dayandırdığı için, üretim süreçlerinde herhangi bir belirsizlik ya da risk unsuru taşıyan yeniliklere karşı temkinli yaklaşmıştır. Tarımsal üretimde meydana gelebilecek aksaklıkların doğrudan geçim kaynaklarını tehdit etmesi, bu kesimin tarımda yenilikleri benimsemesini zorlaştırmıştır. Bu durum, özellikle geleneksel bilgiye ve alışkanlıklara dayalı bir üretim anlayışının sürdürülmesine neden olmuştur. Osmanlı'da toprağın işlenmesinde binlerce yıllık alet ve ekipmanlar kullanılmakla beraber antikçağ sabanı temel tarımsal alettir. Saban yapımında dayanıklı ağaç türleri kullanılmakla birlikte nadiren de olsa demir de kullanılırdı. Çift sürmede ise öküz, at ve katırların gücünden istifade edilirdi. Bir çift öküz bir günde 3-4 dönüm tarım arazisini sürebilirdi (Bilge, 2015).

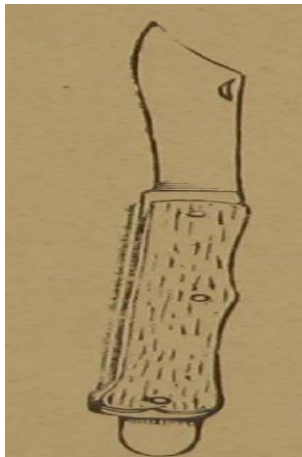
Osmanlı döneminde kullanılan alet ve makineler Şekil 3.3-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-26'da gösterilmiştir (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).



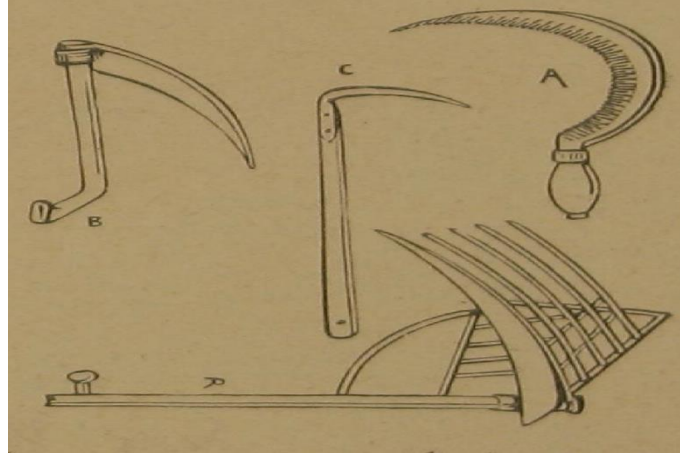
Şekil 3.3. Makas (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



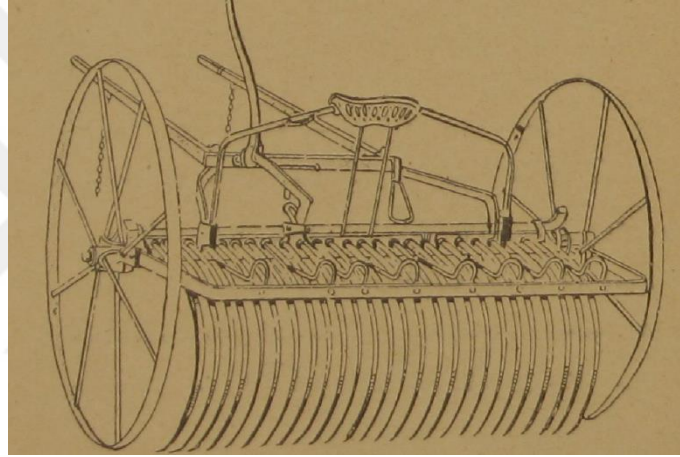
Şekil 3.4. El testeresi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



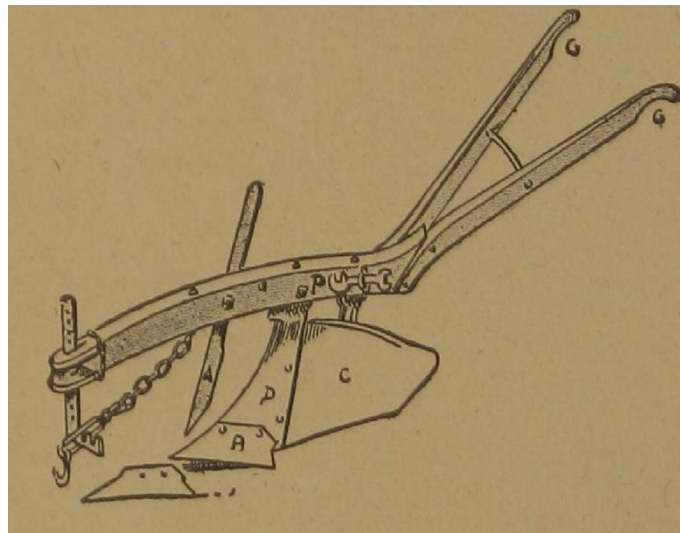
Şekil 3.5. Aşı bıçağı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



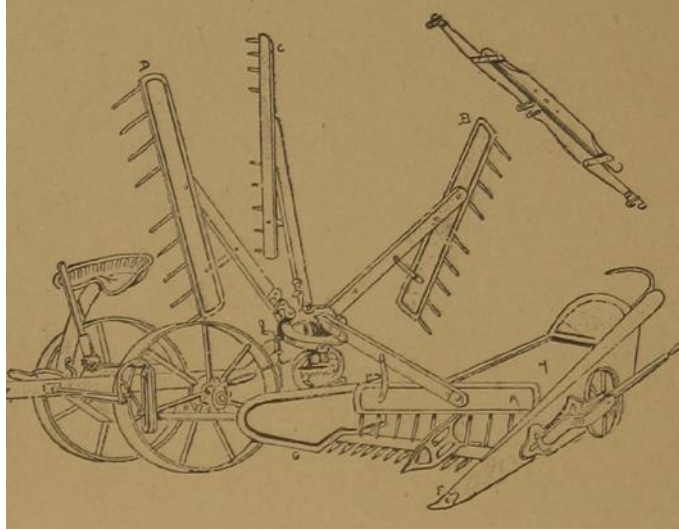
Şekil 3.6. A: Adi Orak B ve C: Kavrama Orak R: Tırpan (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



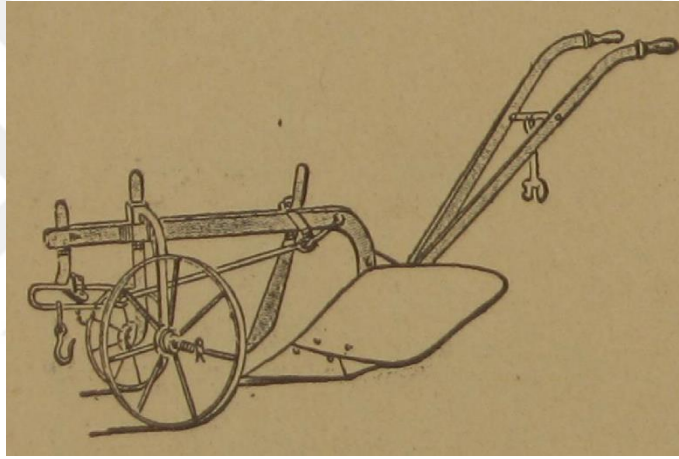
Şekil 3.7. Hayvan tırmığı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



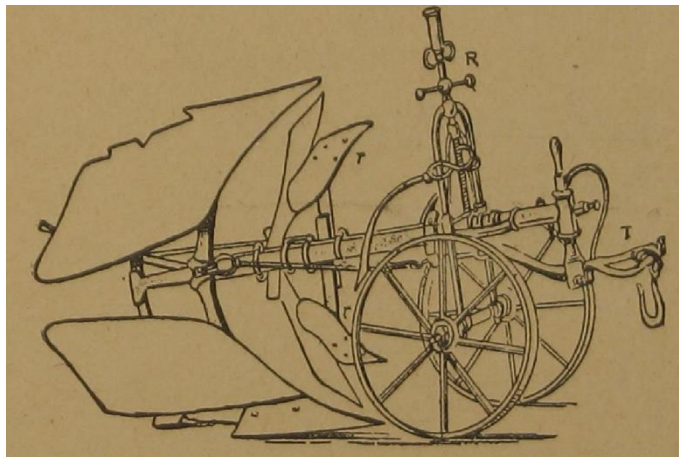
Şekil 3.8. Saban ve adi pulluk



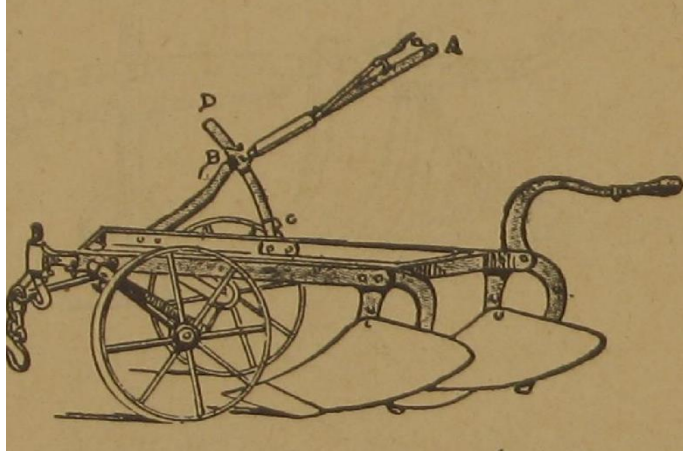
Şekil 3.9. Orak makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



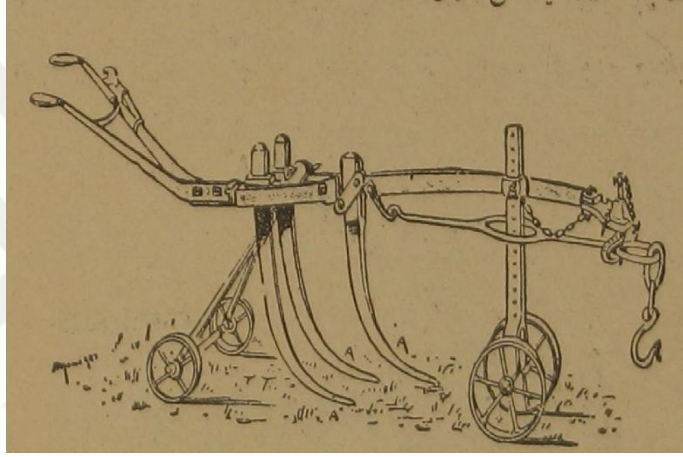
Şekil 3.10. Ön tekerlekli pulluk (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



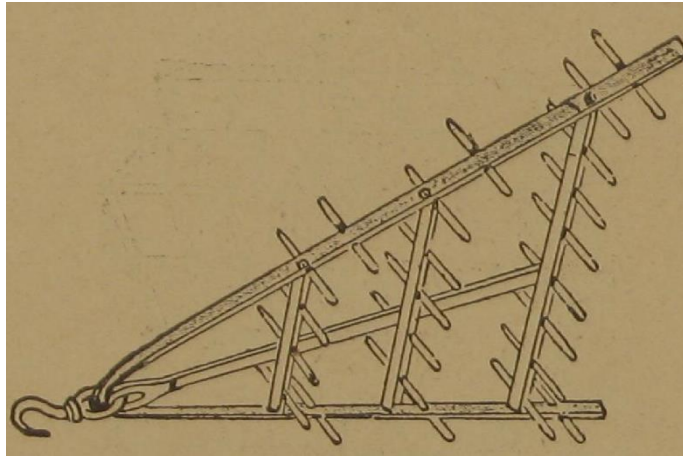
Şekil 3.11. Çifte brabant pulluğu (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



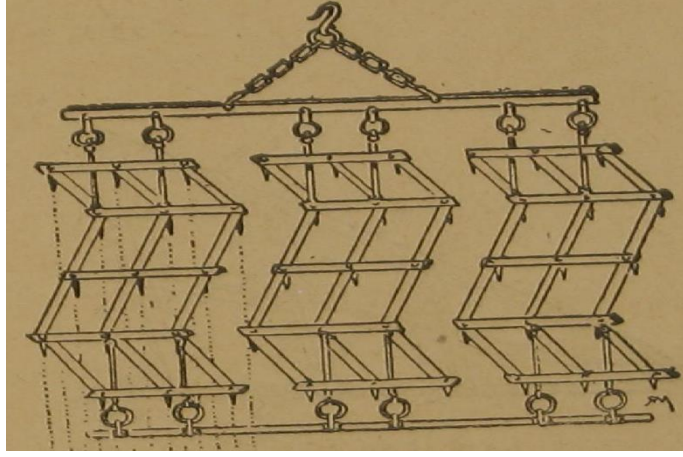
Şekil 3.12. Çifte bıçaklı pulluk (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



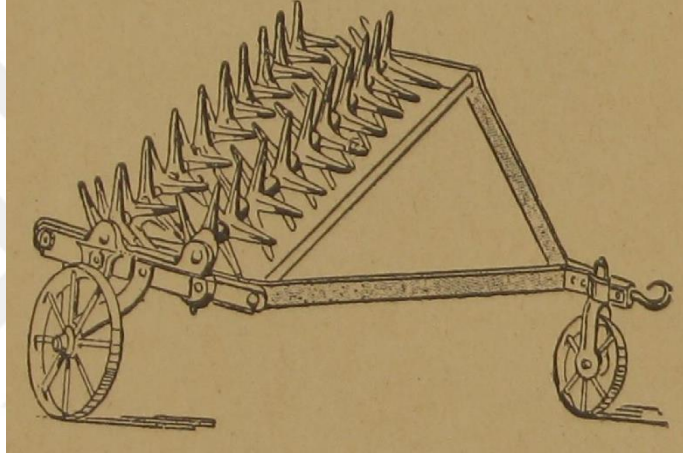
Şekil 3.13. Ayırıcı krizma pulluk (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



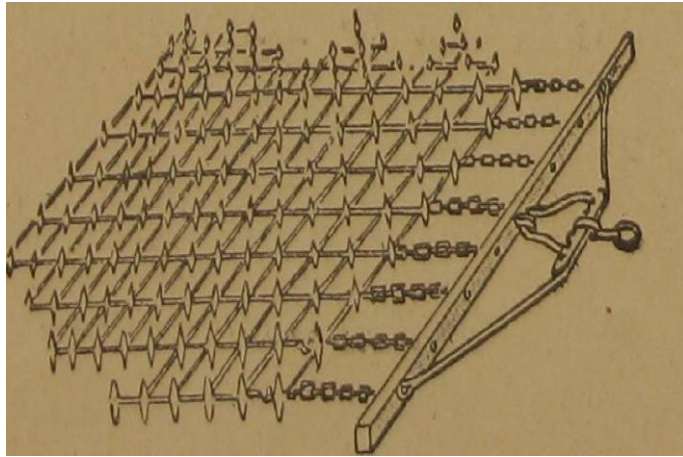
Şekil 3.14. Adi Tırmık (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



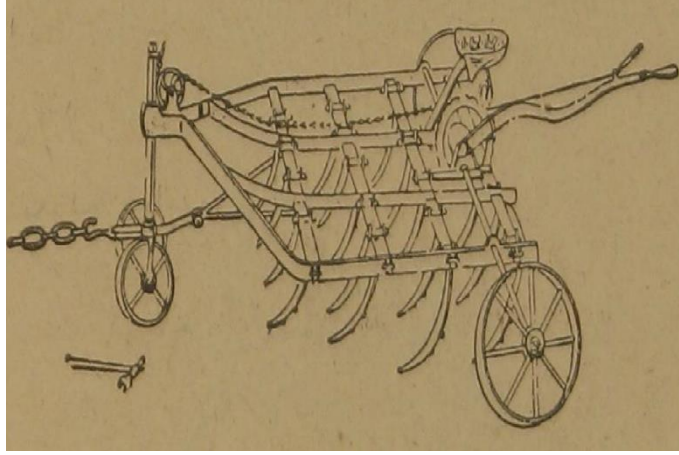
Şekil 3.15. Oynak Tırmık (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



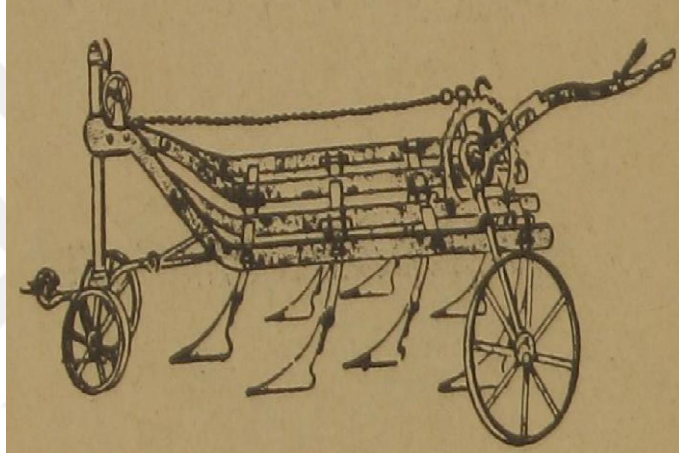
Şekil 3.16. Norveç tırmığı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



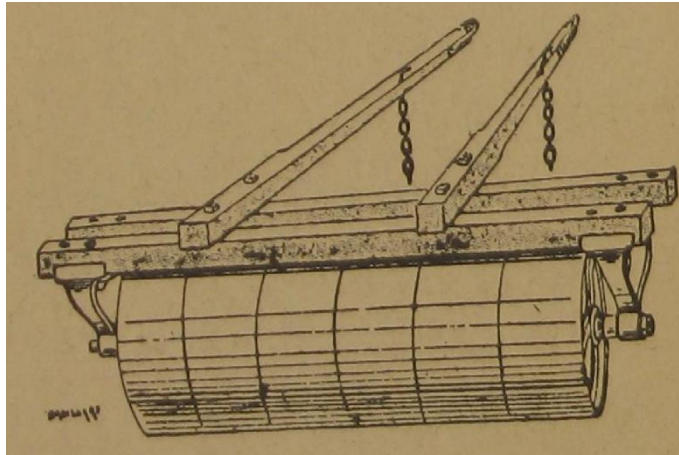
Şekil 3.17. Zincir tırmığı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



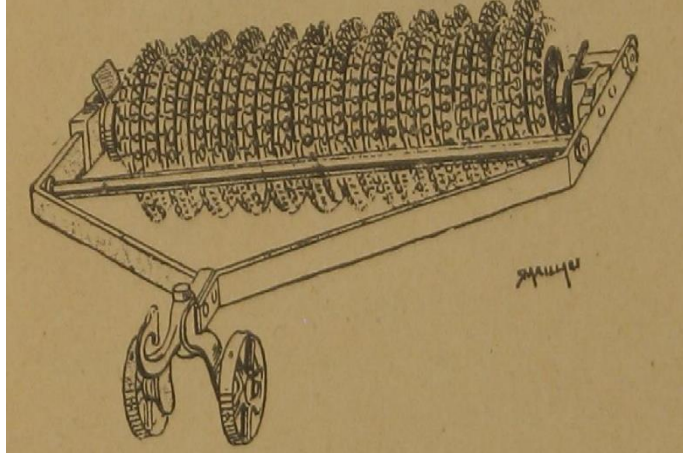
Şekil 3.18. Mıhcem çapa makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



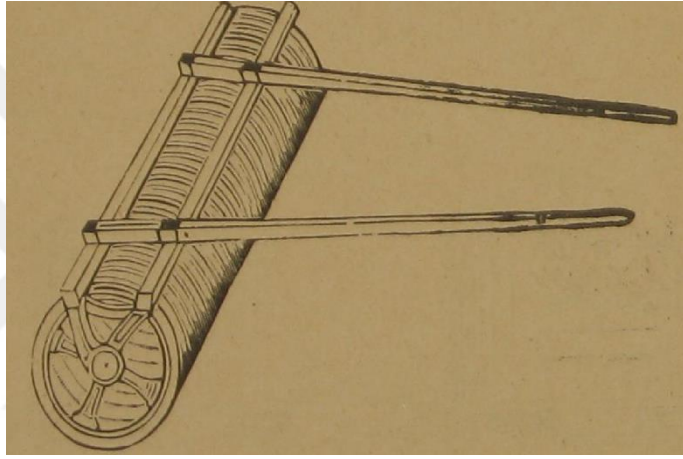
Şekil 3.19. Anız bozma makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



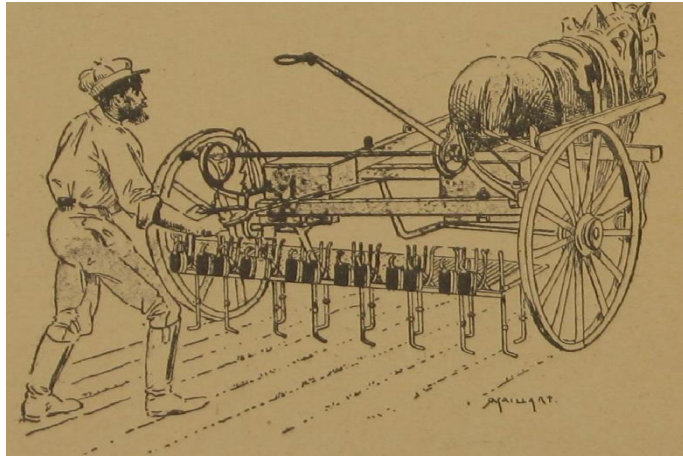
Şekil 3.20. Düzleme makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



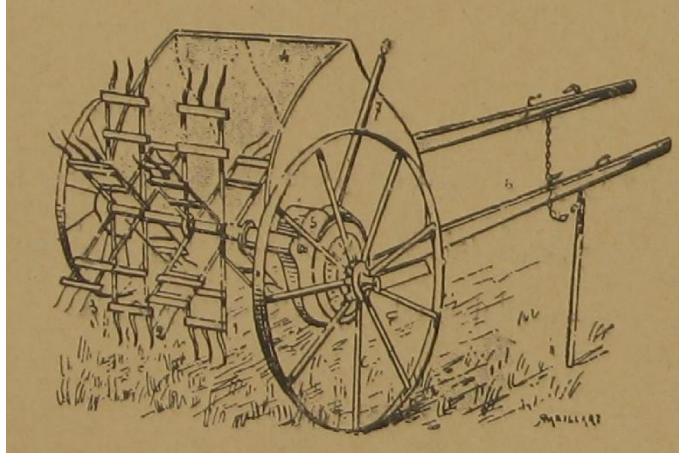
Şekil 3.21. Kroskil levhaları (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



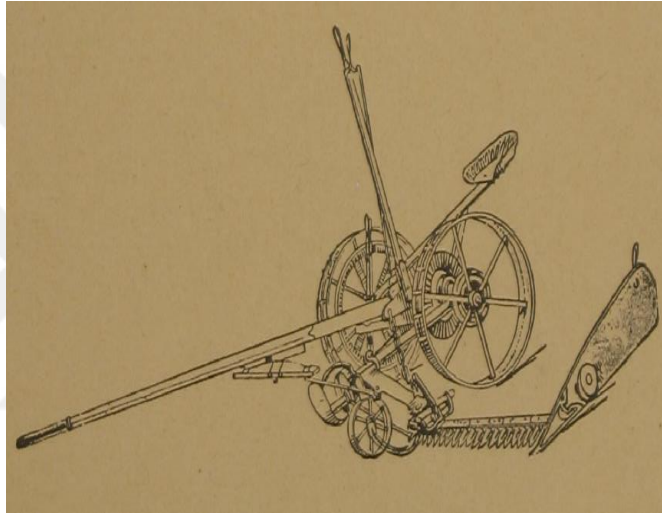
Şekil 3.22. Daireli levhalar (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



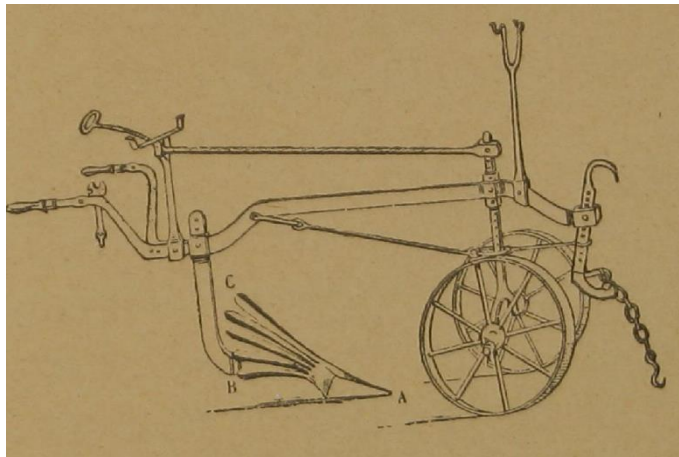
Şekil 3.23. Çapalama makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



Şekil 3.24. Çayır karıştırma makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



Şekil 3.25. Çayır makinesi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)



Şekil 3.26. Topraktan patates sökme aleti (Hüseyin Kazım Kadri, 1916)

Osmanlı Devleti, 19. yüzyılda Avrupa'nın artan tarımsal ürün talebi, serbest ticaret antlaşmaları ve Tanzimat dönemi reformları çerçevesinde tarımsal üretimin artırılmasına yönelik önemli adımlar atmıştır. Bu dönemde tarım sektöründe modernleşme süreci, özellikle 1850'li yıllardan itibaren hız kazanmış, makinelerin ve yeni tekniklerin uygulanmasıyla tarımsal verimlilik artırılmaya çalışılmıştır. Tarımda makineleşme hareketi, İzmir ve çevresindeki yabancı toprak sahiplerinin öncülüğünde 1860 yılında başlatılmış olup bu bölge Osmanlı'da tarımın modernleşmesinin ilk örneklerinden biri olmuştur (Kurmuş, 1974)

1863 yılında İstanbul Sergisinde (Sergi-i Umumi-i Osmani) Avrupa'dan yeni bulunup kullanılan tarım alet ve makineler getirilip sergilenmiştir. Osmanlı topraklarına 19.yüzyılda getirilen makineler Tablo 3.1. ve getirilen makinelerin adedi Tablo 3.2.'de verilmiştir. Bu tarım alet ve makinelerin Osmanlı halkı tarafından kullanılmasına ilişkin teşviklerde bulunulmuştur. 1876 yılında oluşturulan Ticaret ve Ziraat Meclisi her çeşit tarım alet ve edevat icat eden ya da düzenleyenlere ödül vereceğini bildirmiştir (Aynı, 1962). A&P İzmir raporuna göre 1880 yıllarında Bulgaristan'dan gelen pek çok göçmenin Anadolu'da tarım alet ve makinelerin kullanımını yaygınlaştırmış, A&P Bursa 1897 raporuna göre ise Bursa'da sadece Avrupalıların ya da Bulgaristan, Rumeli ve Yunanistan'dan gelen göçmenler tarımsal üretimde makine kullandığı belirtilmektedir. İstanbul'da da göçmenler, modern yöntemlerle tarım üretimi yapmışlardır (A&P, 1908)

Büyük toprak sahiplerinin yüksek gelir seviyeleri, modern tarım makinelerinin kullanımında küçük toprak sahiplerine göre daha avantajlı olmalarını sağlamıştır. A&P Edirne'nin 1867 raporunda, İngiltere'den buharlı harman makinesi getirildiği belirtilirken, 1879'da Trakya'da bir Türk çiftçisi İngiltere'den bir buharlı harman makinesi ve pulluk getirtmiştir (Faik, 1934b).

Tarımda yapılan yenilikçi politikalara, teşviklere ve tarımsal üretimin artmasına rağmen teknolojik alet kullanımı tarım arazilerinde çok sınırlı kalmıştır (Tabakoğlu, 1998).

Tablo 3. 1. Bazı İllere Göre İthal Edilen Bazı Tarımsal Makineler.

İl	Yıl	Makine Türü	Ülke
Edirne	1867	Buharlı Harman Makinesi	İngiltere
Adana	1887	Harman Makinesi	İngiltere
Adana	1887	Harman Makinesi	İngiltere
Adana	1887	Orak Makinesi	İngiltere
Adana	1887	Orak Makinesi	A.B. D
Edirne	1889	Harman ve saman ayırma makinesi	İngiltere
İzmir	1899	Saban	A.B. D
Konya	1906	Saban	Almanya
Konya	1906	Orak Makinesi	A. B. D
Edirne	1906	Tane Biçme makinesi	A.B. D
Konya	1906	Orak Makinesi	A.B. D
Konya	1907	Küçük Saban	-
Edirne	1908	Saban	Almanya
İzmir	1909	Mibzer	İngiltere
İzmir	1909	Harman Makinesi	İngiltere
İzmir	1909	Çırçır Makinesi	İngiltere

Tablo 3.2. Bazı İllere Göre Tarımsal Makine Satışı.

Yıl	İl	Makine Türü	Adet
1887	Adana	Orak Makinesi	50
1887	Adana	Harman makinesi	2
1888	Adana	Harman Makinesi	5
1900	Adana	Biçerbağlar	100
1906	Edirne	Tane Biçme Makinesi	50
1907	Konya	Orak Makinesi	75
1907	Konya	Saban	800
1908	Edirne	Saban	500
1911	Çanakkale	Orak Biçme Makinesi	12
1911	Çanakkale	Biçme ve Bağlama Makinesi	10
1911	Ayvalık	Harman Makinesi	2

1890 yılında Galata’da 100 Alman firmasını temsilen çeşitli Alman malı makine ve aletlerin görüleceği bir mağaza açıldı (A&P, 1893). Ayrıca, Almanlar Konya’da sulama projesini önemsediklerinden dolayı 1911 yılında Anadolu Sanayi ve Ticaret Şirketi adıyla tarımsal alet şirketi kurdu. Bu şirket kısa sürede yeni tarımsal aletlerin çoğaltılıp yaygınlaştırılmasında etkili oldu (Faik, 1934a).

Tarımsal alet ve makinelerin tanıtılmasında tren seferleriyle çiftçilerin yoğun olduğu bölgelere ulaşılmıştır. 1910 yılında şirketler tarafından özel olarak kiralanan bir tren ile İzmir-Çivril arasında bulunan bütün istasyonlarda durarak tarımsal makine ve aletlerin tanıtımları yapıldı (Kurmuş, 1974).

3.2.4 Osmanlı Devleti’nde Tarım Politikaları

Günümüzde olduğu gibi tarımsal üretimin toplumsal ve ekonomik hayattaki kritik rolü, tarih boyunca tüm toplumlar tarafından dikkate alınmış ve bu doğrultuda çeşitli tarım politikaları geliştirilmiştir. Osmanlı toprakları tarımsal üretim açısından elverişli toprakları olması halkın büyük çoğunluğunun geçimini tarımdan kazanmasını sağlamıştır Osmanlı Devleti toprak yapısının çeşitliliği, ekonomik

gereksinimleri ve stratejik hedefleri doğrultusunda, tarımsal üretimi yönlendiren bir dizi politika ve uygulama benimsemiştir.

Devletin ekonomisinin temelini tarımsal faaliyetler oluşturması bakımından Osmanlı Devleti tarım alanında çeşitli politikalar uygulamıştır. İlk zamanlar ‘Tımar Sistemini’ uygulamış, ‘Tanzimat Fermanıyla’ beraber tımar sistemi ortadan kaldırılmış ve tarımda yenilik hareketleri başlamıştır. Tarımda bu yenileşme hareketleri ise II. Mahmud’un döneminin (1808-1839) son yıllarından itibaren mümkün olabilmektedir (Sumaytaoğlu, 2012).

Osmanlı Devleti miri toprak sistemini tesahup etmiş olup miri araziler “Tapulu ve Mukataalı Arazi” olarak iki ana kategoriye ayrılmıştı (Küçükcalay, 1999). Tapulu arazi, tapu sistemi aracılığıyla köylü ailelerine tahsis edilen, satılamayan, hibe veya vakfedilemeyen ve yalnızca babadan oğula devredilen raiyyet çiftlikleridir. Mukataa arazisi ise özel şahıslara belirli bir bedel karşılığında kiralanan topraklardır. Bu araziler, tapuya dâhil olmayan, yani köylülerin üzerinde tasarruf hakkı bulunmayan ve devletin belirli bir kira karşılığında şahıslara devrettiği topraklardır (İnalcık, 1996). Tanzimat dönemi ile Cumhuriyet’in kuruluşuna kadar geçen süreçte toprak üzerindeki kamu mülkiyeti de özel mülkiyete dönüşmeye başlamıştır (Dinler, 2014).

Tanzimat döneminde, tarımsal bürokrasinin yapılandırılmasıyla birlikte tarım sektörü daha sistemli bir çerçevede ele alınmaya başlanmıştır. Bu dönemde, dış ticaret dengesini sağlamak amacıyla tarımsal üretimin pazar taleplerine göre çeşitlendirilmesi ve böylece üretim hacminin artırılması hedeflenmiştir. Aynı dönemde tarımsal üretimin modernleşmesini temin etmek için ziraat mektepleri açılmıştır. Bu şekilde üretimi sektöre uğratan çeşitli sorunlara karşı hem merkezî hem de yerel düzeyde programlar geliştirilmiştir (İnalcık ve Seyitdanlıoğlu, 2008). Ayrıca, uzun yıllar insan gücüne dayalı olarak işletilen tarım arazilerinde modern tarım aletleri ve makinelerinin kullanılmasıyla verimliliğin artırılması amaçlanmıştır.

19. yüzyıl, Osmanlı Devleti açısından tarım alanında köklü reformların gerçekleştirildiği bir dönem olmuştur. Bu yüzyılda, devletin ekonomik temelini teşkil eden tarım sektörü, ekonomik kalkınmanın ana unsuru olarak değerlendirilmiş ve bu doğrultuda tarıma büyük önem atfedilmiştir. Bu bağlamda, Osmanlı Devleti 19. yüzyıldaki ekonomik politikalarını dört temel safhaya ayırarak uygulamıştır. Birinci safha, 1826 yılına kadar süren ve korumacı politikaların

benimsendiği dönemi kapsamaktadır. Bu süreçte tekelleşme yerli üreticiler lehine gerçekleştirilmiştir. İkinci safha, 1826-1840 yılları arasını kapsayan ve devletin yeni ekonomik koşullara uyum sağlamaya çalıştığı geçiş süreci olarak tanımlanmıştır. Üçüncü safhada, 1860-1908 yılları arasında, yerli üreticiyi desteklemek amacıyla gümrük tarifeleri artırılmış ve yerli imalat koruma altına alınmıştır. Dördüncü ve son safha ise, Jön Türk İhtilali'nin ardından başlayıp Birinci Dünya Savaşı'na kadar süren dönem olmuştur. Bu süreçte korumacı politikalar yerini serbest ticaret uygulamalarına bırakmıştır (Temizer, 2022).

1838 yılında Osmanlı Devleti, tarım ve sanayi sektörlerinde reform yapmayı amaçlayan Ziraat ve Sanayi Meclisi'ni kurmuş, kısa süre sonra bu meclisin adı Meclis-i Umur-u Nafiab olarak değiştirilmiştir (Akyıldız, 1993). 1839 yılında ise Osmanlı'da ticaret, sanayi ve tarımın yaygınlaştırılması ve geliştirilmesi amacıyla Zahirî Nezareti kaldırılmış, bunun yerine daha geniş yetkilerle donatılmış olan Ticaret Nezareti kurulmuştur. Bu adım ile Osmanlı Devleti'nin Avrupa'daki benzer yapıları örnek alarak ekonomik gelişmeyi hızlandırma amaçlanmıştır (Sumaytaoğlu, 2012).

Tarımsal faaliyetlerin denetlenmesi ve düzenlenmesi amacıyla 1843 yılında Ziraat Meclisi yeniden açılmış ve Maliye Nezareti'ne bağlanmıştır. Bu adım, tarımsal üretimin iyileştirilmesi için gerekli idari yapının güçlendirilmesini hedeflemiştir (Güran, 1998). 1846 yılında ise Ticaret Nezareti'ne bağlı olarak ilk kez Ziraat Nezareti kurulmuştur (Karal, 2002; Koç, 2005). Bu kurum, tarım politikalarının daha etkin bir şekilde yönetilmesine olanak sağlamıştır.

Osmanlı Devleti, tarımsal üretimin artırılması ve modernizasyonu adına önemli adımlar atmaya devam etmiştir. 1863 yılında, tarımsal faaliyetlerde bulunan halka kredi sağlamak amacıyla Memleket Sandıkları kurularak, tarımsal kalkınma için finansal kaynak sağlanmıştır. II. Abdülhamit döneminde ise 1887 yılında tarımsal üretim ve verimliliğin artırılması için kapsamlı bir strateji uygulanmaya başlanmıştır. Bu stratejiyle toprak ıslahı, yüksek verimli tohumların kullanımı, vergilerin düzenlenmesi, tarımsal yeniliklerin yaygınlaştırılması, mekanizasyonun teşvik edilmesi ve bitki hastalıklarıyla mücadele gibi pek çok unsur ele alınmıştır. Aynı dönemde, tarımsal kredi kuruluşlarının yaygınlaştırılması amacıyla 'Tarım Kredi Kuruluşları' oluşturulmuş ve 1888 yılında ise 'Memleket Sandıkları' Ziraat Bankası'na devredilmiştir (Dinler, 2014).

Osmanlı vilayetlerinde Ticaret ve Ziraat Odalarının kurulmasıyla yerel yönetimlerin tarımsal üretimi ve ticaret üzerindeki etkisi artırmıştır. Ayrıca, Halkalı Ziraat Okulu mezunları “Ziraat Müfettişi, Ziraat Müdürü, Ziraat Memuru ve Ziraat Öğretmeni” gibi çeşitli pozisyonlarda görevlendirilmiştir. Bu şekilde tarımsal eğitimin yaygınlaştırılması ve tarıma dayalı sanayi dallarının geliştirilmesi hedeflenmiştir (Karal, 2002). 19. yüzyılın sonlarına doğru ise Osmanlı ekonomisi dışa açık bir ticaret yapısına bürünmesiyle tarımsal ürünlerin iç ve dış pazarlardaki payı artmıştır (İnalçık ve Quatert, 2006). Bu dönemde uygulanan tarım politikaları ve dış pazar taleplerinin artması Osmanlı tarımının gelişmesine katkı sağlamıştır.

1882 yılında tarımsal araç ve gereçlerin ithalatına yönelik gümrük muafiyeti getirilmesi tarımsal alanda modernleşme sürecini hızlandırmıştır. Bu düzenlemeler, Osmanlı tarımının verimliliğini arttırmayı ve teknolojik gelişmeleri tarımsal üretime entegre etmeyi amaçlamıştır.

3.2.5 Osmanlı Devleti’nde Tarımsal ürünlerden Alınan Vergiler ve Kurulan Tarım Vakıfları

Osmanlı Devleti’nde meyve yetiştiriciliğinin yapıldığı bağ ve bahçeler, sadece üretim alanları olmayıp vergi gelirlerinin de önemli kaynaklarını oluşturmuştur. Bu alanlardan hem öşür hem de resm türünden vergiler tahsil edilmiştir. Bahçelerde meyve ağaçlarının bulunması hâlinde elde edilen meyve ürünleri üzerinden öşür alınması yaygın bir uygulama olmuştur.

Osmanlı topraklarında yetiştirilen meyve çeşitleri, tahrir defterleri ile kanunnamelerde detaylı şekilde kayıt altına alınmıştır. Bu kaynaklara göre, meyve türünün çok çeşitli olmasıyla vergilendirme sistemi içerisinde önemli bir yer tutmuştur. Osmanlı dönemi tarım kayıtlarında adı geçen ve öşüre konu olan başlıca meyve türleri arasında alıç (alûçe), armut (emrûd), ayva (heyvâ, sefercel), badem (bâdâm), böğürtlen, ceviz (ceviz), elma (alma, tuffâh, sûb), erik (alû), fındık, fıstık, hurma (hurm), çilek, dut (tût), hünnap (innâb), iğde (suncud), incir (tin), kayısı, keçiboynuzu (harnûb), kestane (sahpalâd), kızılıçık (zocal), kiraz (kilâs), koruk, kuş üzümü (kişmiş), limon (limûn), mahlep, muşmula, nar (rûmân), portakal, şam fıstığı (piste), şeftali (seftâlâ, hoh), turunç, üvez, üzüm (engûr), vişne (alubâlû, kilenâr), zerdali (zerdâlû) ve zeytin yer almıştır (Barkan, 1943; Solak, 2008; Ünal, 2012).

Tahrir defterlerinde yer alan vergilendirme kayıtları, ürünlerin üretim miktarlarına dair kesin bilgiler vermemektedir. Kayıtlarda genellikle vergi gelirleri

belirtilmiş olmakla birlikte hangi ürünün ne kadar üretildiği konusunda doğrudan veriler bulunmamaktadır (Bulduk, 2013). Ayrıca, tarım ürünlerinin öşür olarak aynen teslim edilmesi her zaman mümkün olmadığından öşr bedeli adı altında nakit ödeme yöntemine de sıkça başvurulmuştur.

Osmanlı Devleti'nde meyve ağaçlarının vergilendirilmesi, büyük ölçüde ağaç türüne ve sayısına bağlı olarak farklılık göstermiştir. Öşür oranları, özellikle ceviz gibi kıymetli ürünlerde daha yüksek oranlara ulaşabilirdi. Örneğin, ceviz ağaçlarından alınan öşür miktarı bazı kayıtlarda nısf ($1/2$) gibi yüksek bir oranla belirtilirken, kimi durumlarda bu oran $1/5$ ila $1/7$ arasında değişirdi. Buna ek olarak, doğrudan ağaç başına sabit vergiler de uygulanırdı. Nitekim bir ceviz ağacı için 2 akça, bir incir ağacı için 1 akça, diğer meyve ağaçları için ise her 100 ağaç başına 40 akça haraç tahsil edilmiştir (Çakar, 2003).

Osmanlı tarımsal uygulamalarında meyve ağaçları hangi türden olursa olsun tımar sistemine göre sipahinin mülkü sayılmıştır. Bu nedenle köylü, sipahinin izni olmaksızın ağaç kesemezdi. Ağaç izinsiz olarak kesildiği takdirde, cezai bir yaptırım olarak 100 akça ödemekle yükümlü tutulurdu. Bu uygulama, Osmanlı taşrasında hem tarımsal varlıkların korunmasını hem de sipahinin ekonomik ve idari otoritesinin sürdürülmesini sağlamaya yönelik bir tedbir olarak değerlendirilmelidir (Barkan, 1943). Bazı yerlerde meyvelerin mahsulünden öşür miktarına bedel olarak nakdi vergi alınırken, bazı bölgelerde ağaç başına veya dönüm miktarına göre resm-i ağaç vergisi toplanırdı (Barkan, 1943). Reaya, meyve ağaçlarının olduğu bahçeleri ekip biçtiğinde ürünlerden vergi alınırken, bahçede kendiliğinden yetişen otların satılması durumunda bile 10 akçada 1 akça vergi alınırdı (Akgündüz, 1990). Ayrıca, Osmanlı vergi sisteminde meyvelerden vergi alma zamanı, ürünlerin olgunlaştığı ve hasat edildiği dönemle belirlenmiştir. Bununla birlikte meyve bahçelerinin vergisi, meyvelerin “kemâle gelip (olgunlaşp) toplandığı zaman” tahsil edilirdi (Barkan, 1943; Akgündüz, 1994; Sayın, 1999).

Osmanlı vergi sisteminde tüm toprak vergileri sabit miktarlı olmakla beraber resm-i çift en önemli vergiydi. Tımar sisteminde köylünün (reayanın) dirlik sahibine, dirlik sahibi ise merkeze karşı mesuliyetleri bulunurdu. Köylüler, tarımsal faaliyetler için dirlik sahiplerine, üretilen ürün üzerinden; Öşür, toprak üzerinden; Resm-i Çift, Çiftbozan Vergisi, Resm-i Zemin ve Resm-i Dönüm, Tapu Vergisi ve Asiyab Vergisi, kişi üzerinden ise; İспенç Vergisi, Bennak Vergisi, Mücerred Vergisi, Arus Vergisi, Badı Heva, Yaya Vergisi ve Resm-i Cürüm ve Cinayet

Vergisi verirdi. Bu vergiler, doğrudan devlet hazinesine değil, devlet tarafından hizmet karşılığı arazi tasarrufu hakkı tanınmış dirlik sahiplerine ya da ilgili vakıf teşkilatlarına ödenirdi (Barkan, 1943).

Osmanlı'da meyve ağaçlarının yoğun olarak bulunduğu Karadeniz, Marmara ve Akdeniz kıyıları vakıf sistemine dayalı vergi toplama uygulamalarının yaygın olduğu bölgelerdi (Batmaz, Koç ve Çetinkaya, 1999). Tapu ve tahrir defterlerinde “şira-i bâğât” ve “eşcâr-ı sâ'ire” olarak adlandırılan bağlar ve meyve ağaçları, mülk statüsünde kabul edilirdi. Vergilendirme, bu bağlarda genellikle arazi büyüklüğüne, yani dönüm başına yapılırken, meyve ağaçlarında ise ürün üzerinden tahsilât yapılırdı. Zeytin ve ceviz ağaçları gibi bazı türlerden, belirli dönemlerde ağaç başına vergi alınması da söz konusu olmuştur (Koç, 1999). Ayrıca, miri arazi üzerinde kendiliğinden gelişen kestane ve ceviz ağaçları ile ilgili olarak da tasarruf sahiplerinin vergilerini ödemesi gerektiği belirlenmişti.

Tüccarlar tarafından şehir merkezlerine satış amacıyla getirilen meyveler kapan veya pazarlarda vergilendirilirdi. Bu vergiler tahsilatı emin ve naipier tarafından veya iltizam usulüne bağlı mukataacı tarafından yapılırdı (Akgündüz, 1990). Şehir pazarlarında ve kapanlarda ödenen bu vergiler *kabban-ı meyve, resm-i kantar, ihtisabiye* ve *bâc-ı bâzâr* olarak adlandırılırdı. Şehir pazarlarına köylerden hayvan yükü ile getirilen ve toptan satılan meyvelerden alınan vergiye *bâc-ı bâzâr* denilirdi. Bu meyveler için kanunlarda alınan vergi miktarı hayvan başına 1-2 akçe kadardı. Resm-i kantar vergileri meyvelerin kantarda tartılması suretiyle alınırdı. Bazı vergi tahsildarları bu resm-i kantar vergisini meyveler pazara gelmeden alırdı. İhtisabiye vergileri ise köylerden taze meyve getiren köylülerden yük başı alınan vergilerdi. Bu vergi muhtesiplere gelir sağlamak amacıyla alınmakla birlikte gerektiğinde hazine tarafından iltizama verilirdi (Faroqhi, 1994).

Osmanlı vergi sisteminde, vergi yükünün düzeyi devletin genel askerî ve mali başarısıyla doğrudan ilişkiliydi. Savaşların kazanıldığı ve devlet gelirlerinin yüksek seyrettiği dönemlerde halk üzerindeki vergi baskısı göreceli olarak hafif tutulmuştur. Ancak zamanla tımar sisteminin bozulması ve savaşların başarısızlıkla sonuçlanmasıyla birlikte bu dengenin sürdürülebilirliği zayıflamış ve vergi yükü belirgin şekilde artmıştır. Ekonomik koşulların kötüleşmesi, halk üzerindeki mali baskıyı hafifletmeye yönelik çabaların başarıya ulaşmasını engellemiş ve vergilerin daha da ağırlaştırılmasına zemin hazırlamıştır. Bu süreçte, olağanüstü hâllerde

alınması gereken avarız vergisi bile kalıcı hâle gelerek sıradan bir vergiye dönüşmüştür (Koç, 2005).

3.2.6 Osmanlı Döneminde Açılan Ziraat Mektepleri ve Okutulan Dersler

Osmanlı döneminde tarım, sadece ekonomik değil, aynı zamanda toplumsal yapıyı da etkileyen önemli bir faaliyetti. Bu bağlamda, tarımın verimliliğini artırmak ve modern tarım yöntemlerini benimsemek amacıyla Osmanlı Devleti, ziraat mektepleri kurarak bu alanda köklü bir eğitim sistemine adım atmıştır.

Ziraatta modernleşme 18. Yüzyılda İngiltere’de başlamıştır. Avrupa’da başlayan ziraatta yenileşme hareketleri beraberinde ziraat eğitimlerini de getirmiştir. Osmanlı Devleti bu modernleşme hareketlerinde geri kalmak istememiş ve modernleşme hareketleri başlamıştır (Demirel ve Kaya Doğanay, 2011).

Ziraat mektepleri, yalnızca tarım iş gücünü yetiştirmekle kalmamış, aynı zamanda bilimsel ve teknik bilgiye dayalı bir eğitim anlayışını benimseyerek dönemin tarım ihtiyaçlarına çözüm getirmeyi amaçlamıştır. Bu okullarda okutulan dersler hem klasik tarım bilgilerinin hem de Batı’dan gelen yeni tarım tekniklerinin harmanlanması ile şekillenmiştir.

Ziraat mekteplerinde okutulan dersler, dönemin tarımsal ihtiyaçları ve bilimsel gelişmelerine paralel olarak şekillenmiştir. Açılan bu ziraat mektepleri gelecekteki tarım uzmanlarının yetiştirilmesinde önemli bir rol oynamıştır.

19. yüzyıla kadar Osmanlı’nın tarım topraklarında yapılan zirai faaliyetler ilkel yöntemlerle yapılmaktaydı. Zirai alanda edinilmiş bilgi ve birikimler genellikle babadan oğula geçerek devam etmekte olup modern tarım teknikleri bilinmekteydi. Üstelik ziraat müdürleri görevli oldukları bölgeden olup ziraat alanında eğitimleri olmamaları sebebiyle tarımsal üretimi arttırıcı yeni üretim tekniklerini öğrenip uygulamaktan ıraktı. Bu doğrultuda, Osmanlı’da ziraat mektepleri tarım alanındaki bilgi ve becerilerin sistemli bir şekilde öğretilmesi amacıyla kurulmuş olup Osmanlı Devleti’nin tarımsal üretim kapasitesini artırmakla birlikte modern tarım tekniklerini yaygınlaştırmayı hedeflemiştir.

Klâsik dönem Osmanlı döneminde ziraat dersleri, II. Meşrutiyet’ten sonra kurulan Dârülhilâfeti’l-‘Âliyye medresesine kadar Osmanlı medreselerinin müfredat derslerinde bulunmamasına rağmen medrese eğitimcileri ziraat alanına ilgisiz kalmamışlardır. Yani, 19. yüzyıla kadar medreselerin müfredat derslerinde

ziraat dersleri olmamakla birlikte medrese eğitimcileri ziraat alanına dersler verilmiştir. Taşköprülü-zâde'nin Miftaḥu's-Sa'âde'sinin, İlm-i Filâḥa' ile ilgili kısmından ziraat için: *Zirâat ilmi: İlk çıkışından iyice olgunlaştığı ana değin bitkiye karşı nasıl tedbir alınacağını bildiren bir ilimdir. Tedbir ya su akıtılarak toprağı ıslah ile yahut toprağı altüst edip gübre gibi besleyici bir şey ile olur. Toprakların durumları havaya ve yere göre değişir. İklimlerin değişmesiyle etkinciliğin kânunları ve kaideleri de değişir. Bu ilmin faydası tohum ve yemişleri temizlemek ve çoğaltmaktadır. Geçim işini tamamlamak için bu ilmi tahsil etmek insana gereklidir. Bundan dolayı 'filâh' adından türemiş olup beḳā anlamıdır. Bitkilerin ya da ağaçların yemişlerini zamanından önce vakitsiz olarak almak için bazı önlemler almak ve ilaçlamalar yapmak bazı ağaçları diğer bazı ağaçlarla birleştirmek (aşulamak) görülmemiş yemiş elde etmek bu ilmin inceliklerindendir.* Ebûbekir b. Vahşiyye, el-Filâḥa adlı eserinde bitkiler için: *'Bir kimse hatmi ağacının etrafını dolaşp gülüne bakmayı alışkanlık hâline getirse, kendinde ferahlık duyar.'* şeklinde ifadelerde bulunulmuştur (İzgi, 1997).

Ziraat eğitiminin başlatılması ve yaygınlaştırılması, Osmanlı Devleti'nde Tanzimat dönemiyle birlikte başlayan modernleşme çabalarıyla paralel bir gelişim göstermiştir. II. Abdülhamid döneminde ise bu çabalar daha da yoğunlaşmıştır. Bu süreçte, tarım eğitimi almak amacıyla Avrupa'ya öğrenci gönderilmiş ve ziraat okulları ile uygulama alanları olarak örnek bahçeler ve tarlalar kurulmuştur (Güran, 1998).

Tanzimat dönemine kadar geleneksel yöntemlerle yürütülen tarımsal faaliyetlerde modernleşmenin ilk adımı olarak ziraat mekteplerinin kurulması planlanmıştır. Özellikle, tekstil sanayinin gelişmesinde gerekli olan kaliteli pamuk ihtiyacını karşılamak için pamuğun ıslahı amacıyla ziraat mekteplerinin açılması kararlaştırılmıştır. Bu amaç doğrultusunda 1847 yılında İstanbul Küçükçekmece civarında Ayamama Çiftliğinde ilk ziraat mektebi (Ziraat Talimhanesi) açılmıştır. Demirkapı ile Uzun Köprü Çayırı açılan ziraat mektebinin uygulama alanı olarak belirlenmiştir. İlk ziraat mektebinde teorik ve uygulamalı ziraat, zirai inşaat ve hayvancılık derslerinin yanında ilmi hesap, hikmet (felsefe), usul-ı hendese (geometri) gibi genel dersler de verilmiştir (Demirel ve Doğanay, 2011). Beklenen fayda sağlanamadığından, ilk Ziraat Mektebi 1852 yılında kapanmıştır (İhsanoğlu, 1994). İlk ziraat mektebinin kapatılmasının nedenleri olarak; okulun tanıtımının az olmasından dolayı yetersiz öğrenci sayısı, okutulan derslerin kitaplarının olmayışı,

uygulama alanının tarım açısından uygun olmayışı, eğitimci kadrosunun sayıca az olması, öğrencilerinin derslere hazırlanmamış olmasından dolayı ve çiftliklerde suiistimallerin yapıp öğrencilerin işçi gibi çalıştırılmaları gösterilebilir (Önsoy, 1999).

Ziraat Talimhanesi kapatıldıktan sonra, Vilayet ıslahhanelerinde ziraat eğitimcileri bulundurularak ziraat sınıflarının açılması kararlaştırılmış olsa da yeterince bir gelişme sağlanmamasıyla vazgeçilmiştir (Unat, 1964).

Ziraat eğitimi alanında ilk mühim ve ciddi girişim ise 1884 yılında açılması kararlaştırılan Halkalı Ziraat Mektebi'dir. 1892 yılında eğitime başlamıştır (Demirel ve Doğanay, 2011).

1879 yılında Fransa'ya sekiz ve 1883 yılında Almanya'ya altı öğrenci tarım öğrenimi amacıyla gönderilmiştir. Bu şekilde tarım alanında uzman kadro oluşturulmaya çalışılmıştır (Aynı, 1962).

Meyvecilik dersleri, ziraat okullarında meyvelerin ülke ekonomisi ve halk sağlığı üzerindeki olumlu etkilerine rağmen, bu alandaki gelişimin teşvik edilmesi noktasında yeterince önemsenmemiştir. Bu nedenle, meyvecilikle ilgili derslerin önceliği diğer zirai derslere göre önceliği az olup, ikinci derece ziraat grubu olarak sayılmıştır (Türk Ziraat Tarihine Bir Bakış, 1938).

3.2.7 Osmanlı Meyvecilik Takvimi ve Tarımsal Bilgi Aktarımı

Osmanlı'da tarımsal üretim, meyvecilik başta olmak üzere pek çok alanda detaylı bir şekilde düzenlenmişti. Bu düzenleme tarımsal faaliyetlerin verimliliğini artırmak ve tarımsal bilginin kuşaktan kuşağa aktarılmasında önemli bir araç olmuştur. Mesut Remzi'nin 1914 yılında kaleme aldığı "Çiftlik Rehberi" adlı Osmanlı Türkçesiyle yazılan eserde yer alan meyvecilikle ilgili bölüm, bu bilginin sistematik bir şekilde nasıl sunulduğunu ve uygulanabilir hale getirildiğini gözler önüne sermektedir.

Osmanlıda bahçe takvimi oluşturulmasında bahçıvanlık, sebzecilik, bağcılık, çiçekler, meyveli ağaçlar, koşum ve çift işleri, amele işleri, mezrûât (ekilip biçilmiş tohumlar; ekinler), garsiyat (fidan dikim faaliyetleri), çayırliklar ve sulama, mahsulât, kozacılık, ormanlık, arıcılık, yol işleri, avcılık, balıkçılık, hayvanat ehli, aya göre kurulan panayırklar yer almaktadır.

Osmanlı döneminde bahçe takvimi, çok geniş bir ziraat uygulamaları yelpazesini kapsamaktadır. Bu takvimin oluşturulmasında çeşitli tarımsal

faaliyetler ile ilgili pek çok alanın dikkate alındığı görülmektedir. Osmanlı ziraat takvimi sadece bahçivanlık, sebzecilik ve bağcılık gibi doğrudan tarımsal üretimle ilgili faaliyetleri içermekle kalmamış olup çiçek yetiştiriciliği, meyve ağaçlarının bakımı, hayvancılık, ormanlık alanların yönetimi ve diğer tarımsal işlerin düzenlenmesi için de bir çerçeve sunmuştur.

Osmanlı ziraat takviminde yer alan diğer önemli unsurlar arasında, kozacılık (ipek böceği yetiştiriciliği), ormanlık alanların bakımı, arıcılık, yol işleri, avcılık ve balıkçılık gibi faaliyetlerde bulunmaktadır. Bu kapsamlı düzenlemeler, Osmanlı'nın tarım ve hayvancılıkla ilgili farklı alanlardaki faaliyetlerinin eş zamanlı olarak ve belirli bir plan dâhilinde yürütülmesini sağlamıştır. Bunların yanı sıra panayırların ve diğer halk etkinliklerinin düzenlenmesi de ay takvimine bağlı olarak gerçekleştirilen faaliyetler arasında yer almıştır. Osmanlı Türkçesiyle yazılmış "Çiftlik Rehberi" eseri bu tür tarımsal ve ekonomik faaliyetlerin tarihsel olarak nasıl bir takvim düzeni içinde yapıldığını ve zamanla nasıl sistematik hale getirildiğini gözler önüne sermektedir.

Mart Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi (Mesut Remzi, 1914)

Bağcılıkta budama ve daldırma ile çoğaltma işleri ay içinde bitirilirdi. Sıcak bölgelerde, ay sonuna doğru aşıyla üretim başlar ve antraknoz hastalığına karşı zaç ile badana yapılırdı. Beyaz kurtlara karşı kükürtleme yapılırdı. Soğuk bölgelerde bulunan zeytin ağaçları dikimi yapılır, geçen yıl dikimi yapılmış aşılanmamış zeytin ağaçları aşılanırdı. Şeftali, kayısı ve erik ağaçları budanırdı. Fidanlıklardaki ağaç fidanların ilk budanması biter ve yarma aşı yapılırdı. Kışın hastalık ve zararlılarla mücadele edilmediyse bu ay mücadele edilirdi. Sıcak bölgelerde dut ağaçları budanır ve incir ağaçları soğuk bölgelerde soğuktan muhafaza edilirdi.

Mart Ayında Kurulan panayırlar

- Mart 15: Lüleburgaz = 8 gün
- Mart 18: Şirvan'da Feriştan = 3 gün
- Mart 21: Yeni Zağra (Bulgaristan'da bir şehir) = 8 gün
- Mart 27: Pravadi Hüdavendigâr sancağı = 3 gün

Nisan Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi (Mesut Remzi, 1914)

Şeftali ağaçlarının gereksiz tomurcukları toplanırdı. Zeytin, kiraz, armut, elma ve erik ağaçlarına aşı yapılırdı. Portakal ağaçları budanırdı ve dalları toprağa daldırılarak çoğaltılırdı. Zeytin çiçekleri olgun zamanda olurdu. Bağlarda çapalama yapıp çubuk dikimine son verilirdi. Akdeniz bölgesinde bağlar çiçeklenirdi. Dutluklar çapalanır, etrafları sürülür ve tırmıklanırdı.

Nisan ayında Kurulan Panayırlar

- Nisan 1: Viranya =15 gün ve Çorlu = 12 gün
- Nisan 3: Menlik Dobruja = 3 gün
- Nisan 8: Corry Kara
- Nisan 18: Dimetoka = Paskalya
- Nisan 23: Karahisar, Yanya, Visegrad, Manastır köprüsünde Karasu

Mayıs Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi (Mesut Remzi, 1914)

Bağların kükürtlemesine ve göz taşı ile ilaçlanmasına başlanırdı. Bağların dipleri gövdeyi yakın kısımdan çapalanır ve yeşil gübreler toprağa gömülürdü. Asma filizlerinin hereklere bağlanmasına başlanırdı. Haşere ve kurtlar bu ayda çoğalırdı. Tüm meyve ağaçları yeniden çapalanırdı. Meyve ağaçlarının özellikle zeytin ağaçlarının dipleri çapalanırdı. Zeytin aşılması bitirilirdi. Fidanlıklarda 1-2 senelik anaçlara yarma aşı yapımına son verilirdi. Akdeniz bölgesinde kayısılar ve incirler olgunlaşırdı. Hastalık ve zararlıların en çok görüldüğü ay Mayıs ayıydı. Ağaçlara zararlılarla mücadele amacıyla kışın yapılan badana Mayıs ayında zararlılar yumurtadan çıkmadan tekrarlanırdı. Fakat, bu dönemde yapılan badana kış döneminde yapıldığına göre konsantrasyonu daha düşük yapılırdı (1 litre suya 3-4 gram). Dut ağaçlarının fazla tomurcukları koparılır. İpek böcekçiliği için dut ağaçlarının yapraklarının toplanmasına devam edilirdi.

Mayıs ayında Kurulan Panayırlar

- Mayıs 1: Priştine (Kosova) = 15 gün
- Mayıs 2: Kardiça (Yunanistan'da bir şehir) = 7 gün
- Mayıs 3: Bosna = 5 gün
- Mayıs 5: Tutrakan (Turtukaya)
- Mayıs 12: Selanik = 2 gün
- Mayıs 13: Aydos = 8 gün
- Mayıs 13: Hacıoğlu Pazarcığı Diyarbakır'da Ali Pekleri = 15 gün

- Mayıs 18: Avrat Elan Kasabası = 8 gün
- Mayıs 25: Karinabat = 8 gün
- Mayıs 23: Manyas Kuş = 5 gün
- Mayıs 25: Yanbolu

Haziran Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi (Mesut Remzi, 1914)

Bağcılıkta seyrek dikilen fidanların olduğu bahçeler çift sürülürdü. Fazla büyüyen bağların fazla dalları kesilmeye başlanır, dallarının hereklenmesine son verilirdi. Asmalar çiçeklendikten sonra kükürtlenir ve sonrasında göz taşı ile ıslatılırdı. Haziran ayı bağlar için en endişe edilen aydı. Asmalarda bütün hastalıklar bu ayda görülürdü.

Sıcak olan bölgelerde kiraz, erik, kayısı ve şeftali ağaçlarının yarma aşıları yapılırdı. Filiz koparma ve uç almaya işlemlerine devam edilirdi. Şeftali ağaçlarından iri meyve tedariki için ufak olanların bir kısmı koparılıp ayrılırdı. Ahududu ve frenk üzümü toplanırdı.

Dut fidanları seyrekleştirilirdi. Dut ağaçlarında ipek böceği kozaları bu ay bulunur. Sıcak yerlerde ipek böceklerinin beslenmesi bittikten sonra dut fidanları budanırdı.

Haziran ayında kurulan Panayırılar

- Haziran 9: Manyas Değermenönü = 1 gün
- Haziran 10: Mecidiye Karasu = 15 gün
- Haziran 12: İslimye (Sliven) = 3 gün
- Haziran 15: Balcık = 8 gün

Temmuz Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi

İlkbaharda yapılan aşılar gözden geçirilirdi. Hastalık ve zararlıların bitmediği bu ayda bağlar 3.kez çapalanırdı. Fazla dallar ve hereklere sarılan dallar kırılırdı. Asmalar hastalık ve zararlılara karşı kükürtleme ilaçlaması yapıldıktan sonra göz taşlama işlemlerine devam edilirdi.

Meyve ağaçlarında ilkbaharda yapılan aşılar gözden geçirilirdi. Güney bölgelerde kapari yetiştirilirdi. Fıstık ağaçlarına yarma aşısı bakımı yapılır ve ağaçlar yeşilken budanırdı. Erik, armut ve kayısı ağaçlarına yapılan göz aşılarının bakımı yapılırdı. Şeftali ve kayısı ağaçlarının sağlıklı ve güzel büyümesi için yaprakları koparılırdı.

Dut ağaçları yeniden çapalanır veya sürülürdü. Kırılan dut ağaçlarının dalları kesilirdi. İpek b cek ili ine devam edilirdi.

Temmuz ayında kurulan panayırlar

- Temmuz 1: Edirne pazarcı ı = haftada 2 gün
- Temmuz 2: Birk y = 5 gün
- Temmuz 8: Hersek = 5 gün
- Temmuz 28: Paridur = 5 gün

Ağustos Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi (Mesut Remzi, 1914)

Ağustos ayında bağcılık faaliyetlerinde, üzüm taşımaya yarayan yollar hazırlanırdı. Ba  bozumuna elverişli aletler (kazans, arka sepeti, fı ılar vb.) tamir edilir veya satın alınırdı. Salkımların güneşe maruz kalan bölümleri için bir miktar yaprak koparılırdı. Ba larda, külleme ve mildiyö gibi hastalıklara karşı tedavi yapılırdı. Pamuklu bit, tirfil ve tefilete (böcekler) karşı ise lizol eri i (mahlul ) asmalara serpilirdi. Zeytin ağaçlarının dipleri kazılır, sarfiyat için yeşil zeytinler ve bademler toplanırdı. Sıcak yerlerde misket üzümü olgunlaşmaya ba lardı. Şeftali, erik ve kayısı ağaçlarına yönelik yaprak a ısı bakımlarına devam edilirdi. Ayrıca,  eftali ağaçlarının yaprakları koparılırdı. Fındıklar toplanmaya ba anırdı. İpek b cek ili i için dut fidanlarının fazla dalları ve tomurcukları koparılırdı. Kapari mahsulleri toplanırdı.

Ağustos ayı kurulan panayırlar;

- Ağustos 1: Kara Kirye, Pırılca
- Ağustos 2: Trikala, Alasonya
- Ağustos 3: Bosna'da Likagosniya
- Ağustos 5:  ar Köy
- Ağustos 6: Ferecik
- Ağustos 10: Ke an, Ankara Kı la içi
- Ağustos 12:  ar Köy
- Ağustos 15: Tekfurda ı (Tekirdağ), Balıksırı, Petrofice, Trabzon'da Kara Abdal Kırebna
- Ağustos 25: Nevrapop, Siroz

Eylül Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi (Mesut Remzi, 1914)

Bağlar bozulurdu ve kurutulacak üzümler toplanırdı. Bağ bozumu henüz yapılmamış yerlere, bağların muhtelif hazırlıkları bitirilirdi. Mildiyö hastalığı ihtimali olan asmalar göz taşı ile tedavi edilirdi.

Kurutulacak eriklerin toplanmasına başlanırdı. İncirler toplanıp güneşte veya fırınlarda kurutulurdu. Yemek için zeytinlerin toplanmasına devam edilirdi. Cevizler ve kestaneler toplanırdı. Portakal ve limon meyveleri geliyordu. Narın ve ayvaların hasadı biterdi. Muzlar yetiştirirdi. Şerbetçi otu çiçekleri toplanırdı. Göz aşıları bitirilirdi. Son turfanda erik, incir, şeftali, ayva toplanırdı. Fındıkların düşürmesine ve ayıklanmasına devam edilirdi.

Eylül ayında kurulan panayırlar

- Eylül 1: Yenice
- Eylül 2: Chirpan
- Eylül 8: Selveri
- Eylül 15: Serfiçe
- Eylül 14: Narde
- Eylül 15: Uzunca ova, Aydonat
- Eylül 25: Yanya'da Balhuri

Ekim Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi

Bağcılık; Mümkün mertebe iyi ve çiyşiz günlerde bağbozumuna devam edilir veya bitirilirdi. Beyaz şarap imal edilirdi. Bademlerin hasadı bitirilirdi. Armut ve elmaların toplanması devam edilirdi. Ceviz, fındık ve kestane hasat edilirdi. Kalan zeytinler ve kış armutları ağaçlardan silkelenerek toplanırdı. Muşmulalar olgunlaşmaya başlardı. İlkbaharda yapılan aşılar muayene edilirdi. Meyve ağaçlarında kırılmış olan dallar budanırdı. Kapari otları birkaç santimden kesilir ve mıntıkası toprakla örtülürdü. Meyve fidanı dikimi için çukurlar açılırdı.

Ekim ayında kurulan panayırlar:

- Ekim 1: Yeni Zağra, Mecidiye'de Karasu, Baniça
- Ekim 5: Mihaliç sığır pazarı 6-7 haftada salı günleri
- Ekim 12: Varaniya, Amasya, Petrice, Mikan, Adana'da Seyhan Nehri'nde Kumluk
- Ekim 20: Nevrapop Tiralis
- Ekim 26: Yenice-i Vardar'da Loka

Kasım Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi (Mesut Remzi, 1914)

Bağcılıkta herekler sökülür ve demet yapılarak saklanırdı. Yabani otlar kökleriyle birlikte sökülürdü. Bağcılık yapılan sıcak bölgelerde ve hafif topraklarda asma dikimlerine başlanırdı. Eski bağlar kış mücadelesi amacıyla budanırdı. Zeytinlerin hasadına devam edilirdi. Kestane hasadına son verilirdi. Portakal ve limon olgunlaşırdı. Diğer birçok meyveli ağaçlar ve fidanlar dikilirdi. Kapari otlarının kesilmesi ve toprak ile örtülmesi işlemine devam edilirdi.

Kasım ayında kurulan panayırlar

- Kasım 1: Zilede yapraklı
- Kasım 26: Vardar Yenicesinde Luka

Aralık Ayı Osmanlı Meyvecilik Takvimi (Mesut Remzi, 1914)

Ağaçlandırma (köklü fidan dikimi) veya daldırma yapılacak bağlarda hendekler açılırdı. Hereklerin uçları sivriltilir ve kafesleri tamir edilirdi. Güney bölgelerde budama ve kış tedavisine devam edilirdi. Havalar ılıman olduğu zamanlarda budama yapılırdı. Topraklar, gübreler ve harçlar nakledilirdi. Portakal, limon ve benzeri fidanlar nakledilerek ağaç dikimleri yapılırdı. Elma ve armut ağaçları üzerinde biten ökse otu kaldırılırdı. Ağaçların kabukları sarılıp lisanı fende “Şib” denilen mantarlar temizlenirdi. Sıcak havalarda zeytin ağaçlarının budanması, temizlenmesi, danelerden yağ çıkarılmasına devam edilirdi. Dutluklar gübrenilir ve ilkbahar dut fidanı dikimi için toprak hazırlığı yapılırdı.

Aralık ayında kurulan panayırlar;

- Aralık 15: Kızanlık
- Aralık 16: Hayrabolu

3.3 Osmanlı Devleti’nde Meyve Yetiştiriciliği

3.3.1 Osmanlı Devleti’nde Yetiştirilen Meyve Türleri ve Çeşit Zenginliği

Osmanlı Devleti’nde tarım faaliyetlerinin önemli bir parçasını oluşturan meyve yetiştiriciliği coğrafi çeşitlilik ve iklim koşulları doğrultusunda zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Hem yerli hem de ithal edilen meyve türleri, Osmanlı’nın farklı bölgelerinde farklı iklim koşullarına ve toprak yapılarına uygun şekilde yetiştirilmiş olup böylece meyve çeşitliliği ile üretimi büyük bir zenginlik kazanmıştır. Bu çeşitlilik sayesinde meyveler günlük tüketimde yer almakla birlikte aynı zamanda Osmanlı’daki ticaret ve sosyal yaşamda da önemli bir rol oynamıştır.

Osmanlı sahip olduğu iklim özellikleri bakımından bilhassa turfanda meyvecilik açısından uygun özelliklere sahipti. Haliç'te bulunan Tersane Bahçesi'nde turfandalık konusunda uzman bahçıvanlarla turfanda meyve yetiştiriciliği yapılırdı (Konyalı, 1951).

İncelenen kaynaklarda belirtildiği üzere bazı saraylarda turfanda meyve yetiştiriciliği yapıldığı belirtilmektedir. Ayrıca, Osmanlı sarayı için belirli bölgelerden turfanda meyve temini özel bir önem taşımıştır. İzmir kadısına gönderilen hükümde, padişah için İzmir'de yetişen üzüm, kayısı ve taze incirin satın alınarak İstanbul'a gönderilmesi istenmiştir (BOA, 1678).

Osmanlı'da meyvecilik ziraat faaliyetleri içerisinde en kârlı olan ziraat faaliyeti idi. Hatta, bir bahçeden en iyi istifade şeklinin meyvecilikle olduğu kaynaklarda belirtilmektedir (Hasan Fehmi, 1910).

Osmanlı'da taze meyve *mevve-i ter* olarak taze yemiş anlamında, *mevve-i huşk* olarak ise kuru meyve anlamında ifade edilmiştir (Çiftçi, 2006). Böylece meyvelerin kullanım biçimleri, tüketim alışkanlıklarına ve ticaret pratiklerine yansıyan dilsel bir ayrımla ifadelendirilmiştir. Osmanlı'da meyve ağaçları genellikle sebze bahçeleriyle beraber dikilirdi. Bahçeler, sebzeler ve meyve ağaçları için muntazam şeklide yollara ayrılır ve yolların her iki tarafına meyve ağaçları dikilirdi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Osmanlı Devleti'nde meyve ağaçlarının verimli bir şekilde yetiştirilebilmesi için toprak özelliklerine büyük bir özen gösterilirdi. Meyve yetiştiriciliği yapılacak arazilerin toprağının kalitesi, bu süreçteki en önemli unsurlardan biri olarak kabul edilirdi. Özellikle köklerinin derine indiği meyve ağaçlarının dikiminin yapılacağı arazilerin derin olması gerektiği belirtilmektedir. Ayrıca, su seviyesinin yüksek olduğu arazilerde meyve yetiştirilmesi önerilmez ve meyve yetiştiriciliğinde ideal toprak derinliğinin en az 1-2 metre olması gerektiği vurgulanmaktadır. Yüzeysel kök gelişimi gösteren erik ve elma ağaçlarının yetiştirileceği topraklarda ise su seviyesinin en az 70 cm olması gerektiği, bununla birlikte kiraz ve armut gibi meyve ağaçların yetiştirilmesi içinse en az 100 cm derinlikte olması gerektiği ifade edilmektedir (Ahmet Hamdi, 1923).

Osmanlı topraklarında bağcılık ve meyvecilik, genellikle kurak bölgelerden ziyade sulama olanaklarının bulunduğu alanlarda uygulanırdı. Büyük şehirlerin çevresinde özellikle İstanbul, Bursa ve Edirne gibi şehirlerin etrafında yoğun bir şekilde bağcılık ile meyve üretimi yapılırdı. Bu sayede pazarlar ve kapanhanlar gibi

ticaret alanları için gerekli olan ürün arzı bu bölgelerden sağlanırdı (Demirci ve Özçelik 1990). Osmanlı sarayının sadece başkent çevresinden değil, uzak köylerinden dahi özenle seçilmiş meyveleri temin ettirdiği görülmektedir. Nitekim Göynük kadısına gönderilen bir hükümde, padişah için en kaliteli vişne ve kirazların bol miktarda satın alınması emredilmiştir (BOA, 1706).

16. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde kaydedilen meyve çeşitliliği önemli bir artış göstermiştir. 1502 tarihli *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*, 1525 tarihli bir narh defteri, 1582 tarihli *Surname-i Hümayün* ve saray belgeleri gibi kaynaklarda, dönemin meyve çeşitlerine dair ayrıntılı bilgiler bulunmaktadır. Bu belgelerde çok sayıda meyve türünün yetiştirildiği ve pazarda yer bulduğu belirtilmektedir. Ayrıca, meyve çeşitlerinin kalitesi ve yetiştiriciliği üzerine değerlendirmelere yer verilmektedir (Akgündüz, 1990; Prochazka-Eisl, 1995; Barkan, 1979).

16. yüzyılda, Osmanlı Devleti'nde yıl boyunca meyve üretimi devam etmekle birlikte meyve çeşitliliği o kadar fazla olmuştur ki, farklı üzüm türleriyle yılın her günü üzüm tüketilebilmesi mümkün olmuştur (Dallam ve Covell, 2021).

17. yüzyılda ise meyvecilik konusunda en kapsamlı kaynaklardan biri olan Evliya Çelebi'nin seyahatnamesi yüzlerce meyve çeşidiyle Osmanlı'daki meyveciliğin çeşitliliğini gözler önüne sermiştir.

Karadeniz sahillerinde çoğunlukla fındık bahçeleri, portakal, limon ve zeytin ağaçları; batı bölgelerde erik, kestane, şeftali ağaçları; Marmara bölgesinde zeytin ve üzüm bağları, Boz dağları mevkiinde zeytin, incir, badem, nar, üzüm, portakal ve limon ağaçları; Yeşil-Kızıl ırmağın aşağı taraflarında üzüm bağları, meyve bahçeleri; Güney Batı bölgelerinde ceviz ve Amasya'da elma ve erik ağaçları yetiştirilirdi (Gökmen, 2016).

Osmanlı Devleti'nin toprakları geniş bir coğrafyaya yayılmış olması, konumu, tropik iklimden ılıman ve subtropik iklime kadar mütenevvi iklimlerin etkisiyle pek çok meyve türü yetiştirme imkânı bulmuştur. Bu iklimsel çeşitlilik, yalnızca meyve türlerinin sayısını artırmakla kalmamış, aynı zamanda bu meyvelerin farklı bölgelerde farklı dönemlerde olgunlaşmasına imkân tanımıştır. Böylece yılın büyük bir bölümünde taze meyve temini mümkün olmuş, üretim ve tüketim sürekliliği sağlanmıştır. Osmanlı topraklarında yetişen meyve türleri Tablo 3.3.'te verilmiştir.

Tablo 3.3. Osmanlı topraklarında yetişen meyve türleri.

Osmanlı Topraklarında Yetişen Meyve Türleri		
Ağaç Kavunu	Erik (âlû)	Limon (limûn)
Ahududu	Fındık	Mandalina
Alıç (âlûçe)	Fıstık	Muşmula (döngel)
Armut	Frenk Üzümlü	Muz
Avakado	Harnup	Nar (rümân)
Ayva (heyvâ, sefercel)	Hurma (rüteb)	Palamut
Badem (Bâdâm)	Hünnap (innâb)	Portakal (nârinç)
Bektaş Üzümlü	İğde (suncud)	Şam Fıstığı (piste)
Böğürtlen	İncir (tîn, Cümmeyz)	Şeftali (şeftâlû, hoh)
Ceviz (ceviz, koz)	Kayısı	Turunç
Ahlat	Karamuk	Kuşburnu
Çilek	Kestane (şahpalûd)	Üvez
Çitlembik	İğde	Kayın Fıstığı
Dut	Kızılcık (zagal)	Üzüm (engûr)
Elma (alma, tuffâh, sîb)	Kiraz (kilâs)	Vişne (âlubâlû, kilenâr)
Çilek	Kayısı	Yenidünya
Güvem	Kocayemiş (Davulga üzümü)	Zerdali
Mersin	Melengiç	Palamut Meşesi

Osmanlı döneminde meyveler üç gruba ayrılmıştır;

1. Grup: Sert, büyük çekirdekli ve meyvelerin eti içinde sert çekirdek bulunup içinde dane bulunan (Kiraz, erik, zeytin, badem, kayısı, şeftali vb.) meyvelerdir.

2. Grup: Yumuşak ve küçük çekirdekli meyvelerin çekirdeklerinin kabuğu yumuşak olanlar (elma, armut, ayva, portakal, nar, limon vb.) meyve ağaçları yer almıştır.

3. Grup: Anebi (üzümsü) meyveler olup bunlar çekirdekleri etli ve sulu kısımda bulunan frenk üzümü, üzüm, çilek, incir gibi meyvelerdir (Baral, 1901).

Osmanlı'da meyve ağaçları yetiştirilmesinde dört ana usul kullanılırdı. Bunlar; tohumdan yetiştirme, aşılamayla yetiştirme, çelikle ve daldırma yöntemleri ile üretilip yetiştirilmesiydi. Bu usuller hem meyve fidanı üretiminde hem de mevcut bahçelerin yenilenmesi ile istenilen nitelikte meyve ağacı elde edilmesinde kullanılırdı. Özellikle aşı yöntemi, Osmanlı meyve fidanı üretiminde yaygın bir uygulamaydı. Aşılama, mevcut yabani türlerin verimli ve kaliteli meyve veren çeşitlere dönüştürülmesinde tercih edilirdi. Aşılamada kullanılan anaçlar genellikle yerli ve dayanıklı türlerden seçilir ve böylece hem ürün kalitesi artırılır hem de ağacın uzun ömürlü olması sağlanırdı (Onnik, 1916).

Meyvesi için dikilen ağaç yemişi bol, tadı lezzetli olanından seçildiği ve kaliteli çeşitlerin seçiminde morfolojik özelliklere göre nicel olarak yapıldığı belirtilmektedir. Sonbaharda dikilen ağacın meyvesi ilkbahardakine göre fazla olduğu kaynaklarda ifade edilmektedir. Ayrıca, meyve ağaçlarının verimini arttırmak için meyve bahçelerinde çiçeklenme dönemi arı kovanları getirilirdi (Ahmet Hamdi, 1923).

Ahmet Hamdi'nin 'Meyve Ağaçları Ziraatı' eserinde meyveciliğin ziraat faaliyetleri içinde çok kârlı bir faaliyetlerinden olduğu ifade edilmekle birlikte Almanya ve Fransa'da meyveciliğe verilen önemden dolayı serada şeftali, incir gibi meyvelerin yetiştirilerek kış mevsiminde ürün aldığı, Amerika'da ise meyve bahçelerinin özenle tesis edildiği belirtilerek meyveciliğin önemi vurgulanmaktadır. 19.yüzyılda yazılan bu eserde ülkemizin ikliminin meyveciliğe uygun olmasına rağmen olması gerekenden çok daha az önem verildiği vurgulanmaktadır. Hatta, ne kadar meyve ağacı olduğu, hangi türlerin yetiştirildiği ve ne kadar ürün verdiği tam olarak bilinmemekte olduğu ifade edilmektedir. Fakat, 1913 yılına ait meyve ticaretinin istatistiği yapılmıştır (Ahmet Hamdi, 1923) (Tablo 3.4).

Tablo 3.4. 1913 yılına ait meyve ticaretinin istatistiği.

Meyve Ağacı	Kıyye	Meyve Ağacı	Kıyye
Fıstık	1,018,910	Fındık	20,683,721
Badem	4,013,500	Dut	20,693,172
Kestane	6,322,930	Kayısı	26,697,147
Hurma	9,809,500	İncir	78,448,513
Erik	14,075,739	Limon	7,093,868
Armut	18,714,414	Turunç, portakal, mandalina	74,379,091
Ceviz	21,183,440	Zeytin	254,590,724
Elma	20,206,681	Çeşitli meyveler	12,910,289

Osmanlı Devleti'nde meyve türlerine verilen önemi yerleşim yerlerinin isimlendirilmesinde de açıkça görülebilmektedir. Örneğin, İstanbul'un Beykoz ve Kozyatağı semtlerinin isimleri, buralarda yoğun olarak yetişen ceviz ağaçlarına atıfta bulunmakta olup zira, “koz” kelimesi ceviz anlamına gelmektedir. Bu durum, Osmanlı'nın meyvelere verdiği önemin bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Ayrıca, tarla ziraatının yapılmasının güç olduğu veya toprakların işlenmesinin mümkün olmadığı alanlarda meyve ağaçlarının yetiştirilmesi teşvik edilmiştir (Naskali ve Herkmen, 2006).

Osmanlı döneminde meyve ağaçları yol kenarlarına, evlerin duvarlarına, sebze bahçelerinin kenarlarına ve korulara dikilerek yetiştirilmiştir. Özellikle 19. yüzyılda, evlerin duvar kısımlarına bodur meyve ağaçlarının dikilmesi önerilmiştir. Bu uygulama, hem alanın verimli bir şekilde kullanılması hem de meyve üretiminin artırılması amacıyla yaygınlaştırılmıştır. Ayrıca, ticari amaçla yetiştiriciliği yapılmakla birlikte zeytin, kestane gibi meyve ağaçlarının meyveleri ormanlık alanlardan toplanıp ticareti yapılmıştır. Bununla birlikte ormanlık veya dağlık alanlarda doğal olarak yetişen meyve ağaçları yetiştiricilik yapılacak bahçelere

nakledilerek daha verimli alanlarda yetiştirilmeye başlanmış, hatta bu ağaçlar aşılama anaç olarak kullanılmıştır (Kaltakkıran, 1926).

Osmanlı döneminde meyveler genellikle taze olarak tüketilmekle birlikte, konserve yapılmakta, pekmez, meyve şarapları, likörler, rakı ve diğer alkollü içkiler üretiminde kullanılmıştır (Ahmet Hamdi, 1923).

3.3.2 Elma

Elma ağaçları, Osmanlı topraklarının ılıman bölgelerinde ve hem Avrupa hem de Asya kısmında geniş bir coğrafi alanda yetiştiriciliği yapılmıştır. Osmanlı'nın Avrupa topraklarında özellikle Kalkandelen, Üsküp, İşkodra, Sapanca, İzmit, Bigadiç, İnebolu, Cide, Sinop, Amasya, Canik, Giresun, Tirebolu gibi bölgelerde, Osmanlı'nın Asya topraklarında ise Malatya, Isparta, Alaiye, Tarsus, Antakya gibi illerde elma ağaçları bolca yetiştirilmiştir. Amasya ilinde yetişen misket elmaları, kendine özgü kokusu ve lezzetiyle büyük takdir görmüş, Üsküp'ün iri ve kaliteli elma çeşitleri de oldukça rağbet görmüştür. Malatya ilindeki elmalar ise hem tadı hem de kabuklarının renkliliğiyle meşhur olmuştur (Gökmen, 2016).

Elma çoğaltma yöntemleri Osmanlı döneminde çeşitli tekniklerle gerçekleştirilmiştir. Bu yöntemler arasında tohum, daldırma, yaprak göz aşısı ve İngiliz kalem aşısı öne çıkmaktadır. Elma yetiştiriciliğinde, özellikle yaprak göz aşısı ve İngiliz kalem aşısı yaygın olarak uygulanmıştır (Onnik İhsan Efendi, 1916). Tohumla çoğaltmada, tohumların üzerindeki jelimsi yapışkan sıvıyı gidermek amacıyla sıcak suya tutulduğu ve ardından ekildiği belirtilmektedir. Ancak, kurutulan tohumların kuvvetini kaybettiği ifade edilmiştir. (M. Fazıl Efendi, 1923). Tohumdan gelişen elma fidanlarına "erikleme" veya "poz" denirdi ve her ikisi de yabani sayıldığından bu fidanlar aşılama suretiyle verimli hâle getirilirdi (Polat ve Rüştü, 2016).

Elma ağaçları, Osmanlı'da genellikle tohumdan yetişen yabani elmalara aşılama yapılarak yetiştirilmiştir. Yabani elma çeşitleri üzerine yapılan aşılama, meyvesi daha kaliteli ve lezzetli olan elma çeşitlerinin elde edilmesi sağlanmıştır. Bu tür aşılama sonucunda meydana gelen ağaçların kuvvetli olduğu ve uzun yıllar boyunca verimli meyve verdiği ifade edilmektedir.

Daldırma yöntemiyle çoğaltmada ise, elma ağacının dibinden süren sürgünler birer arşın aralıklarla toprağa daldırılır ve gelecek yıl ana bitkiden ayrılarak yeni fidanlar elde edilirdi. Daldırma ile üretilen fidanlar, fidanlıklara 50

cm sıra arası ve 40 cm sıra üzeri olacak şekilde dikilirdi. Dikimden sonra fidanlar, 20 cm'den kesilir ve o yıl içinde aşılardı (Onnik İhsan Efendi, 1916).

Elma anacı üretimi amacıyla elma ağaçlarının dip sürgünleri daldırılarak, köklenmeleri için bir süre beklenirdi. Bu süreç, elma ağaçlarının sağlıklı ve verimli bir şekilde çoğalmasını sağlamak amacıyla titizlikle yapılırdı (Onnik İhsan, 1916).

Osmanlı'da her tür toprakta yetiştirildiği, özellikle kumlu tınlı, yumuşak, derin ve nemli topraklardan hoşlandığı belirtilirdi. Ağır topraklarda elma meyvelerinin renginin ve tadının iyi olmadığı belirtilmektedir. Elma fidanı dikimi için toprak 70 cm derinliğinde işlendikten sonra dikim yapılması önerilirdi. Elma ağaçlarının meyveye yatırmak için dallar sertleşmeden yani, yeşilken uçlarının 10 cm'si kesilirdi. Bu işlem ağaca zarar vermemek amacıyla tüm dallar aynı gün budanmaz, günde birkaç dal budanarak yapılırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlıda en çok yetiştirilen elmalar; Amasya elması, Çanık, Sinop, Ferik elması, Misket elması, Ankara elması, Misket elması, Arnavut elması, Çıngırak elması, Kalkandelen elması, erken yaz elması, güz elması, kiraz elması, Harput'tun çıngırak elmasıdır (Gökmen, 2016). Bazı elma çeşitleri Şekil 3.27.'da gösterilmiştir (Onnik İhsan, 1916).



Şekil 3.27. Bazı elmalar.

Tablo 3.5. Elma çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Bir tarafı pembe elma	-	200 dirhem ağırlığında
Kalkandelen elması	Kalkandelen	-
Efzün elması (Güzeller sefası)	Fransa	Hoş kokulu
Kiraz elması	Portekiz	Mayıs ayında olgunlaşır
Bağdan elması	-	-
Al elma	Gümüşhane	Kırmızı renkli
Yusuf elma	Kayseri	-
Ak elma	Kayseri	Hoş kokulu, beyaz
Hamam elması	Kayseri	Büyük meyveli, siyah yapraklı
Şah elması	Kayseri	355 dirhem ağırlığında
İki tarafı ince elma	Fransa	Sarı dilimli, ortası yuvarlak
Ayva renginde yassı elma	Fransa	Büyük, kabuğu ince
Eğir elması	Eğir	-
Kırmızı ve morlu elma	-	Kırmızı-mor, lezzetli

Tablo 3.5. (devamı). Elma çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Misket elması	Bolu	Küçük ve sert
Tavşan başı kırmızı dilber elması	Konya Ereğlisi	Kırmızı renkli
Ferik elması	Amasya	-
Macar elması	-	-
Malatya elması	Malatya	Büyük, bir tarafı kırmızı, bir tarafı sarı
Şebbü elması	-	Küçük, koyu mor, ekşice, uzun ömürlü
Al, sarı, ebruli, mayhoş elma	Kandiye	Büyük, ağustos ayında olgunlaşır
Beyaz elma	-	Beyaz, kışa dayanıklı, 100 dirhem
Âlâ elma	Fransa	-
Sarı ve ufak elma	Halep	Hoş kokulu, lezzetli
Gayet lezziz elma	Halep	-
Bir yanı yeşil, bir yanı al alma	Halep	Yeşil ve kırmızı renkte
Canik elması	Logofet Bey	-

Tablo 3.5. (devamı). Elma çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Yediveren elma	Logofet Bey	Tam kırmızı, yıl boyunca ürün veren
Arnavut elması	Fetva Emin Efendi	Kabuğu ince
Güz elması	-	Ekşi, kışa dayanıklı
Kobacar elması	-	40 dirhem, mayhoş, güz zamanında olgunlaşır
Canık elması şeklinde bir dilimi sarı, bir dilimi yeşil elma	Tarabya Kasrı	Bir dilimi sarı, bir dilimi yeşil
Fındık elması görüntüsünde, senesine kadar dayanır, sarılı kırmızılı elma	-	Küçük, uzun ömürlü
Fettah elması	Isparta	Küçük, hoş kokulu,
Çifte kalem biri yaz biri kış olan elma	-	Hem yaz hem kış çeşidi
Beyaz elma	Isparta	-
Oda koşullarında yaza kadar dayanır elma	-	Dayanıklı, 100 dirhem
Sarı elma	Isparta	Büyük, sarı
Betmiz elması	Fransa	Fransa elçisinin getirdiği

Tablo 3.5. (devamı). Elma çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Çorbacı elması	-	Dördü bir kıyye gelir ve güz mevsimine kadar dayanır,
Kebir elma	Trablus'sam	Büyük, iki renkli; Bir tarafı kırmızı bir tarafı yeşil
Bal elması	Eğin	Yeşil, tatlı
Erkenci elma	Osmancık	200 dirhem, erken olgunlaşan, ekşi, sarı
Müsellem elması	Osmancık	300 dirhem, vaktine kadar dayanır
Mor elma	Osmancık	Mor renkli
Altı nevi elma	Bağdat	Şerabi, Basrevi, Küfi, Süleynani, Rahbi, Acemi
Pul pul renkli	Akbaba	Hoş kokulu, güzel görünümlü, lezzetli
Misket elması	Tarabya kasrı	Küçük, bir yanı sarı, bir yanı parlak kırmızı, beheri 60 dirhem
Bosna elması	Bosna	Koyu kırmızı
Buzağı elması	Tokat	-
Civan elması	Tokat	-
Şeker elması	Tokat	Tatlı

Tablo 3.5. (devamı). Elma çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Kum elması	Tokat	-
Saçlı demir elması	Tokat	-
Şerâbi elma	Tokat	-
Yağlı Kızıl elması	-	-
Milâsi elması	Tokat	-
Güz şeker elması	Tokat	-
Karbenek elması	Ankara	Kışa kadar dayanır, dilim dilim
İçi çingiraklı elma	Şam	-
Cebel-i Lübnan elması	Beyrut	Dört çeşit
Ferik elması	-	Büyük, dilimli, mayhoş
Ferik elması	Arnavutköy Patrik Yalısı	Ayva rengine, vaktine kadar dayanıklı, büyük meyveli
Yıldız ferik elması	-	Büyük
Petrovaçe elması	-	Beşi bir kıyye, hasadı haziran ayında
Tavşanbaşı elması	Akbaba	Üçü bir kıyye, Ekim ayında olgunlaşan

Tablo 3.5. (devamı). Elma çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Frenk elması	Ankara	Dilim dilim kışa kadar dayanır
Armut elması	Manastır, Naslıç kazası	Armut şekilli
Ferik elması	-	-
Kabak elması	-	Mayhoş
Ankara elması	Ankara	Sarraf Hoca Artin'den
Bir çeşit Elma	Halil Paşa Yalısı	Bosna elmasına benzer
Vişne elması	Kurdolu ve Bahçevan Artin	-
Kavun elması	Sinop	-
Kraldâde elması	İsveç	Büyük, mor renkli
Sibir Elması	Hekimbaşı Yalısı	
Bir çeşit elma	Fransa	Tatlı, limon kokulu
Bir çeşit elma	İngiltere	İngiltere sarayından, vaktine kadar dayanır, büyük, lezzetli

Tablo 3.5. (devamı). Elma çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Vlah elma	İngiltere	
Boşnak elması	Bar	Aralık ayında olur, 50 dirhem
Kendi bitme elması	Bar	Haziran ayında olur, 45 dirhem
Şah-ı aynülbakar elması	Saray-ı Hümayun	
Muşmula elması	Saray-ı Hümayun	Muşmula şeklinde, az büyük
Al şerbetçi elması	Ankara/Sinop	
Beyaz elma	İşkodra	Beyaz
Misket elması	Amasya/Ankara	Küçük, güzel kokulu
Bardak elması	İncirköy	100 dirhem, bir tarafı yeşil, bir tarafı sarı
Buz elması	Saray-ı Humayun/Pertev Paşa Konağı	Büyük, mor, yerken ağızda kar gibi erir
Orak elması	Hasköy	Erkenci
Buğdan elması	Logofet Bey Yalısı	
Ak elma	Kayseri/Isparta	Güzel kokulu

Tablo 3.5. (devamı). Elma çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Karayaprak hamam elması	Kayseri	Çok büyük meyveli
Bir çeşit elma	Fransa	Büyük, ince kabuklu, yassı, ayva renginde, saksıda
Misket elması	Bolu/Ankara	-
Tebriz elması	Fransa	-
Çorbacı elması	Isparta	Dördü 1 kıyye, güze kadar dayanır
Kalem elması	Osmancık	300 dirhem, vaktine kadar dayanır
Mor elma	Osmancık	Koyu kırmızı
Tavşanbaşı elma	Akbaba	Üçü 1 kıyye, Ekim ayında olur.
Armut elması	Manastır Sancağı Luknat Karyesi	Armut meyvesine benzer

3.3.3 Armut

Armut, Osmanlı topraklarında geniş bir alanda yetiştirilen ve büyük ekonomik öneme sahip bir meyve olmuştur. Osmanlı'da armut yetiştiriciliği iklimi mutedil olan bölgelerde iyi yetiştiği ve yabani olarak ormanlarda bulunduğu belirtilmektedir. Sıcak bölgelerde kuzey yöne özellikle bayır yerlere, soğuk yerlerde kible ve güney bölgelere dikilmesi önerilirdi. Toprak bakımından derin, su tutmayan, kıvıllı, hafif ve serin topraklarda yetiştirildiğinden bahsedilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

İşkodra, Ankara, Beğbazarı, Kütahya, İnegöl, Bozdoğan, Edremit, Isparta, Gümüşhane, Tokat, Giresun gibi illerde armut ağaçları bolca yetiştirilmiştir.

Özellikle Ankara ilinin Mihallıççık ilçesinin güneyinde bulunan Beğköyü, Kavak ve Ahiözü köylerinde yetişen armutlar, İstanbul'a büyük miktarda sevk edilmiştir. Gümüşhane Deresi kıyılarındaki Daltapan ve Beşkilisa köylerinde yetişen armutlar ise, sulu ve tatlı yapıları ile Erzurum, Trabzon ve İstanbul gibi büyük şehirlerde tanınmış ve yüksek talep görmüştür. Ankara, İşkodra (Arnavutluk), Kütahya, İnegöl, Isparta, Gümüşhane, Edremit, Tokat, Giresun, Tirebolu, Antakya ve Siirt'te çokça yetiştirilirdi. Ankara'nın güney kesiminde kendiliğinden yetişen armutlar ile Gümüşhane'de bahçelerde yetiştirilen armutlar İstanbul'da ünlü olmaları sebebiyle İstanbul'a gönderilirdi (Gökmen, 2016).

Armut ağacı, çeşitli toprak türlerinde yetişebilmekle birlikte, derin ve verimli toprakları daha çok tercih etmekte olduğu, kıraç ve kurak bölgelerde yetişmesi zor olup, bu tür alanlarda yeterli verim alınamadığı kaynaklarda belirtilmektedir. Osmanlı döneminde yabancı armut ağaçlarına "ahlat ağacı" denilmekteydi. Ahlat ağaçları meyveleri güzel olan armut çeşitleriyle aşılanırdı. Meyveleri güzel olan armutlar genellikle ahlat ağaçlarına aşılanmakla birlikte muşmula ve ayva üzerinde de aşılandığı aktarılmaktadır. Ayva ağacı akdiken, üvez ve elma ağaçlarına aşılandığında çok yaşamadığı ifade edilmektedir. Armut armutla aşılandığında ise hem ağaçlar meyveye daha çabuk yattığı hem de meyvelerin büyük ve lezzetli olduğu, fakat uzun ömürlü olmadıkları ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Armut fidanları, çekirdekleriyle sonradan aşılanmak üzere de çoğaltılırdı. Armut fidanları tohumdan üretildiğinde çekirdekleri hafif topraklarda bir parmak derinliğe ekilir ve bir yaşına kadar ekildiği yerde yetiştirilirdi. Sonrasında tepeleri 25 cm'den kesilerek orta hafif bünyeli topraklara sahip özel fidanlıklara dikilir ve burada aşılandığı belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

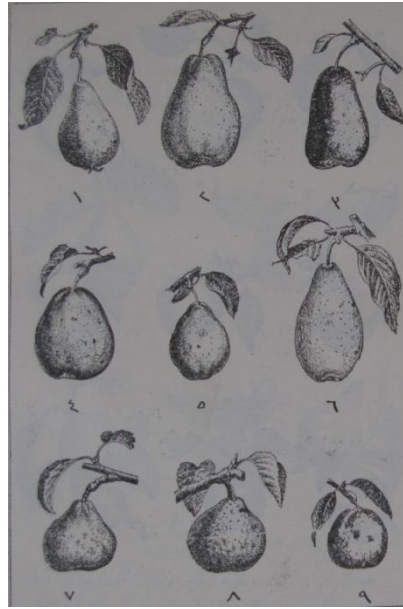
Osmanlı döneminde armut ağaçlarına aşı yapmanın en uygun mevsimi, sonbahar aylarına yayılan güz mevsimi olarak belirtilmektedir. Bu dönemde, hava koşullarının daha ılıman olması ve ağaçların aktif büyüme dönemini tamamlamış olmaları aşılanmanın başarılı olma olasılığını arttırdığı ifade edilmektedir. Anaç fidanlar toprak seviyesinden en az 10 cm'den kesilip üzerine aşı yapılırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

Armut için en çok aşı tekniklerinden yaprak aşısı ile taçvari kalem aşısı ve İngiliz kalem aşısı uygulanırdı. Ayva üzerine yapılan aşılar, daha küçük boyutlu ağaçlar meydana getirmekle birlikte ayva ağacı soğuklara dayanıklılığı olduğu için

aşı tuttuktan sonra üst kısım hemen kesilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923). Ahlat üzerine yapılan aşılar, daha büyük ve uzun ömürlü ağaçların oluşmasını sağlanırdı. Körpe fidanlar ilk yıl aşılansayp gövdesi kalınlaşan fidanlar aşılardı (Onnik İhsan, 1916).

Daldırma ile çoğaltmada dip sürgünlerin en zayıf olanları kesilip sağlıklı sürgünler alttan 4-8 parmak kalınlığında toprak ile kapatılarak kabukları yumuşatılırdı. Mart ayında bu sürgünlerin toprağı açılıp zayıf olanlar sökölüp atılırdı. Kalan sürgünlerin tepeleri 25 cm'den kesilir ve tekrar toprağı gömölürdü. Eylül ayında ana bitkiden genç ayva fidanları ayrılırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

Armutun pek çok çeşitti mevcuttu. İstanbul'da Bozdoğan armudu pek meşhurdu. Armut meyveleri olgunlaşma zamanı, şekil ve iriliklerine göre sınıflandırılırdı. Osmanlı'da armutların bir kısmı doğrudan tüketilirken bazı armut çeşitleri pişirilerek tüketilir ve bazıları da şarap yapımında kullanılırdı. Olgunlaşma zamanına göre farklı gruplara ayrılan armut çeşitlerinden bazıları temmuz ve ağustos aylarında, bazıları ise ekim ve kasım aylarında olgunlaşmaktaydı. Ayrıca, şubat ayında olgunlaşan kış armutları da bulunmaktaydı. Bu tür armutlar, henüz tam olgunlaşmadan ağaçtan koparılır ve belirli bir süre bekletildikten sonra tüketilirdi (Onnik, 1916) (Şekil 3.28.).



Şekil 3.28. Şekil ve iriliklerine göre bazı armutlar

En bilinen armut çeşitleri; Akça, Armudi, Mustafa armudu, Ankara armudu, misket armudu, bozdoğan armudu, Tokat armududur (M. Fazıl Efendi, 1923).

Ayrıca Hünkari, İzmit Akçası, Göksulu, Göl, Limon, Tokat Armudu, Bursa'nın Kösekahya Armudu, Malatya'nın Şekerlezzet, Hamza, Sırmalı, Cebesisiğmaz armutları, İstanbul'un Süt armudu ve Sarıyakça armutları, Kütahya'nın Bağ armudu Tokat'ın Türkyemez armudu, Gümüşhane armudu, Konya'nın Gözbebek armudu, İnez, Amanım Allah ve olgunlaştığında esmerleşen Lazokış armudu yetiştirilen armut çeşitlerindendi (Polat ve Rüştü, 2016). Bazı armut çeşitleri Tablo 3.6.'da verilmiştir.

Derin, humusça zengin, kumlu tınlı topraklarda yetiştirilirdi. Kireçli topraklar önerilmezdi. Armut ağaçlarında ağaç kurdu, yaprak бүken, meyve-tomurcuk delen, kırmızı ve benekli böceklerden zarar gördüğü belirtilmektedir. Bu zararlı böceklerle mücadelenin mümkün olmadığı, mücadelesinde ağaca iyi bakmak gerektiği, yumurtalar görüldüğünde yumurtaların imha edilmesi gerektiği ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Tablo 3.6. Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Abbas armudu	Bağçevanbaşı Artin'den ve Ankara'dan	-
Abdar armud	İsveç'ten Büyükdere'de Frangeli Bağçesi'nden	Gayet sulu ve abdar
Âbdâr armut	Ohri'den	Yerebasmaz tabir olunur, Bey armudu resminde
Acem armudu	Logofet Bey'den	Şiraz'dan gelme
Ağustos armudu	Bar'dan	Beheri yüzli dirhem teşrin-i sanide olur

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Ağustos armudu	Tarabya'da Frengili Bahçesi'nden	Bir yanı sarı, bir yanı kırmızı
Aines armudu	Tirnovi'den	Gayet yeşil, üzüm mevsiminde olur, beheri yüz elli dirhem
Ak Malatya armudu	Sarra Hoca Artvin'den	-
Akça armuda benzer türde armudu	Kirkor marifetiyle Ortaköy'den	-
Akça armudu	Macaristan'ın Logofet Beyden	Büyük kış armudu
Akça armudu	İtalya'nın Logofet Bey'den	Kokusu güzel, armut
Akça şeker armudu	Tokat'tan ve Ankara'dan	
Al kış armudu	Kadırga Limanında Başefendi Konağı'nda	-
Âlâ Fransa'dan gelme armut	Beyoğlu'nda Frenk'ten alınan	-
Ala gayet leziz bal armudu	Hoca Artin'den	-
Alaköy armudu	Konya Ereğlisi'nden	Dalkıran
Altı üstü ince armut	Fransa	Ayva resminde, müdevver armut, saksıda

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Arap armudu	Kal'a-i Sultaniye'den	Ağacında durdukça siyahlanır
Armudu (elma ayva renginde)	Hoca Artin ve Logofet Beyden	Kışa dayanır, pulsuz kabartmalı
Arnavut armudu	Fetva Emini Efendi'den	Kabuğu ince
Ayntab'ın Sükkerî armudu	Raşit Efendi marifetiyle Nazif Bey'den	-
Ayva şeklinde	-	Demir pası renginde, leziz
Badenca armudu	Frengî Bahçesi'nden	-
Bâdencân armudu	Fransa	Vaktine dayanır, saksıda
Bakır armudu	Şumnu ve Hezargrat'tan	Sarı, yassıca, ağaçtan koparılır, beheri yarım kıyye
Bal armudu	Tokat'tan	
Bal armudu	Osmancık'tan	Rengi sarı ve al, kebir
Bardacık armudu	Bar'dan	Bir tarafı sarı, bir tarafı kırmızı, beheri yüz dirhem, eylülde olur

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Bardaçka armudu	Bar'dan	Beheri yüz elli dirhem
Belgrat armudu	Raşit Efendi marifetiyle	-
Bergamot armut	Logofet Bey Yalısı'ndan	-
Bey armudu	Ohri'den	Ankara'nın Bey armudu şeklinde,
Bey armudu	Ohri'den	Alâ âbdâr kebirce
Bey armudu	Konya Ereğlisi'nden	
Bey armudu	Tirnovi'den	Bir tarafı al, bir tarafı sarı, üzüm mevsiminde, beheri elli dirhem
Bey armudu	Parlı kazasından	
Bey armudu	Isparta'dan	Beheri elli dirhem, yeşil ve sarı, marta kadar dayanır
Beyaz armut	Eğin'den	Yassı, iri
Beyaz armut	Osmancık'tan	Kadınbudu tabir olunur
Bıldırcın armudu	Hekimbaşı Efendi'den	-
Bıldırcın armudu	Bar'dan	Haziranda olur

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Bıldırcın armudu	Tokat'tan	
Bosna armudu	Gazaz Artin ve Seyyid Efendi'den	Büyük armut
Boynueğri armudu	Tokat'tan	-
Bozdoğan armudu	Kanlıca'da Necip Paşa Yalısı'ndan	-
Bozdoğan armudu	Konya Ereğlisi'nden	-
Cennet armudu	Sarrafi Hoca Artin Yalısı'ndan	-
Çavuş armudu	Isparta'dan	-
Çermes armudu	Kemah'tan	Büyük
Çeşit İsmi	Kaynak	-
Çiçek armudu	Tokat'tan	-
Çiçek armudu	Eğir'den	-
Çilli armut	Kayseri'den	Kabuğı çilli
Dalkıran armudu	Bahçıvanbaşı Artin'den	-
Değirmi armut	Hezargrat'tan	İncir kokulu
Elma kokulu armut	Varna'dan	Beheri üç yüz dirhem

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Emrud	Şam-ı Şeriften gelme Tingiroğlu'ndan	Âlâ bey armuduna benzer
Emrudu	Tarabya'da Kasr-ı Hümayun'dan	Fransa'dan gelme, yeni çeşit
Emrut	Harput'tan ve Ankara'dan	Yedi yüz dirhemden büyük, beyaz ve sulu, güz mevsiminde olur
Fransız armudu	Fransız Sarayı'ndan	Yumurta şeklinde
Gelin armudu	Şumnu'dan	Bir tarafı sarı, bir tarafı kırmızı
Gelincik armudu	Kurdoğlu Bahçesi'nden	-
Gelincik armudu	Fransa	Bir tarafı al, bir tarafı mor, saksıda
Gökçe armudu	Tırnovî'den	Bağbozumundan sonra yeşil, beheri otuz dirhem
Gökçe armut	Tirnovi'den	Yeşil bağ bozumundan sonra olur, gayet âbdâr, beheri otuz dirhem
Göksulu armudu	Tokat'tan ve Bolu'dan	Beheri seksen dirhem, eylülde kemal bulur
Göksulu armudu	Eğin'den ve Bolu'dan	Tavşanbaşı gül limon armuduna benzer

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Gözbağı armudu	Tokat'tan	-
Gül armudu	Düzoğlu Yalısı'ndan	-
Gül Fındık Efendi armudu	Topkapı Sarayı'ndan	-
Gül limon armudu	İstavroz Saray-ı Hümayun	-
Gülsarı armudu	Isparta'dan	-
Gülsulu armudu	Isparta'dan ve Bolu'dan	-
Hamit Şeker armudu	İstavroz Saray-ı Hümayun	-
Hümayun armudu	Bahçıvanbaşı Artin Saray-ı Hümayun	-
Hüsn-i Yusuf armudu	Tirnovi ve Şumnu	Bir tarafı al, bir tarafı sarı, güzel kokulu, üzüm mevsiminde olur, beheri elli dirhem
İncir kokulu	Bulgurlu 'da Valide sarrafından	Büyük
İngiliz armudu	Malta'dan gelme	-
İngiliz armudu	İzmir	Mayhoş

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
İngiliz armudu	Tarabya'da, Fransız Sarayı'ndan	Ayva şeklinde içi ve dışı sarı, beheri yüz dirhem
İngiliz armudu	Topkapı Sarayı	Büyük
İsveç armudu	İngiliz Sarayı'ndan	-
İşkodra armudu	Bar'dan	Beheri yirmi beş dirhem ağustosta olur
Kadi armudu	Kilitbahir'den	Temmuz'a kadar dayanır
Kalkandelen armudu	Kalkandelen'den	-
Karaman armudu	Şumnu ve Hezargrat	Rengi sarı, ağacında olgunlaşır bulur, kumsuz, üçü bir kıyye, ağustosan sonra
Karpuz armudu	Malta'nın Büyükdere'de	-
Bal armudu	Hoca Artin Yalısı'ndan ve Bolu'dan	Kokusu güzel ve büyük
Gümüşhane armudu	Gümrükçü İshak Ağa Yalısı'ndan	Büyük
İngiliz armudu	Büyükdere'den	Büyük

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Kebir mor armut	Logofet Beyden Preveze'den	-
Keşiş armudu	Konya'dan	Beheri elli dirhem, turfanda
Keşiş armudu	Fransız Sarayı'ndan	Beheri yüz dirhem, yumurta şekli, patlıcan şeklinde, kokusu güzel
Keten gömlek armudu	Konya Ereğlisi'nden	
Kırmızı armudu	Bar'dan	Beheri kırk dirhem, Ağustos'ta hasat
Kırmızı armudu	Seddülbahir'den	Bozdoğan armudu gibi büyük, kumsuz
Enar armudu	Konya'dan	Kırmızı
Gelincik armudu	Fransa'nın Frengi Bahçesi'nden	Kırmızı
Kış armudu	Ömer Cemal Efendi'den	-
Kış armudu	Beyoğlu'ndan Topkapı'da	-
Kış armudu	Sarrafi Bedros Yalısı'ndan	Koca Beyin üç adedi bir kıyye

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Kış armudu	Mevlevîhâne Kapısı'nda lüleciden	Beheri üç yüz dirhem, gayet sulu
Kış armudu	Mevlevîhâne Kapısı'nda Tatar Hamit'ten	Beheri yüz dirhem
Kış armudu	Edirne'de Bahçevanoğlu Bahçesi'nden ve Çırağan Sarayı'ndan	Sulu kış armudu, Beheri yarım kıyye
Kış armudu	Konya civarından Frenk'ten	Beheri yüz elli dirhem, gayet leziz
Kış armudu	Ankara civarında Kalecik kasabasından	Beheri yarım kıyye
Kış armudu	Fransa'nın Canto marifetiyle	İçi pembe, bir tarafı sarı, bir tarafı yeşil, beheri yüz dirhem
Kış armudu	Ankara'dan	Bozdoğan armudu gibi, sulu
Paşaoğlu Kış armudu	Kayseri'den	Bozdoğan armuduna benzer
Kış armudu	Konya civarından Bor kasabasından	Kumsuz ve leziz
Kış armudu	Malta'dan	Beheri yüz dirhem, sivrice ve beyaz

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Kış armudu	Tarabya'da Kasr-ı Hümayun	Beheri yüz elli dirhem, zümrüt gibi yeşil, senesine kadar dayanır, kumsuz.
Kış armudu	Osmancık'tan	Yeşil kabuklu
Kış armudu	Osmancık'tan	Yassı ve değirmi
Kış armudu	Osmancık'tan	Malatya armudu şeklinde, beheri üç yüz dirhem, kırmızı
Kış armudu	Fransa'dan marifetiyle Canto	Bir tarafı sarı, bir tarafı yeşil, beheri yüz dirhem
Kış armudu	Eğin'den	-
Kışbeyi armudu	Tokat'tan	-
Kostivar armudu	Logofet Bey'den	-
Körpdüşen armudu	Nevşehir'den	-
Körpdüşen armudu	Eğin ve Bolu'dan	Sarı, kumsuz, Bozdoğan armudu resminde nefis
Körpdüşen armudu	Osmancık'tan	Bir tarafı sarı, bir tarafı kırmızı, beheri iki yüz dirhem, ağustosta olgunlaşır
Körpdüşen armut	Konya civarında ve Edirne'de	Beheri iki yüz dirhem

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Kraliçe armudu	Fransa'dan gelme Logofet Bey Yalısı'ndan	Gayet leziz
Kumlubaça armudu	Bar'dan	Beheri yüz dirhem, mayısta olgunlaşır, rengi sarı, yuvarlak
Kumsuz armudu	Ankara'dan	Turhal Bozdoğan armudu gibi
Kumsuz armudu	Tokat'tan	
Kurpdüſen armudu	Tokat'tan	
Kuşüzümü armudu	Kayseri'den ve Ankara'dan	Büyük, kırmış, gevrek
Küçük oturga armudu	Bar'dan	Eylülde kemal bulur
Külçe/gülçe armudu	Tırnovi'den	Bağ bozumunda olur
Kürdistan armudu	Kayseri'den	Güzel kokulu
Lale armudu	Tokat'tan	
Leziz armudu	Tarabya'dan İngiliz Yalısı'ndan	Yassı, sapı kısa
Leziz armut	Edirne'de Bahçevanoğlu Bahçesi'nden	Gayet sulu, kabuğu ince

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Haticekadın armudu	Kayseri'den	Lezzetli
Leziz armut	Frengistan'da bağçevanbaşından	Uzun ince kabuklu
Leziz armut	Binbaşı Hacı Mehmet Ağa marifetiyle Kadıköy'den	Sulu, gayet leziz
Limon armudu	Lâpseki'den, Topkapı	-
Kız Limon armudu	Kayseri'den	-
Limon armudu	Tokat'tan	-
Mağrip armudu	Eğir'den	Beheri yüz dirhem
Malatya armudu	Tokat'tan ve Bolu'dan	Beheri kırk dirhem
Manolaki armudu	Kayseri'den	Bey armudu şeklinde, sulu
Güllü armudu	Isparta'dan	Büyük, ekşi
Mum armudu	Çardak'tan	Mayhoşça

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Milli armut	İngiltere’den gelme Sarraflar Kethüdasından	Yassı ve çukurca sarı
Misk armudu	Maydos’tan	Pembe, güzel kokulu
Misk armudu	Fransa’nın Hekimbaşı Efendi Yalısı’ndan	
Misket armudu	Bar’dan	Beheri altmış dirhem, ağustosta kemal bulur
Muhammet armudu	Şumnu ve Hezargrad’tan	Mor renkte
Muhammet/Kethüda armudu	Filibe’den	Parlak kırmızı, çok tatlı, bir tarafı yeşil, bir tarafı pembe
Mustafa Bey armudu	Boğazköy ve Asitâne’den	-
Nefis armut	Arnavutköy’ü Sâgerî	Beheri yetmiş-seksen dirhem, bir tarafı sarı, bir tarafı kırmızı, sap tarafı tekerlek, ucu kabak şeklinde, kokulu
Niş armudu	Bağçevanbaşı Artin’den	Büyük
Orak armudu	Logofet Beyden	-
Orak armudu	Şumnu’dan	Sarı kabuklu

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Orak armudu	Tokat'tan	-
Orak armudu	Logofet Bey'den	Gayet leziz
Pazar armudu	Konya Ereğlisi'nden ve Şam- 1 Şeriften	-
Pembe armudu	Fransa Logofet Bey Yalısı	Badem şeklinde
Pembeli leziz armudu	Büyükdere'de Frengili bahçesinden	Yassı, iki tarafı sarılı
Petrovaçe armudu	Bar'dan	Beheri otuz dirhem hazıranda olur
Portekiz armudu	Sarraflar Kethüdasındandı	-
Kokulu armut	Bahçıvanbaşı Artin'den	Hıyar şeklinde, beheri yüz elli dirhem
Samanlı akçası armudu		
Sarı Ankara kış armudu	Nafiz Paşa Hazretleri Yalısı'ndan	-
Sarı armudu	Bar'dan	Beheri yüz dirhem mayısta kemal bulur
Kış armudu	Hekimbaşı Efendi Yalısı'ndan	Sarı, büyük
Siyah kış armudu	Bar'dan	Koyu renkli, kışın olgunlaşır

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Kış armudu	Halil Paşa Yalısı'ndan	Gayet sulu gevrek
Suluca armudu	Eski Zağra'dan	
Şalgam armudu	Ohri'den	
Şeker armudu	Nevşehir'den	-
Şeker armudu	Silivri'de Hacı Hüseyin Ağa bahçesinden ve Konya'dan	-
Şeker armudu	Logofet Bey'den	Beheri elli dirhem, uzunca şeker armudu
Şeker armudu	Kayseri'den	Beheri yüz dirhem, akça armudu şeklinde
Şeker armudu	Şumnu'dan	Bir tarafı al, bir tarafı sarı
Şeker armut	Saray-ı Hümayundan	Pembe ve leziz
Şeker gevrek armudu	Hoca Artin ve Hekimbaşı Efendi Yalısından	-
Şeker nebat armudu	Beşiktaş Sarayı'ndan	-
Tahirî armudu	Kayseri'den	Gayet leziz
Tereyağı armudu	Hekimbaşı Efendi Yalısı'ndan	-

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Tintin armudu	Nemçe içinden	Sarı ve yolları yeşil
Toprak armudu	Ohri'den	Senesine kadar dayanır, sarı
Torkina armudu	İşkodra'dan gelme	-
Tuzsuz armudu	Tokat'tan	-
Üvez armudu	Kameriye arkasında, yol yanında	Üvez renginde, üvez kokulu
Vişne armudu	Mirgün'dan	Kiraza benzeyen
Yassı âlâ leziz kış armudu	İstinye'de Hafız Ağa merhumun Yalısı'nda	-
Yassı armut	Edirne'de Bahçevanoğlu Bahçesi'nden	Büyük, vaktine dayanır
Yaz armudu	Osmancık'tan	Parlak kırmızı
Yazbeyi armudu	Tokat'tan	
Yazma armudu	Kayseri'den	-
Yerebasmaz armudu	Konya Ereğlisi'nden	Beheri yüz dirhem
Yerebasmaz armudu	Bar'dan	Beheri yetmiş dirhem, ağustos ayında olgunlaşır

Tablo 3.6. (devamı). Bazı armut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Yeşil armudu	Topkapı'da Fransız Sarayı'ndan	Yeşil armudu
Yeşil armudu	Tarabya'da Fransız Sarayı'ndan	İç ve dış yeşil, kasımda olur
Yeşil armudu	Canto yediyle Tarabya'dan	İç ve kabuğu yeşil
Yeşil kebir akça armudu	Ömer Cemal Efendi'den	-
Yeşil kış armudu	Gümrükçü İshak Ağa Yalısı'ndan	1 yüz dirhem
Yusufl armudu	Bahçevanbaşı Artvin'den ve Saray-ı Hümayundan	-
Zırbeğendi armudu	Kal'a-i Sultaniye 'den	Kumsuz ve leziz

3.3.4 Ayva

Osmanlı döneminde ayva, tarımsal üretim açısından yaygın olarak yetiştirilen meyve türlerinden biri olmuştur. Özellikle İzmit, Gemlik, Mudanya, Bursa, İzmir, Girit, Isparta, Adana, Antakya ve Boğaziçi gibi bölgelerde ayva ağaçlarının yoğun biçimde bulunduğu anlaşılmaktadır (Gökmen, 2016). Bu bölgelerdeki iklimsel koşulların ve toprak verimliliğinin ayva tarımını desteklediği düşünülmektedir. Ayva ağaçları çok nemli olmayan, yumuşak yapılı, derin, humuslu, killi-kumlu, kuvvetli, serin ve kireçli topraklardan hoşlanmadığı ifade edilmekle beraber kuru ve çok killi toprakları sevmediği kaynaklarda belirtilmektedir (Polat ve Rüştü, 2016). Kuvvetli, serin ve tınlı topraklardan hoşlanırdı (Onnik İhsan Efendi, 1916).

Osmanlı döneminde ayva ağaçlarının çoğaltılmasında tohum, aşı, dip sürgünü, çelik ve daldırma yöntemleri kullanılırdı. Tohumdan yetiştirmede ayva

tohumları ya fidan yastıklarına ya da doğrudan doğruya asıl yerlerine ekilirdi. Tohumdan yetişen ayvalar aşılanacak ise tepeden aşılanırdı (Ahmed Hamdi, 1922).

Ayva ağaçları diğer meyve ağaçlarına göre daha geç yapraklandıklarından dolayı aşılama sonbaharda yapılırdı. Uygulanan aşı teknikleri içerisinde en yaygın biçimde tercih edilen yöntem kalem aşısı olduğu ifade edilmektedir. Ayva bitkisinin dip sürgünleriyle kolaylıkla çoğaltılabildiği ifade edilmektedir. Diğer taraftan, ayva çeliklerinin hafif ve nemli toprak koşullarında hızla köklendiği belirtilmektedir. Bu nedenle, ayva fidanlarının yetiştirilmesinde çelikle üretim yöntemi yaygın biçimde tercih edilmiştir. Kuvvetli, serin ve tınlı topraklardan hoşlanırdı (Onnik İhsan Efendi, 1916).

Osmanlı döneminde ayva ağaçlarının çoğaltılmasında tohum, aşı, dip sürgünü, çelik ve daldırma yöntemleri kullanılırdı. Tohumdan yetiştirmede ayva tohumları ya fidan yastıklarına ya da doğrudan doğruya asıl yerlerine ekilirdi. Tohumdan yetişen ayvalar aşılanacak ise tepeden aşılanırdı (Ahmed Hamdi, 1922).

Ayva ağaçları diğer meyve ağaçlarına göre daha geç yapraklandıklarından dolayı aşılama sonbaharda yapılırdı. Uygulanan aşı teknikleri içerisinde en yaygın biçimde tercih edilen yöntem kalem aşısı olduğu ifade edilmektedir (Ahmed Hamdi, 1922).

Ayva bitkisinin dip sürgünleriyle kolaylıkla çoğaltılabildiği ifade edilmektedir. Diğer taraftan, ayva çeliklerinin hafif ve nemli toprak koşullarında hızla köklendiği belirtilmektedir. Bu nedenle, ayva fidanlarının yetiştirilmesinde çelikle üretim yöntemi yaygın biçimde tercih edilmiştir (Şekil 3.29.) (Onnik İhsan Efendi, 1916).



Şekil 3.29. Ayva (Onnik İhsan, 1916)

Osmanlı döneminde ayva ağaçları yapraklarını döktükten sonra budama işlemi yapılırdı. Hem sonbaharda hem de ilkbaharda gerçekleştirilen budama

işlemlerinin, ağaçların kuvvetli büyümesini ve kaliteli meyve vermesini sağladığı belirtilmektedir. Ayva ağaçlarının meyvelerinin iri olması amacıyla, çiçek huzmesindeki çiçeklerin yaklaşık $\frac{2}{3}$ 'ü kesilirdi ve gözün etrafında 3-4 adet çiçek bırakılırdı. (M. Fazıl Efendi, 1923).

En bilinen ayva çeşitleri Ekmek, Şeker, Limon ve Gevrek ayvalarıdır. Ayrıca Bunların yanında Avrupa'dan gelen sarı renkli, büyük ve uzun renkli Portakal ayvası ile Amerika'nın ayva çeşitlerinden Şampiyon ayvası yetiştirilirdi. Japon ayvası küçük meyveleri ve çiçeklerinin güzelliği için yetiştirilirdi. Hint ayvasının meyveleri hoş kokulu ve ekşi olmasından dolayı reçel yapmak amacıyla yetiştirilirdi. Çin ayvaları ise hoş kokularıyla tanınırdı (Polat ve Rüştü, 2016). (Tablo 3.7.).

Tablo 3.7. Bazı ayva çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Acem ayvası	-	-
Âlâ ayva	Ortaköy	Beheri 300 dirhem
Âlâ ayva	Safveti Paşa'dan	İkisi bir kıyye
Âlâ buz ayvası	Saray-ı Hümayundan	-
Âlâ etmek ayvası	Yalıdan ve Hoca Artin'den	-
Âlâ reçel ayvası	Konya Bor kasabasından	Kokusu güzel
Amerika'nın sünger ayvası	Aznavur köylü aşçı marifetiyle bir sarraf hanesinden	Yuvarlak, bir kıyye kadar
Amerikan ayvası	Süleymaniye'de Hidayet Ağa Konağı'ndan	İki tarafı yassı, uzun
Armut ayvası	Kandilli 'den ve Yeniköy'den	Güz mevsiminden sonra

Tablo 3.7. (devamı). Bazı ayva çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Ayva	Varna'dan	Beheri bir kıyye
Ayva ve muşmula karışık veren ayva	-	-
Ekmek ayvası	Tarabya'da Kasr-1 Hümayundan	Beheri bir kıyye, lezzetli
Ekmek ayvası	Eğir'den	-
Ekmek ayvası	Kayseri'den	-
İstanbul ayvası	Tokat'tan	-
Kalkandelen ayvası	Kalkandeli'den	-
Kebir âlâ ayva	Şumnu'dan	-
Âlâ ayva	Hekimbaşı Efendi Bahçesi'nden	Büyük
Limon ayvası	Yalıdan ve bahçıvanbaşı bahçelerinden	-
Limon ayvasına benzer ayva	İşkodra'dan	-
Muşmula şeklinde ayva	Yalıdan	-

Tablo 3.7. (devamı). Bazı ayva çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Portekiz ayvası	Logofet Bey'den	Yassı ve rayıhalı
Şeker gevrek ayvası	Yalıdan ve Küçükoğlu Bahçesi'nden	Tatlı
Şeker gevrek ayvası	Ankara	Beheri bir kıyye, Tatlı
Fransa ayvası	Logofet Bey Bahçesi'nden	Uzun

3.3.5 Nar

Nar, Osmanlı topraklarının pek çok yerinde yetişirdi. Özellikle sıcak ve kuvvetli topraklara sahip bölgelerde yetiştiriciliği yapılırdı. İzmir, Manisa, Akhisar, Ödemiş, Adana, Urfa, Diyarbakır, Şam ve Bağdat gibi bölgelerde nar ağaçları yaygın şekilde yetiştirilirdi (Gökmen, 2016).

Osmanlı döneminde nar ağaçlarının üretimi tohum, dip sürgünü, daldırma, çelik ve aşı yöntemleriyle yapılırdı. Tohumdan yetiştirilen fidanlar öncelikle bir yıl boyunca tohumdan fidan yetiştirme yastıklarında büyütülür, ardından bir sonraki yıl ilkbahar ya da sonbahar dönemlerinde gerçek dikim yerlerine alınırdı. Gerçek yerline alındıktan sonraki yıl, fidanlara ya ilkbaharda kalem aşısı yapılırdı ya da sonbaharda yaprak aşısı yapılırdı. Fakat, Osmanlı döneminde narın çoğaltılmasında aşı yöntemi genellikle tercih edilmediği ifade edilmektedir. Aşıyla üretimin yerine daldırma, çelik ve en çok da dip sürgünü ile üretim yöntemleri tercih edilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı'da nar meyveleri olgunlaştığında hemen toplanırdı. Çünkü, meyveler ağaçta bekletildiğinde meyvelerin çatladığı ve içlerinin boşaldığı belirtilmektedir. Hasat edilen narlar birkaç gün güneşte bekletildikten sonra taze olarak tüketime sunulurdu. İzmir ilinin Pınarbaşı mevkiisi nar bahçeleriyle meşhurdu. Burada narlardan salkım salkım hevenkler yapılırdı. Tatlı ve ekşi çeşitleri yetiştirilmekte olup en meşhur nar çeşitleri; Feyz, Hafız, Deve Dişi,

Çekirdeksiz, Şehriban, Kazı narlarıdır (Polat ve Rüştü, 2016). Bazı nar çeşitleri Tablo 3.8.'de verilmiştir.

Tablo 3.8. Bazı nar çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Âlâ Feyzi narı	İzmir'den, Topkapı Bahçesinden	-
Âlâ Likan narı	Bar'dan Abat'tan	-
Çiçek nar	Kebir havuz yanında	-
Çiçek nar	Şam-ı şeriften, Topkapı Bahçesinden	-
Derviş narı	Karadağ'dan gelme	-
Hadravî nar	Halep'ten	Kabuğu zümrüt gibi yeşil, tanesi büyük, tatlı, koyu renkli
Kadı nar	Pınarbaşı'ndan	-
Koyu Mor nar	Eşref Bey'in kayınvalidesi yalisından	-
Şerbet oturak narı	Karadağ'dan gelme	-

3.3.6 Muşmula

Muşmula ağaçları Osmanlı döneminde ılıman iklime sahip bölgelerde yetiştirilirdi. Her türlü toprakta yetiştiriciliği yapılsa da bilhassa çok kuru ve çok yaş topraklardan hoşlanmadığı belirtilmektedir (Ahmed Hamdi, 1922).

Osmanlı zamanında muşmula fidanlarının üretimi tohum, daldırma ve aşı yöntemleriyle yapılırdı. Tohumla çoğaltma, uzun süren bir olgunlaşma süreci gerektirdiği için genellikle tercih edilmezdi. Tohumdan üretilen muşmula ağaçları

dikenli olup, aşı yöntemiyle üretilenler ise dikensiz olduğu belirtilmektedir. Aşı ile çoğaltma yönteminde, muşmula en çok armut ve ayva üzerine aşılanırdı. Bu işlemde, ilkbaharda kalem aşısı, yaz ve sonbaharda ise göz aşısı yapılması önerilirdi (Ahmed Hamdi, 1922).

Osmanlı zamanında muşmula ağaçları budanmazdı. İlk donlara kadar meyveler ağaçta bırakılır ve meyveler kurak bir günde toplanırdı. Toplanan meyveler ot veya saman üzerinde yumuşaması için 10-15 gün bekletilirdi (Ahmed Hamdi, 1922). Bazı muşmula çeşitleri Tablo 3.9.'da verilmiştir.

Tablo 3.9. Bazı muşmula çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Battuma	Mesarifat Muhasebecisinden	-
Çengelköy muşmulası	Saray-ı Hümayundan, Frengistan'a benzer	-
Frengistan muşmulası	Bahçıvanbaşı Artin'den, Frengistan	Yumurta kadar iri
Haliç muşmulası	Haliç'ten	-
Âlâ kıızılcık	-	Büyük
Yarma muşmula	Şam-ı şeriften	Büyük
Yassı muşmula	Hamdi Paşa Yalısı'ndan, Tokat'tan gelme	Büyük
Kiraz gibi kırmızı muşmula	Haliç'ten	Yirmisi bir yerde salkım salkım, kokusu güzel
Kirebolu muşmulası	Konya civarı, Bor kasabasından	Şerbet ve turşusu güzel olur, Frenk üzümü gibi kırmızı salkım

Tablo 3.9. (devamı) Bazı muşmula çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Muşmula	-	-
Sarı Şubut elması	-	Kışta yaprağını dökmez, kasımdan sonra çiçek açar
Şam fıstığı	Topkapı caddesinde mescitten alınan	-
Şubut'un muşmula elması	Camekân önünde	Kışın yaprağını dökmez, kışın çiçek açıp meyve bağlar

3.3.7 Üvez

Osmanlı döneminde üvezin pek çok türü bulunmakla birlikte, en çok tercih edilen ve sevilen türü kırmızı meyveli olanıydı. Ankara'dan yaz ve kış mevsimlerinde İstanbul gibi büyük şehirlere getirtirilirdi. Tohumla ve aşı ile çoğaltılırdı. Bu ağaçlar, özellikle kuvvetli ve serin topraklarda yetiştirilirdi. Üvez ağaçları, genişçe açılan çukurlara dikilir ve dikim sonrası toprağın nemli kalması sağlanarak kök gelişimi desteklenirdi. İlkbaharda gübrenmesi yapıp sulama yapılırdı. Meyve rengi kırmızı olduğunda toplanır, erken toplanırsa kuru ot veya saman üzerine konularak olgunlaşması sağlanırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

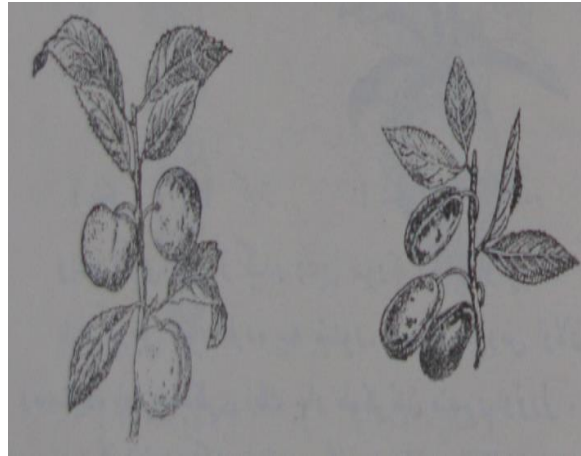
3.3.8 Hünnap Ağacı

Osmanlı döneminde hünnap ağacı, ılıman iklimlerde yetiştirirdi. Soğuk bölgelerde sınırlı büyüme gösterdiği, buna karşın sıcak yerlerde 8-12 arşın kadar yükseldiği belirtilmektedir. Hünnap ağaçlarının meyvelerinin, zeytin tanesi büyüklüğünde veya daha iri olduğu ifade edilmektedir. Dikenli yapısı ve uzun ömrü nedeniyle, hünnap ağacı, bahçeler için oldukça uygun bir çit bitkisi olarak kullanılırdı. Dikenli bir bitki olması ve çok yaşaması sebebiyle bahçeler için iyi bir çit bitkisiydi. Tohumla ve dip sürgünleriyle üretilirdi. Tohumları ikinci sene çimlendiği belirtilmektedir. 4-5 senedir bir kez çapalanması yapıp dip sürgünleri alınırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

3.3.9 Erik

Erik ağaçları Osmanlı'da sıcak ve mutedil iklimin olduğu yerlerde, Osmanlı'nın Doğu, Batı ve hatta Kuzey bölgelerinde rutubetsiz her türlü toprakta yetiştirilirdi. Sıcak ve kumlu toprakların sakıncalı olduğu ve killi-kumlu, kireçli toprakların tercih edilmesi gerektiği bilinmekteydi (M. Fazıl Efendi, 1923). Ayrıca, her türlü toprakta yetiştiriciliğinin yapılabileceği belirtilmekle beraber çok kuvvetli topraklarda yetiştirilmesi halinde az meyve vereceği belirtilmektedir. Kireçli, havadar ve tınlı topraklarda yetiştirilirdi. İstanbul, İzmir, Kütahya, Kastamonu, Hendek, Bolu, Akçaşehir, İnebolu, Abana, Amasya, Isparta, Alaiye, Adana, Diyarbakır, Harput, Darende, Eğin, Serfice ve Bravişta gibi çeşitli bölgelerde erik ağaçları yaygın bir şekilde yetiştirilmişti. Bu ağaçların pek çok türü bulunmaktaydı, ancak meşhur erik çeşitleri arasında Mürdüm, Türbe, Can, Çakal, Bardak, Fişne, Şam, Şeyh, Süt, Serfice ve Uryani yer alıyordu. Amasya bölgesinde özellikle lezzetli bir erik kurusu üretilir, bu ürün İstanbul, Sivas, Erzurum ve Trabzon gibi şehirlere sevk edilirdi. Kastamonu'da ise "Üryani" adı verilen erik türü, özellikle yemeğiyle ünlüydü. Darende ve Kütahya bölgelerinde, hoşaf yapımına uygun tatlı ve lezzetli erikler yetiştirilirdi (Gökmen, 2016) (Şekil 3.30 -30-31-32-34).

Erik fidanı üretimine tohum, aş ve dip sürgünle üretim yöntemleri kullanılıyordu. Tohumla üretilen fidanlar yavaş büyüdükleri için tercih edilmezdi. Fakat tohumdan gelişen fidanlara yarma kalem aşısı ya da yaprak göz aşısı yapılarak daha kısa sürede meyve verimi sağlanırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).



Şekil 3.30. Erik (Onnik İhsan, 1916)



Şekil 3.31. Can eriği (Onnik İhsan, 1916)



Şekil 3.32. Mürdüm eriği (Onnik İhsan, 1916)



Şekil 3.33. Bardak eriği (Onnik İhsan, 1916)



Şekil 3.34. Türbe eriği (Onnik İhsan, 1916)

Tablo 3.10. Bazı erik çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Akparmak eriği	Kayseri'den	Dut eriğine benzer
Al bahadır eriği	İzmir'deki bahçeden ve Saray-ı Hümayundan	Kırmızı
Al erik	Tokat'tan	Kırmızı
Al Şam eriği	Tarabya'da Sarraflar Kethüdasından	Kırmızı
Âlâ Hamas eriği	Bursa'dan	-
Âla Mürdüm eriği	Saray-ı Hümayun ve sair mahallerden	-
Âlâ şeker gevrek eriği	Bursa'dan fidan	-
Âleme eriği	Isparta'dan	-
Yumurta eriği	Osmancık'tan	Altın sarısı

Tablo 3.10. (devamı). Bazı erik çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Amasya eriği	Amasya'dan ve Varna'dan	-
Armut eriği	Bursa'dan	-
Aynaroz eriği	Yalıdan	-
Aynül-bakar eriği	Bostan'dan	-
Bal eriği	Konya Ereğlisi'nden	-
Barda/Perde eriği	Şumnu'dan	-
Beraveşte eriği	Bahçıvanbaşı Artin ve Sarraflar Kethüdasından	Çekirdeği ufak
Bereketli eriği	Masarıfte Muhasebecisi Raşit Efendiden	-
Bereketli eriği		-
Beyaz bardak eriği	Kasımpaşa'da bahçeden	-
Bosna eriği	Logofet Bey'den	-
Bozga eriği	İşkodra'dan	-
Buhara eriği	Çengelköy'ünde Hamdi Paşa Yalısı'ndan	Beyaz-Kırmızı
Bükreş/Yenreş eriği	Yeniköy'den	-
Can eriği	Konaktaki bahçeden	-

Tablo 3.10. (devamı). Bazı erik çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Can eriği	Baltalimanı'nda Köşkten alınan	Beheri kırk dirhem
Çatal eriği	Tokat'tan	-
Çavuş eriği	Bursa'dan	-
Çifte salkım eriği	Bağçevanbaşı Artin'den	-
Damaskina eriği	Sakız'dan	-
Damvir eriği	Fransa'dan Safveti Paşa Yalısı'ndan	Frenk eriği resminde
Elma şeklinde mor erik	Amasya'dan ve Beşiktaş Saray-ı Hümayundan	-
Fadimak eriği	Hezargrat'tan	Beheri kırk dirhem
Frenk eriği	Bursa'dan	-
Marabla Frenk eriği	Beyoğlu'ndan	-
Gül eriği	Osmancık'tan	-
Güvüm eriği	-	Kışta olur, vişne eriğine benzer
Hekim eriği	Konya Ereğlisi'nden	-
Hoşafılık mayhoş kız eriği	Belgrat'tan	-

Tablo 3.10. (devamı). Bazı erik çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936: Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Kayısı eriği	Beşiktaş Saray-ı Hümayundan	-
Kebir erik	Logofet Bey'den	İtalya'dan gelme
Kebir Frenk eriği	Eyüp'ten	Tatlı
Kırmızı ab-ı hayat eriği	Bahçıvanbaşı Artin'den	Akide şekeri gibi
Kırmızı aynülbakar eriği	Kazzaz Artin'den	-
Kırmızı bardak eriği	Logofet Bey'den	-
Kırmızı kış eriği	Nişancı'da Musalla Cami'i yanında	Kasıma kadar dayanır
Kırmızı, uzun, sisli ese eriği	Diyarbakır'dan	-
Kış eriği	Konaktaki bahçeden	Can eriği resminde
Kildendili eriği	Isparta'dan	-
Leziz Belgrat eriği	Kavasbaşı'ndan	Mürdüm eriğine benzer
Şit/şebet erik	Halep'ten	Lezzetli
Limon eriği	Köstendil'den	Kırmızı bahadır eriğine benzer

Tablo 3.10. (devamı). Bazı erik çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Mor erik	Tokat'tan	-
Mor Frenk eriği	Tophanelioğlu Artin'den	-
Mürdüm eriği	Halep'te	Ferahî tabir olunur
Papaz eriği	Bursa'dan	-
Beyaz erik	Sarrafa-1 Hoca Artin'den	Sakız kokulu
Can eriği	Sait Efendi marifetiyle Sarıgül'den	Sarı, erken olur
Sarı erik	Konya Ereğlisi'nden	Sarı
Service eriği	Saray-ı Hümayundan	-
Siyah ağustos erik	Arnavutköy'den	Kokusu güzel
Aznarur eriği	Edirne'den	Siyah
Siyah bâdencân eriği	Bar'dan Âbât'taki bağçeden	Yumurta şeklinde
Siyah erik	Bursa'dan	Beheri otuz kırk dirhem
Siyah kara erik	Kayseri'den	Ceviz irilikte
Siyah kasım eriği	Ortaköy'de Bahçevanoğlu'ndan	Yumurtaya benzer

Tablo 3.10. (devamı). Bazı erik çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Siyah kış eriği	Bursa'nın meşhur	Üzüm gibi siyah olur
Sobuca eriği	Konya'dan	Bir tarafı sarı, bir tarafı kırmızı
Şeh eriği	Yalı'dan	-
Şeker eriği	Şam-ı şeriften	-
Şerbet eriği	Bağçevanbaşı Artin yediyle Saray-ı Hümayun'dan	Kokusu güzel, büyük ve kırmızı
Şeyhülazim eriği	Sait Efendi marifetiyle Nazif Beyefendiden, Amasya	-
Tavşanyüreği eriği	Çerağan Saray-ı Hümayun'dan	-
Top eriği	Tarabya'da Frengili Bahçesi'nden	-
Türbe eriği	Tarabya'da Fransız Sarayı'ndan	-
Ufak erik	Fransa'dan gelme Safvetî Paşa Yalısı'ndan	Siyah ve kokusu güzel
Uzun erik	Fransa'dan gelme Safveti Paşa Yalısı'ndan	Sarı ve kırmızılı olur
Üryani eriği	Kastamonu'dan	-
Üzüm eriği	Kayseri'den	Siyah erik tabir olunur

Tablo 3.10. (devamı). Bazı erik çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Vardaşa eriği	Sakız'dan	-
Vişne eriği	Hekimbaşı Efendi Yalısı'ndan	-
Beyzi erik	Mastar'dan	Yumurta şeklinde
Zeytin eriği	Üsküdar'da Hacı Hafız Efendiden	

3.3.10 Kiraz

Osmanlı'da kiraz ağaçları özellikle açık alanlarda, dağlık bölgelerde ve bahçelerde yetişirdi. Yüksek yerler, bayır araziler ve tepeler kiraz yetiştiriciliğinde tercih edilen yerlerdi. Dağlık bölgelerde yetişen kiraz ağaçlarının meyvelerinin siyah renkte olup tatların acı olduğu ve sonbahara doğru olgunlaştığı kaynaklarda belirtilmektedir. Osmanlı'da kiraz ağaçlarının rutubetli topraklar hariç tüm toprak tiplerinde yetiştirilmesi gerektiği bilinirdi. Özellikle kireçli, tınlı, yumuşak ve derin topraklar önerilirdi. Ağır ve rutubetli topraklar haricinde tüm toprak tiplerinde yetiştiriciliği yapılırdı. Kuru, taşlı ve kireçli topraklardan hoşlandığı bilinirdi. Hayvan gübrelerin halis ve dış mekân topraklarıyla karıştırılarak verilmesi tavsiye edilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı topraklarında özellikle İstanbul, İzmit, Bolu, Adapazarı, Mudanya, Gemlik, Bursa, Bigadiç, Amasya, Giresun, İzmir (asla kurtlanmayan), Isparta, Alanya'da lezzetli kirazlar yetiştirilirdi. Karadeniz sahilinde, özellikle çınar ağaçlarının bulunduğu bölgelerde kiraz ağaçlarına rastlandığı belirtilmektedir. Rumelihisarı'nın Kiraz bahçeleri (Hisar kirazı) Avrupa'da ünlenmişti. Özellikle İstanbul'da Eyüpsultan, Galata ve Üsküdar (Bilad-ı Salise) ile Tuzla, Kartal, Yakacık, Pendik, Kadıköy, Gökboza, Çırpıcı ve Çamlıca'nın iri taneli kırmızı kirazları çok meşhurdur. İzmir'de Nif nahiyesinde yetişen kirazların lezzetli, iri olduğu ve asla kurtlanmadığından bahsedilmektedir (Gökmen, 2016). Ayrıca, Çamlıca ve çevresi kaliteli kirazlarıyla tanınmakta olup, özellikle "Acı Dalbastı" ve "Tatlı Bastı" adıyla bilinen çeşitleri meşhurdur (Şekil 3.35.). Çamlıca'nın çavuş üzümü gibi kirazı da büyük rağbet görmekteydi (Polat ve Rüştü, 2016). Osmanlı'da

kiraz ağaçları özellikle açık alanlarda, dağlık bölgelerde ve bahçelerde yetiştirildi. Dağlık bölgelerde yetişen kiraz ağaçlarının meyvelerinin siyah renkte, acı olduğu ve sonbahara doğru olgunlaştığı kaynaklarda belirtilmektedir (Onnik İhsan, 1916). Bazı kiraz çeşitleri Tablo 3.11.'de verilmiştir.

Osmanlı döneminde kiraz fidanları tohumdan yetiştirilse de bu şekilde yetiştiricilik şeklinde ağaçların geç mahsule yatağı kaynaklarda belirtilmektedir. Kiraz fidanları eğer tohumla üretilirse mutlaka iyi bir çeşit kirazla aşılanırdı. Tohumla üretimden hariç kiraz fidanı üretiminde dip sürgünleriyle üretim kullanılırdı. Fakat, kiraz fidanı dip sürgünleriyle yetiştirildiğinde ağaçlar kısa kaldığı ve zamk hastalığına yakalanabileceği ifade edilmektedir. Bununla birlikte Osmanlı'da kiraz fidanı üretimi için en iyi üretim tekniği aşı olup anaç olarak kuş kirazı ve İdris ağacı kullanıldığı belirtilmektedir. İdris ağacına yapılan aşılar tatlı meyveler verirken yabani kiraz üzerine yapılan aşılar sonucunda elde edilen meyveler genellikle acı olduğu kaynaklarda vurgulanmaktadır. Aşıyla üretimde anaç olarak vişne önerilirdi. Aşılamada aşı kalemleri hemen kullanılmayacaksa mutlaka uzun kesilmesi gerektiği belirtilmektedir. Kiraz aşısında kullanılacak kalemler mümkünse aşı yapılacağı gün alınması gerektiği ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).



Şekil 3.35. Kiraz (Onnik İhsan, 1916)

Tablo 3.11. Bazı kiraz çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Ağustos kirazı	Selanik'ten	Siyah, iri taneli çuval kirazı, ağustostan sonra
Beyaz ve sarılı uzun kiraz	Çamlıca'da Abdülhak Molla'dan	Ağustosta olur, beyaz-sarı renkte, meyvesi uzun
Beyzade kirazı	Çırağan Sarayı Hümayundan	Konnasa/ Kontesa tabir olunur
Dalbastı kiraz	İki nev' al dalbastı kiraz	-
Dalbastı kirazı	Beyoğlu'nda Frenk'ten alınan	İri
Dürdane kirazı	Topkapı bahçesinde Saray-ı Hümayundan	-
Elifli kiraz	-	-
Fironca kirazı	Venedik, Çırağan Saray-ı Hümayundan	-
Harmut kirazı	Çırağan Saray-ı Hümayundan	-
Hora kirazı	-	-
Sarı kiraz	-	Sar

Tablo 3.11. (devamı). Bazı kiraz çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Hora Yörük kirazı	Osmancık'tan	-
İri kiraz	Ohri'den ve Tiran'dan	Sulu
İri kiraz	-	İri
İri Tabanlıoğlu kirazı	Bahçıvanbaşı Artin'den	İri
İyiler güzeli kirazı	Çırağan Saray-ı Hümayundan	Tabir olunur
Kara kiraz	Osmancık'tan	Ceviz gibi
Karaoğlan kirazı	Osmancık'tan	-
Kiraz mevsiminden iki mah sonra olur kiraz	İstinye'de İbrahim Bey Yalısı'ndan	-
Leziz iri kiraz	Bahçeköy'den	Bir yanı pembe, bir yanı beyaz
Lızbón kirazı	İtalya, Çırağan Saray-ı Hümayundan	-
Mayhoş gayet leziz kiraz	Frengistan'dan gelme	Dalbastıya benzer limonata kirazı
Pembe ve beyaz kiraz	Gebze'den ve Bahçıvanbaşı'dan	-

Tablo 3.11. (devamı). Bazı kiraz çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Siyah kiraz	Fransa'dan	Hafif ekşi
Siyah ve beyaz kiraz	Abdülhak Molla'dan	Ağustosta olur, tanesi ceviz gibi
Siyah virani kiraz	Yalova'dan	Kömür gibi
Sultanî kiraz	-	-
Tabanlıoğlu kirazı	Topkapı Saray-ı Hümayun'dan	Bir yanı beyaz, bir yanı al, tanesi ceviz gibi
Virani kirazı	-	-
Vişne renkte kiraz	Arif Paşa Konağı'ndan	Kabuğu ve suyu vişne renginde

3.3.11 Kayısı

Osmanlı'da Şam ve çevresindeki Vâdî-el Acem kazasında kayısı ağaçları bolca yetiştirilirdi. Bunun yanı sıra, Selanik, İstanbul, Uşak ve Adana gibi yerlerde de kayısı üretimi yapılırdı. Şam, kaliteli kayısı üretimiyle tanınmış olup, bu bölge özellikle kuru kayısı ve kayısı pestili üretiminde öne çıkardı. Diğer yandan, yaş kayısı yetiştiriciliği Selanik, İstanbul, Uşak ve Adana gibi çeşitli bölgelerde yaygın olarak yapılmaktaydı (Gökmen, 2016). Osmanlı'da yetiştirilen bazı kayısı çeşitleri Tablo 3.12.'de verilmiştir.

Osmanlı kaynaklarında kayısı ağacının şeftaliden daha dayanıklı olduğu, her tür toprakta yetiştirildiği ve sıcak iklimlerden hoşlandığı belirtilmektedir. Ayrıca, kayısı ağaçlarının sulak yerleri sevmediği ifade edilmektedir. Toprak bakımından kumlu, tınlı, kireçli ve sıcak topraklarda yetiştirilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı döneminde kayısı ağacının çoğaltılmasında kaliteli kayısıların yetiştirilebilmesi amacıyla aşı yapılmasının zorunlu olduğu ifade edilmektedir.

Kayısı ağaçlarının aşısıyla üretilmesinde ise en yaygın ve önerilen yöntem, yazın yapılan yaprak göz aşılardı. Aşı anaçları olarak en çok erik ağacı tercih edilmekle birlikte, badem ve zerdali de kullanılırdı. Aşı için en uygun zaman, yağış sonrası nemli ve sıcak bir gün olarak belirlendiği aktarılmaktadır. Çoğunlukla haziran ayında kayısı aşısı yapılmakla beraber orta kuvvetteki fidanlar ağustos ayında aşılanırdı. İlkbaharda göz aşısının da iyi sonuçlar verdiği belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923). Bazı çeşitleri ise doğrudan doğruya tohumla üretilirdi (Şekil 3.36.).



Şekil 3.36. Kayısı (Onnik İhsani 1916)

Osmanlı'da kayısı yetiştiriciliğinde budama işlemi iklim koşullarına göre farklı zamanlarda yapılmaktaydı. Ilıman iklim bölgelerinde budama işlemi genellikle mart ayında gerçekleştirilirken sıcak iklim bölgelerinde bu işlem şubat ayında yapılırdı. Kışın çok soğuk olmayan bölgelerde ise budama işleminin ekim ayında yapılması gerektiği belirtilmektedir (Ahmet Hamdi, 1923).

Tablo 3.12. Bazı kayısı çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Âlâ kayısı	Eğir'den	Lezzetli
Âlâ kayısı	Saydat'tan	Hamdi şeklinde
Âlâ sarı kayısı	Bar'dan Abat'tan	Sarı
Benekli kayısı	Konya Ereğlisi'nden	-
Beyaz kayısı	Binbaşı Hacı Mehmet Ağadan	Lezzetli

Tablo 3.12. (devamı). Bazı kayısı çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Büyük kayısı	Silivri'den	Elma kadar büyük
Fransa kayısı	Beyoğlu'nda Frenk'ten alınan	-
Fransa kayısı	Beyoğlu'ndan Frangeli'den alınan	-
Hamdi kayısı	Şam-ı şeriften	Bir tarafı kırmızı, bir tarafı pembe
Hamdi kayısı	-	-
Kaplan kayısı	Amasya'dan	--
Kayısı	Tokat'tan	
Kebir zerdali	Aydın ve Silivri'den	Kayısıdan iri olur
Ketali kayısı	Selânik'ten, Bağda limonluk önünde	Beheri elli altmış dirhem
Leziz kayısı	Şam-ı şeriften ve Beyrut'tan	Daneleri ufak
Leziz kayısı	Saydat bahçelerinden	Daneleri ufak
Mor kayısı	Frengistan'dan Çırağan Hümayundan gelme Saray-ı	Siyaha dönük renkte

Tablo 3.12. (devamı). Bazı kayısı çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Şam kayısı	Küçükoğlu Bağı'ndan	--
Şam-ı Halef kayısı	Ethem Efendi Hanesi'nden	-
Tokalıoğlu kayısı	Ürgüp'ten	Çekirdekten yetiştirme
Turuncu kayısı	Konya Ereğlisi'nden	

3.3.12 Vişne

Osmanlı döneminde vişne ağaçlarının kirazla aynı suretle yetiştirildiği kaynaklarda belirtilmektedir. Yüksek veya bayır araziler ve tepeler vişne yetiştiriciliğinde kullanılan yerler olduğu ifade edilmektedir. Ağır ve nemli topraklar hariç diğer toprak çeşitlerinde yetiştirilmesi tavsiye edilmektedir (Onnik İhsan,1916).

İzmit, Gemlik, Mudanya, Bigadiç, Midilli, İzmir, Isparta, Harput, Antakya ve özellikle Kütahya ile İstanbul gibi bölgelerde yaygın olarak yetiştirilen vişne ağaçlarının meyvelerinden reçel, şurup ve amber gibi çeşitli ürünler üretilirdi. Özellikle Kütahya'da yetiştirilen vişneler, kurutma işlemiyle elde edilen ürünleriyle tanınmış olup, Memalik-i Şahane ve İstanbul'a sevk edilirdi. Bu vişneler, yalnızca yerel tüketime değil, aynı zamanda Osmanlı'nın farklı bölgelerine de ulaştırılarak geniş bir ticaret ağına dâhil edilirdi (Gökmen, 2016). Bazı vişne çeşitleri Tablo 3.13.'te verilmiştir.

Tablo 3.13. Bazı vişne çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Ağustos vişnesi	Bahçıvanbaşı Artin'den	Limonluk sonrasında
Alâ vişne	Bağın ekser mahallinden	Lezzetli

Tablo 3.13. Bazı vişne çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Vişne	Çırağan Saray-ı Hümayundan	Bir yanı pembe bir yanı beyaz, büyük
Bodur Cafer vişnesi	-	Bodur
Bodur süpürge vişnesi	-	-
Ceviz gibi vişne	Kandilinde	Beheri sekiz dane verir
Çiçek vişnesi	-	--
İlk kirazdan evvel olan vişne	-	-
Kadı vişnesi	-	İri taneli
Leziz vişne	Selânik'ten	Kebir gayet leziz olur
Mayhoş vişnap	Safvetî Paşa Yalısı'ndan	Ufak
Nemçe'nin morina vişnesi	Çırağan Saray-ı Hümayundan	-
Ohri vişnesi	-	Büyük

3.3.13 Zeytin

Zeytin ağaçları, Osmanlı Devleti'nin farklı coğrafyalarında, özellikle Avrupa kıtasındaki güney bölgelerinde ve Asya kıtasında, özellikle Karadeniz, Ege Denizi ve Beyaz Deniz kıyılarında yaygın bir şekilde yetiştirilmekteydi. Ilıman iklimin olduğu ve şiddetli soğukların yaşanmadığı yerlerde yetiştirilirdi. Zeytin yetiştiriciliği, Osmanlı topraklarında Mudanya, Gemlik, Trilya, Soma, Ayvalık, Edremit, Bergama, Bayındır, Tire, Ödemiş, Nazilli, Milas, Kavala, Aynaroz ve Kesendire gibi pek çok kazada yapıldı. Ayrıca, Girit ve Sakız adaları, İzmit, Aydın, Halep, İdlib, Kilis, Harim, Ayıntab, Antakya, Lazkiye, Sayda, Trablus-Şam, Merc-i Ayûn, Safya, Raşâya ve Vâdî el Acem gibi bölgelerde de zeytin yetiştiriciliği yaygındı. Trabzon Sancağı'nda, Akçaabad, Mersin, Kovata köylerinde ve Samsun çevresinde, Diyarbakır kazasının Direk ve Gurs nahiyelerinde de zeytin ağaçları yoğun şekilde bulunurdu. Buna ek olarak, Afrika'da da Bingazi ve Trablusgarp vilayetlerinde zeytin ağaçları oldukça yoğun bir şekilde bulunduğu ifade edilmektedir. Mudanya'dan hasat edilen zeytinler tuzlanıp İstanbul'a ve yurt dışına gönderilirdi. Her toprakta yetiştiriciliği yapıldı. Ne çok kuru ne de çok nemli olmayan kaba topraklarda iyi yetiştiği belirtilmektedir (Gökmen, 2016).

Osmanlı döneminde zeytin ağaçlarının çoğaltılması tohumla, daldırmayla, dip sürgünüyle, çelikle ve aşıyla yapıldı. Tohumla çoğaltmada zeytin ağaçların büyümesi ve meyve vermesi uzun sürdüğü için nadiren tercih edilirdi. Buna rağmen, tohumdan yetişen fidanların dayanıklılığı ve kuvvetli yapısı nedeniyle bazı durumlarda tohumla çoğaltma yapıldı. Tohumdan yetiştirilen fidanlara genellikle aşı da yapıldı. Zeytin ağaçlarında aşılama en yaygın ve makbul yöntem yaprak göz aşısı görülmekteydi. Kalem aşısı ise genellikle yaşlı ağaçlar için önerilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923). Zeytin ağaçlarının kalem aşısı için kalemlerin nisan ayının başında kesilerek saklanması ve nisan ayının sonunda aşılması gerektiği vurgulanırdı. Çünkü aşı kalemleri, ağaçlar tomurcuklanmadan önce alınmalı ve tomurcuklandıktan sonra uygulanmadı gerektiği bilinirdi. Zeytin ağaçlarında yaprak aşısı, mercimek çiçek açtığında veya erguvan ağaçları çiçeklendiğinde yapılması tavsiye edilirdi. Zeytin aşılama sırasında, kalemin uzun bırakılması ve aşının çok ince kesilmemesi gerektiği vurgulanırdı. Ayrıca, taze sürgünlerden alınan gözlerin aşı için uygun olmadığı ve eski dallardan alınan gözlerin daha iyi sonuç verdiği ifade edilirdi (Uzunkaya, 2013).

Zeytin fidanlarının çelikle çoğaltmasında çelikler 2-3 yaşındaki, kuvvetli, sert ve ince dallar seçilir ve yaprak bitiminden 20-25 cm uzunluğunda kesilerek hazırlanırdı. Hazırlanan çelikler köklenmesi için ortam olarak kum kullanılırdı. Köklenmiş fidanlar birer metre arayla ve genişçe açılmış çukurlara hafif bünyeli toprakların bulunduğu fidanlıklara dikilirdi. Dikildikten sonra köklenmiş zeytin çeliklerinin yan sürgünleri kesilir ve yara kısımlarına macun sürülürdü. Zeytin fidanları daldırma yöntemiyle üretildiğinde, köklenen fidanlar beş yıl fidanlıkta yetiştirildikten sonra fidanların boyunun $\frac{1}{3}$ 'nin altında kalan sürgünleri kesilirdi. Bu fidanlar 10 yıl sonra fidanlıktan sökülüp meyve yetiştiriciliği yapılacak yerlere nakledilirdi. Daldırmayla çoğaltmada daldırılan dallar bir veya bir buçuk sene sonra ana ağaçtan ayrılıp fidanlığa dikilir ve çelikle çoğaltılmadaki gibi bakımları yapılırdı. Daldırma yöntemiyle yetiştirilen fidanların köklendirme sürecinde etrafı 3 yıl sonra açılarak gübrelenirdi. Ayrıca, aşıyla üretim için yabani yetişen zeytin fidanlarından parmak veya bilek kalınlığına gelenler oldukları yerden sökülüp yan kökleri kesilerek zeytinliklere doğrudan doğruya dikimleri yapılırdı. Daha sonra dikilen bu yabani zeytin fidanları kabuğu göz aşlarına uygun olduğu bir dönemde ya da üçüncü senesinde yaprak göz aşısı ile aşılardı. Aşılanan fidanlar 5-6 yaşındayken çiçeklendiği belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Zeytin ağaçlarının tarla arazisine dikilmesi durumunda, ağaçlar ile tarla arasında bırakılacak mesafe, toprağın verimliliğine göre farklılık gösterdiği ifade edilmektedir. Buna göre, tarla yüksek verimliyse zeytin ağaçları ile tarla sınırı arasında yaklaşık 10 metre, verimsiz kabul edilen arazilerde ise 9 metre mesafe bırakılması uygun görülürdü (M. Fazıl Efendi, 1923).

Zeytinliklerin toprak işleme faaliyetleri ise her yılın Eylül ayında veya genel olarak sonbahar mevsiminde yapılırdı. Bu işlem, bel veya kazma gibi geleneksel aletlerle yapılmaktaydı. Zeytin ağaçlarında yüksek verim elde edilebilmesi için düzenli ve özenli bir budama işleminin zorunlu olduğu belirtilmektedir. Özellikle kurumuş, hastalık belirtileri gösteren ya da zayıf gelişim sergileyen dalların budanması gerektiği ifade edilmektedir. Ayrıca, buna karşılık sağlıklı ve verimli dallara dokunulmamasına özen gösterilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Zeytin ağaçlarının budama işlemi, genellikle iki ya da üç yılda bir olmak üzere şubat ve mart aylarında gerçekleştirildiği ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı dönemine ait ziraî metinlerde zeytin ağaçlarının meyve veriminin yıldan yıla dalgalı bir seyir izlediği ifade edilmektedir. Bir yıl bol miktarda ürün

verdikten sonra ertesi yıl ya hiç ya da oldukça az meyve verdiği belirtilmektedir. Osmanlı kaynaklarında bu düzensiz verimin temel nedenlerinden biri olarak, bol meyve verdiği yıllarda ağacın fizyolojik açıdan aşırı yüklenmeye maruz kalması ve yeterince dinlenememesi gösterilmektedir. Diğerleri ise hasadın aralık, ocak ve şubat aylarına sarkması meyvelerin uzun süre ağaç üzerinde kalmasına yol açmakta ve bu durum da ağacın hem enerji rezervlerini tüketmekte hem de bir sonraki yılki çiçeklenme ile meyve bağlama kapasitesini olumsuz etkilemekte olduğu ifade edilmektedir. Öte yandan, zeytin ağaçlarının şiddetli soğuklardan ciddi düzeyde zarar gördüğüne dair tespitler de dönemin metinlerinde yer almaktadır (M. Fazıl Efendi, 1923).

3.3.14 Şeftali

Şeftali ağaçları, Osmanlı topraklarının Avrupa kısmının güney bölgelerinde, özellikle Edirne ilinde ve Adalar Denizi çevresinde bolca yetiştirilmiştir. Ayrıca, Selanik ilinin güney kesimleri ve İşkodra ilinin ılıman vadileri de şeftali üretimi açısından elverişli alanlar arasında yer almıştır. Asya kısmında ise, özellikle Batı Anadolu'da, Bursa, İstanbul, Aydın, Konya, Adana gibi iller şeftali yetiştiriciliğinde önemli bir yer tutmuştur. Bursa şehrinin şeftali üretimi, dünya çapında tanınan kaliteli ve lezzetli meyveleriyle ünlü olmuştur (Gökmen, 2016).

Şeftali, kuru ve hafif topraklardan hoşlandığı belirtilmektedir. Kuvvetli topraklarda güzel yetişse de meyvelerin az olacağı belirtilmektedir. Nemli ve ağır topraklarda meyvelerin geç olgunlaştığı belirtilmektedir. Sıcak iklimi sevdiği ifade edilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

Osmanlı döneminde şeftali, tohum ve aşı yoluyla çoğaltılan önemli meyve türlerinden biri olarak kayıtlara geçmiştir. Tohumla üretim sürecinde, meyveden elde edilen çekirdekler öncelikle etli kısımlarından ayrılır; ardından katlanmasını sağlamak amacıyla kum içerisinde, saksı veya geniş sandıklarda muhafaza edilirdi. Bu hazırlık sürecini takiben, çekirdekler mart ayında çimlenme amacıyla fidanlıklara aktarılırdı. Yaklaşık bir yıl süren bu fidanlık dönemi sonunda, gelişimini tamamlayan fidanlara yer hizasından göz aşısı ile aşılama yapılırdı. Şeftali ağacının aşıyla çoğaltılmasında anaç olarak sadece kendi tohumlarından elde edilen anaçlar değil badem, erik veya zerdali ağaçları da anaç olarak kullanılırdı. Özellikle, kireçli topraklarda şeftali ağacı yetiştirilecek ise anaç olarak badem kullanılması tavsiye edilirdi (Onnik İhsan Efendi, 1916). Ayrıca, ılıman iklimlerde,

kuru veya drenajı iyi topraklarda badem anacı tercih edilirdi. Erik anacı ise soğuk ve rutubetli topraklarda; çakal erik bodur şeftali yetiştirmede kullanılırdı. Zerdali ağaçları yavaş büyüdükleri için ancak 3-4 yaşındayken aşılama yapılabildiği aktarılmaktadır. Osmanlı döneminde şeftalilerde en iyi aşı uygulama zamanı olarak sonbahar mevsimi tercih edilirken göz aşılarının tutma ihtimalinin yüksek olduğu bilinirdi. Aşılı şeftali fidanları bir buçuk sene fidanlıkta tutulduktan sonra asıl yerlerine alınır (M. Fazıl Efendi, 1923). Şeftali fidanlarının dikim çukurları 55-66 cm derinliğinde dikimden birkaç ay evvel açılır ve gübre konularak dikime kadar bekletilirdi. Hiç tarım yapılmamış bir arazide ise dikimden birkaç ay önce 60 cm eninde, 80 cm derinliğinde çukur açılarak toprağın yumuşaması için beklenirdi. Dikim sırasında gübre ile karıştırılmış yumuşak toprak ile şeftali fidanları dikilirdi. Dikimden önce şeftali fidanlarının kökleri budanır, dikimden sonra ise aşı noktasından 20-25 cm üzerinden fidanın tepesi budanırdı. İlkbaharda çapalanması yapılır, gereksiz sürgünler kesilir, kalan sürgünlerin uçları budanır ve bol meyve vermiş ise ağaç meyveleri gölgeleyen yapraklar saptan kesilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923). Şeftali, tüysüz, yarma ve et şeftalisi olarak bilinen üç türü vardı (Onnik İhsan, 1916) (Şekil 3.37.). Osmanlı'da yetiştirilen bazı şeftali çeşitleri Tablo 3.14.'te verilmiştir.



Şekil 3.37. Şeftaliler (Onnik, İhsan)

Tablo 3.14. Bazı şeftali çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Âlâ kız memesi	Hocapaşa'dan Hekimbaşı Yalısı'ndan	Beheri üç yüz dirhem, büyük
Ala şeftali	Eğir'den	-
Alâ şeftali	Kalkandele'den ve Edirne'den	-

Tablo 3.14. (devamı). Bazı şeftali çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Alâ yeşil türbe şeftali	Bursa'dan	-
Dürâkî şeftali	Bağdat'tan	Altın sarısı
Beyaz dürâkî	İstavroz Sarayı'ndan	-
Beyaz kış şeftalisi	Halep'ten ve Dürrâkiyye-i beyziyye tabir olur	Beyaz
Bostanî zühre	Hekimbaşı Yalısı'ndan ve Logofet Bey'den	-
Bursa şeftalisi	Tokat'tan	-
Bursa şeftali	Kayseri'den	-
Çekirdeksiz dürâkî	Konakta bahçeden	-
Dürâkî Yarma	Bursa'dan ve Hekimbaşı Efendi'den	-
Enlü sarıpapa	Hekimbaşı Yalısı'ndan	-
Frenk şeftali	Beyoğlu'ndan Frenk'ten alınan, Fransa	Lezzetli
Frenk şeftalisi	Aydın'dan	-
Leziz Frenk şeftalisi	Aydın'dan	-

Tablo 3.14. (devamı). Bazı şeftali çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Halu/ Isfahan	Bursa'dan	-
Halu dürâkîsi	Bursa'da Masraf Muhasebecisi Raşid Efendi'den	-
Kebir halu	Bursa'dan	-
Kebir yarma şeftali	Paris'ten gelme Logofet Bey'den	-
Yarma şeftali	-	Büyük
Âlâ şeftali	Varna'dan	Kırmızı, lezzetli, büyük
Kırmızı âlâ şeftali	Logofet Bey'den Avrupa'dan gelme	-
Şeftali	-	Kırmızı, portakala benzer
Kırmızı şeftali	Edirne'de Bahçıvanoğlu'ndan	Beheri yarım kıyye
Kış şeftalisi	Edirne'de Sarraf Bahçıvanoğlu'ndan	Zemherire yakın olur
Kış şeftalisi	Bostan'dan	Beyaza dönük
Limon şeftalisi	-	Büyük

Tablo 3.14. (devamı). Bazı şeftali çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Misket elması kadar şeftali	İstavroz Sarayı-1 Hümayundan	Parlak, kokusu güzel
Nefis şeftali	Şam-1 şeriften	Kendisi ve çekirdeği ufak
Safran şeftalisi	Tokat'tan	-
Sarıpapa	Nafiz Paşa Yalısı'ndan ve Çengelköy'ünden	-
Siyah şeftali	Bağdat'tan, Halep'ten gelme	Meyvesi erik şeklinde
Sulu kırmızı beyazlı şeftali	Isparta'dan	Kırmızı-Beyaz, sulu
Şeftali	Fransa'dan, Şam-1 şeriften	Sarı dürâkî şeklinde, saksıda
Şeftali	Yenişehir'den	Beheri bir kıyye olur
Şeftali	Beyrut'tan, Beyrut civarından, Cebel-i Lübnan'dan	Üç nevi
Turfanda kebir şeftali	Edirne'de Bahçıvanoğlu'ndan ve Arnavut karyesinden	Evvel olur
Turfanda şeftali	Edirne'de Bahçıvanoğlu'ndan	Kokusu güzel, vaktinden iki ay evvel olur

Tablo 3.14. (devamı). Bazı şeftali çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Âlâ papa şeftalisi	Raşit Efendi'den İranî	Tüysüz
Yarma şeftali	Edirne'de Sarraf Bahçivanoğlu'ndan ve Şam-ı şeriften	Beheri yüz dirhem
Yarma şeftali	Fransa'dan	Halu şeklinde

3.3.15 Hurma

Hurma, özellikle Arap Yarımadası'nda yaşayan halkın temel geçim kaynaklarından biri olarak dikkat çeker. Bu bağlamda, Medine-i Münevvere ve Mekke-i Mükerreme çevresi başta olmak üzere Asir, Hudeyde, Necid, Basra ve Müntefik bölgeleri hurma tarımının yoğunlaştığı başlıca sahalardır. Ayrıca Afrika kıtasında Bingazi, Trablusgarp ve Fizan sancakları da bu ağaç türünün önemli yetiştiricilik alanları arasında yer alırdı. Suriye vilayetinde ise Filistin topraklarının güney kesimlerinde hurma yetiştiriciliği belirli bir yaygınlığa sahipti. Medine yöresinde yetişen hurmalar, lezzet bakımından yüksek nitelik taşıdığından, Osmanlı coğrafyasının birçok yerinde rağbet görürdü. Bununla birlikte, Trablusgarp'ta yetiştirilen ve “Lesi” olarak adlandırılan taze hurma türü de hem kalite hem de damak tadı açısından kıymetli ve tercih edilen bir üründü (Gökmen, 2016).

3.3.16 Ceviz

Ceviz hem tohumu hem de yağı için ilkbahar donlarının yaşanmadığı, Osmanlı'nın Avrupa ve Asya bölgeleri ile Selanik'te çokça yetiştirilirdi. Edirne, Harput, Malatya, Erzincan, Görele, Tirebolu, Giresun (ince kabuklu ve beyaz içli), Ordu, Sürmene, Of, Atina, Hopa, Ereğli, Mudurnu (pazarda tutulan), Ödemiş, Isparta, Diyarbakır, Van, Muş çevrelerinde ceviz üretimi yaygındı. Giresun'un ince kabuklu ve beyaz içli cevizleri, Mudurnu cevizleri gibi türler ise yüksek talep görmekte ve büyük bir ticaret hacmine sahipti (Gökmen, 2016).

Osmanlı döneminde ceviz yetiştiriciliğinde toprak olarak nemli her çeşit toprak kullanılırdı. Özellikle serin, havadar ve kuru topraklarda yetiştirilmesi önerilirdi. Rutubetli yerleri sevmediği, hafif ve kireçli topraklardan hoşlandığı bilinirdi. İyi topraklarda 20-25 m uzayabildiği belirtilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

Osmanlı zamanında ceviz fidan üretimi için tohumları kumda çimlendirildikten sonra fidanlığa dikilir ve burada bir süre büyütülürdü. Daha sonra, asıl yerlerine dikilirdi. Ceviz ağacı çok kök oluşturduğundan dolayı genellikle tarlaların sonlarına ya da yolların kenarlarına dikilirdi. Ceviz ağaçları Osmanlı zamanında tohum ve aşı ile çoğaltılırdı. Aşı ile çoğaltıldığında erken meyveye yattığı için tercih edilirdi. Tohumları yeşil kabuklarıyla beraber 5-6 cm derinliğe 65 cm aralıklarla ekilirdi. Tohumdan yetiştiricilikte erken meyveye yatması için fidanlar iki kez yer değiştirilir ve her yer değiştirmede kökleri kesilirdi. Aşılacak fidanlar 2-3 yaşındayken yaprak veya kalem aşılarıyla aşılanırdı. Asıl yerlerine dikildiğinde 10-20 metre aralıklarla dikilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Ceviz ağaçları üçüncü yaşından itibaren budanmaya başlanırdı. Her sene alt dallar budanır ve yalnız birkaç dal bırakılırdı. Kesilen dallar macunla kapatılırdı. Yuvarlak, uzun, sert ve yumuşak varyetelerin olduğu belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

3.3.17 Fındık

Osmanlı kaynaklarında her yerde yetişmeyip kumsal, eğimli ve taşlık yerlerde yabancı olarak evlerden uzak yerlerde yetiştiğinden bahsedilmektedir. Giresun, Tirebolu, Ordu, Perşembe, Görele, Vakfıkebir, Akçaabat, Yomra, Maçka, Şarlı, Sürmene, Hopa, Artvin (Arhavi) kaza ve nahiyyelerinde çit veya hendeklerle çevrili manzaralı bahçelerde yetiştirilirdi. Buralarda yetiştirilen fındıkların büyük bir kısmı İstanbul, Marsilya (Fransa), Trieste (İtalya), Rusya ve İskenderiye'ye (Mısır) gönderilirdi. Fındık yağı eczacılıkta kullanılırdı. Trabzon vilayetinde yetişen fındık meşhurdur (Gökmen, 2016). Osmanlı döneminde özellikle 19. Yüzyılda fındık ticaretinin gelişmesiyle beraber yetiştiriciliğe büyük önem verilmiştir. Ordu, Ünye, Fatsa, Samsun, Görele, Vakfıkebir, Akçaabat, Şarlı, Lazistan ve Sinop illerinde yeni bahçeler tesis edilmişti (Andreasyan, 1915).

Osmanlı topraklarının her bölgesinde fındığın yetiştirilemeyeceği, havası rutubetli, sıcaklığı ılıman bölgeler ile büyük su yatakları yakınında yetişebileceği belirtilmektedir. Osmanlı zamanında 500-600 metre rakımda yetiştirilen

findıklardan ancak 3-4 yılda bir ürün alınmasından dolayı rakımı yüksek bölgelerde findık yetiştiriciliği önerilmezdi (Andreasyan, 1915).

Osmanlı döneminde findık yetiştiriciliğinde Trabzon ili önemliydi. 19. yüzyılda bölgede yaygın olarak yetiştirilen findık çeşitleri üzerine incelemeler yapılmış ve bu çeşitlerin morfolojik özellikleri kayıt altına alınmıştır. Söz konusu dönemde Trabzon yöresinde tespit edilen başlıca findık türleri şunlardır (Andreasyan, 1915):

- **Yağlı (Tombul) Findık:** Yuvarlak ve yassı meyve formuna sahip olan bu çeşit, ince kabuklu ve iri iç yapısıyla tanınırdı. Genellikle iç findık olarak ihraç edilirdi.
- **Sivri Findık:** Sivri uçlu, parlak ve kırmızı kabuk rengine sahip bu tür, kabuklu kuru findık olarak ticari değer taşımaktaydı. Diğer çeşitlere kıyasla daha yüksek fiyata alıcı bulduğu kaydedilmiştir.
- **Palaz Findık:** Yağlı findıktan daha iri yapılı olan bu tür, kalın kabuğu, koyu kırmızı rengi ve bol yapraklı görünümüyle ayırt edilirdi. Meyvesi kaliteli ve gösterişliydi.
- **Badem Findık:** Sivri findığa benzese de daha geniş yapılı, iki yandan yassı, ince kabuklu ve koyu renkli bir türdü. Kuru kabuklu meyve olarak sivri findıktan daha değerli görülürdü.
- **Kuru Findık:** İri, sivri ve kalın kabuklu bu çeşit, şekil itibarıyla İspanyol findıklarına benzetilirdi.
- **Kuş Findık:** Parlak kabuklu ve iri iç yapıya sahip bu tür, yağlı findığa şekil açısından yakın bulunurdu. İç verimi yüksek olduğu için ekonomik açıdan avantajlıydı; ayrıca çiçeklenmesinin geç olması nedeniyle ilkbahar donlarından etkilenmediği belirtilmiştir.
- **İkiz Findık:** Her meyve sapında ikili meyve bulunmasıyla tanınır ve bu yönüyle diğer çeşitlerden ayrılırdı.
- **Sarı Palaz:** Palaz findığına kıyasla daha küçük meyvelere sahip olan bu tür, erken olgunlaştığı için hasat edilmeden önce dökülme riski taşıdığından üretimde kayıplara neden olabilmekteydi.
- **Firfil Findık:** Meyve büyüklüğü açısından öne çıksa da iç kısmının küçük ve zayıf olması nedeniyle ticari açıdan dezavantajlı bir tür olarak değerlendirilmiştir.

Yukarıda bahsedilen çeşitlerden başka çeşitler de bahçelerde yer alsa da fındık bahçelerinde bu çeşitler karışık olarak dikilir ve yetiştiricilikleri yapılırdı (Andreasyan, 1915).

Osmanlı dönemine ait tarımsal kaynaklarda fındığın çalı formunda yetiştirildiği ifade edilmektedir. Bu bitkinin özellikle hafif bünyeli topraklarda iyi gelişme gösterdiği ifade edilmiştir. Ayrıca dağlık bölgelerde ve ormanlık alanlarda yabani formlarına rastlandığı belirtilmiştir. Fındık kuru, soğuk ve serin karakterli topraklardan hoşlanmayan, buna karşılık oldukça kuvvetli ve dayanıklı bir tür olarak tanımlanmıştır. Nitekim diğer meyve ağaçlarının verim sağlayamadığı veya gelişim göstermekte zorlandığı arazilere fındık dikilmesi tavsiye edilmiştir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı döneminde yeni fındık bahçelerinin kurulmasında iklim koşulları bakımından ılıman olan ve toprak yapısı açısından ise gevşek dokulu, kumlu alanlar tercih edilirdi. Fındık bahçelerinin kurulumunda ise ocak sistemi esas alınarak fidanlar genellikle düz sıralar, kare düzeni ya da satrançvari şekillerinde ocaklar oluşturularak tesis edilirdi (Andreasyan, 1915).

Revnak-ı Bostan eserinde her bir ocakta 3-5 adet fidanın dikilmesi önerilmiştir. Tesis edilen fındık bahçelerinin bakımlarının muntazam şekilde yapılması gerektiği belirtilmektedir¹.

Nisan-Mayıs aylarında havaların ısınmasıyla yabancı otlardan temizlenmesi amacıyla çapalamaları yapılırdı. Gübrelemede 11 dönüm arazi için 30-50 bin kiyye çiftlik gübresi kullanılması tavsiye edilirdi. Verimliliğin azaldığı durumlarda ise, ana gövdenin kesilmesi ve dipten çıkan sürgünlerin daldırma yöntemiyle çoğaltılarak üretimin sürdürülmesi önerilmiştir (Andreasyan, 1915).

Osmanlı'da Fındık, tohum, daldırma ve dip sürgünleriyle çoğaltılırdı (Andreasyan, 1915).

Tohumla yetiştiricilikte tohumlar yastıklara dikilir ve gelecek sene asıl yerlerine alınırdı. Daldırmada alt dallar kullanılır, eğer yaşlı dallar daldırmada kullanılacak ise toprak altında kalacak kısma kesim yapılır ve toprak üstünde iki göz kalacak şekilde gömülürdü (M. Fazıl Efendi, 1923).

Meyveler bir sene önceki dallarda meydana geldiğinden bu dalların budanmaması gerektiği vurgulanmıştır. Her yıl ya da iki yılda bir, yalnızca gereksiz

¹ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 22A

veya fazla büyüyen dalların kesilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Meyve verecek yılın kışında, yeni dalların gelişmesi için fındık ağaçlarının alt kısmındaki dalların budanması gerektiği belirtilmiş olup bir yıllık dallara müdahale edilmemesi gerektiği özellikle vurgulanmıştır. Hasat zamanı geldiğinde, çotanaklar sararmaya başlayıp açıldığında, zuruflarıyla birlikte toplanarak kuru ve gölge bir yerde birkaç gün süreyle kurutulurdu. Bu kuruma işlemi tamamlandıktan sonra zuruflar meyvelerden ayrılırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

Revnak-ı Bostan eserinde ağaç dallardan engerek yılanı, akrep ve diğer zehirli zararlıların kaçtığı belirtilmektedir. Hatta, fındık ağacının dallarının bu özelliğinin denendiği ve zehirli haşereleri uzak tuttuğunu yazmaktadır².

3.3.18 Badem

Edirne, Selanik (Güney), İzmir, Sakız, Isparta, Lazkiye, Malatya ve Şam'da çokça yetiştirilmekteydi. Sakız adasında yetiştirilen dişbademi pazarda aranan bir çeşitti (Gökmen, 2016).

Badem ağaçları için acı ve tatlı olarak iki türünden bahsedilmektedir. Tatlı bademler sakız badem ve taş badem olarak ikiye ayrılırdı (Şekil 3.38.). Körpesine “çağla badem” denirdi. Sakız bademine “diş bademi” de denilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Sıcak ve ılıman bölgelerde iyi yetiştiği, fazla sıcak ve soğuk bölgelerde yetişmediği bahsedilmektedir. Bayır ve tepelerde de yetiştiği belirtilmektedir. Badem ağacı kireçli topraklarda dahi yetiştirilebileceği ve soğuk bölgelerde, badem çiçeklerinin ilkbahar donlarından zarar gördüğü ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Badem ağacı, tohumdan yetiştirilen badem ağaçlarına aşı yapılarak yetiştirilirdi (Onnik İhsan Efendi, 1916).

Tohumlar yarım metre aralıklarla 6-8 cm derinliğe ekilir ve ilk sene içinde sonbaharda yaprak aşısıyla aşılanırdı. İstanbul civarları için taş bademe diş bademi aşılanması önerilirdi. Erik ağaçları da badem için anaç olarak kullanılırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

² Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 22A



Şekil 3.38. Badem (Onnik İhsan, 1916).

Badem ağaçları dikimle beraber budaması yapılır ve ertesi yıl fazla uzamış dallar, kuru dallar ile aralarda sık çıkan dallar kıldan evvel kesilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Yaşlı badem ağaçlarının yerden yarım metre üzerinden ana dalları budandığında badem ağaçlarının gençleştiği ve yine verime yattığı belirtilmektedir. Budanan yerlere macun sürülmesi önerilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

3.3.19 Kestane

Osmanlı'da Avrupa topraklarında özellikle güney bölgelerinde ve Asya'nın çoğu yerinde kestane ağaçları yoğun olarak yetiştirilmekteydi. Osmanlı coğrafyasında yetişen kestane ağaçlarının 20-30 metre boylanabildiği belirtilmektedir. Park, koru ve yol kenarlarında da iyi yetiştiği ifade edilmektedir. (Kaltakkıran, 1926).

Bursa ve çevresi, özellikle İnönü ve Kızıklar köyleri, bu aşılama kestanelerinin üretim merkezi olarak bilinir ve "Bursa Kestanesi" adıyla ünlüydü. Akçaşehir, Alabeli, Ereğli, İnebolu ve Sinop gibi bölgeler de kestane üretiminin yoğun olduğu diğer yerlerdir (Gökmen, 2016). Bursa'dan hariç Bolu ve Aydın önemli kestane üreten şehirlerdi.

Kumlu ve taşlı topraklarda yetiştiği belirtilmektedir. Kurak ve sıcak yerleri hoşlandığı belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Kestane ağaçları Osmanlı zamanında yoğunlukla aşısı ile çoğaltılırdı. Aşılamada anaç olarak kestane tohumlarından yetiştirilen fidanlar kullanılırdı. Meşe, kayın ve kızılğaca aşılandığı belirtilmiştir (M. Fazıl Efendi,1923). Meşe ağaçlarına ancak mecbur kalındığında aşılandığından bahsedilmektedir (Kaltakkıran, 1926). Anaçlık kestane fidanı için önce derince bir çukur açılır, sonrasında açılan çukurlara 5-7 cm aralıklarla 3 adet kestane tohumu dikilirdi. Bir sonraki yıl her bir çukurda aralarında en kuvvetlisi bırakılırdı. Bu ağaçların en kaliteli türleri, aşılama yöntemiyle üretilirdi. Fidanlar parmak kalınlığına geldiğinde göz aşısı ile aşılanırdı (M. Fazıl Efendi,1923). Kestane ağaçlarında göz aşılarının geç tutuğu bilhassa ifade edilmiştir (Kaltakkıran, 1926). Çelikle çoğaltılacaksa çelik dalları bol bol sulanırdı (M. Fazıl Efendi,1923).

Aşısı tekniği ile üretilen kestane ağaçları Bursa, Edirne, Mudanya, Gemlik, İzmit, Bigadiç, İzmir, Aydın, Erbaa, Isparta ve Siirt'te pek çok yetiştirilirdi (Gökmen, 2016). Bazı kestane çeşitleri Tablo 3.15.'te verilmiştir.

Tablo 3.15. Bazı kestane çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Beyaz at kestanesi	Hekimbaşı Efendi Yalı'sı'ndan	Taatlı, beyaz
Beyaz kestane çiçeği	Hekimbaşı Efendi Yalı'sı'ndan	Senede yedi kere açar
Bursa kestanesi	Beyoğlu'nda Frenk'ten alınan	Çiçeği kırmızı ve pembe açar, lezzetli
Kırmızı kestane çiçeği	Hekimbaşı Efendi Yalı'sı'ndan	Saksı içinde kırmızı açar
Mavi çiçekli kestane	-	Çiçeği mavi açar

3.3.20 Fıstık-Şam Fıstığı

Şam fıstığı iklimi çok sıcak yerlerde, Halep, Rum Kal'a ve Ayıntab bölgelerinde yetiştirilen, kalitesi yüksek bir fıstık türüydü. Bu bölgelerde büyük çapta üretilen fıstıklar hem iç piyasada hem de dış ticarete önemli bir rol oynuyordu (Gökmen, 2016). Diyar-ı Arabi'de çokça yetiştigi bildirilmektedir³.

Şam fıstığı, özellikle lezzeti ve dayanıklılığı ile tanınırdı ve yüksek talep görmekteydi. Tohumdan, daldırma ve aş ile üretimi yapılmakla beraber tohumdan üretilmesi önerilirdi. Yetiştiriciliği bakımından badem ile benzerlik gösterdiği ifade edilmektedir. (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı dönemine, fıstık yetiştiriciliğinde aşılama yöntemiyle üretimin yaygın olduğu, anaç olarak ise sakız ağacının kullanıldığı belirtilmektedir. Bu nedenle, sakız ağacının doğal olarak yetiştigi bölgeler, fıstık tarımı açısından uygun alanlar olarak değerlendirilmesi gerektiği ifade edilmektedir. Eğer üretim tohumla gerçekleştirilecekse, bademlerin tohumdan üretim dönemiyle eş zamanlı yapılması tavsiye edilirdi. Ayrıca, fidan dikim zamanı olarak mart ayının başından nisan ayının son haftasına kadar olan dönem uygun görülürdü⁴.

Fıstık ağaçlarının sakız ağaçlarının yetiştigi her bölgede gelişme göstereceği ifade edilmektedir. Taşlık ve kumsal yerlerden hoşlandığı kaynaklarda yazmaktadır. Hatta kökü taşa denk gelse de sağlıklı olarak yetiştiginden bahsedilmektedir. Bu özelliği ile kurak ve marjinal tarım arazileri için uygun bir tür hâline getirmektedir⁵.

3.3.21 Dut

Beyaz dut ağaçları, özellikle Bursa, İstanbul, Edirne, Amasya, Harput, Arabkir, Diyarbakır, Halep, Musul, Trablus-Şam, Bayrut ve Şam civarında yoğun olarak yetişmekteydi (Gökmen, 2016). Bazı dut çeşitleri Tablo 3.16.' da verilmiştir.

³ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 22B.

⁴ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 22B.

⁵ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 22B.

Tablo 3.16. Bazı dut çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Bal dutu	Kemah'tan	Beyaz dut
Çatal kebir beyaz dut	Eğin'den, Anadolu Hisarı'ndan	-
Çatal pembe çekirdeksiz dut	Eğin'den, Hisar etmekçisi tarafından alınmış	Pembe, çekirdeksiz
Çekirdeksiz beyaz dut	Kemah'tan	Beyaz, çekirdeksiz
Çekirdeksiz karadut	Kurdoğlu Bahçesi'nden, Derviş'ten	Çekirdeksiz
Hindistan dutu	Amerika'nın Beyzade Yalısı'ndan	-
İri aşılama beyaz dut	-	İri meyveli, beyaz
Kebir karadut	-	Büyük
Pembe karadut	Vaniköy Camii'nden	Pembe meyveli
Şam dutu	Bursa'dan	Çekirdeksiz
Yediveren dutu	Bursa'dan, Celal Efendi'den	-

Osmanlı döneminde dutların siyah ve beyaz çeşitleri yetiştirilirdi. Siyah dutlarda ekşi çeşitlerin olduğu belirtilmektedir. Ayrıca, karaduttun lezzetli ve zarif bir meyve verdiği ve beyaz dutun ise ipek böcekçiliğinde dut yapraklarının böceklere besini olarak kullandığı belirtilmektedir. Diyarbakır, Musul, Arabkir,

Eğir, Gümüşhane, Divrik, Darende ve Harput gibi bölgelerde beyaz dut kullanılarak pestil ve dut kurusu üretilirdi (Gökmen, 2016).

Osmanlı topraklarında dut ağacı sıcak bölgelerde yetiştirilirdi. Ayrıca, kış soğuklarına dayanıklılığı bilinmesinden dolayı şiddetli kış soğuklarının olduğu bölgelerde bile yetiştiriciliği yapıldı. Özellikle, güney bölgelerde tüm gün güneş altında kalan topraklarda çok iyi yetiştiğinden bahsedilmektedir. Dut yapraklarının ipek üretimi için ipek böcekçiliğinde kullanılmasından dolayı yaprağına pek kıymet verilirdi. Osmanlı'da derin topraklara sahip bölgelerde dut meyvelerinin iri ve çok olduğu ve buna rağmen meyvelerin lezzetsiz olduğu belirtilmektedir. Toprağı kireçli olan tepe ya da kayalık yerlerdeki ağaçların yapraklarının güzel olduğu vurgulanmaktadır. Kumlu ve küçük bahçelerde iyi kalitede toprak eklenerek iyi dut ağaçları yetiştirildiği ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı döneminde dut fidanlarının üretiminde özellikle siyah dut tohum, çelik, daldırma ve aş ile çoğaltılırdı. Siyah dut çelikleri ilk ve sonbaharda yapraklı olarak alınırken daldırma tekniği sonbaharda uygulanırdı. Daldırma ile çoğaltılan karadutlar diğer yöntemlere göre daha çabuk meyve verdiği vurgulanmaktadır. Beyaz dut ise siyah dut gibi tohum, çelik, daldırma ve aş ile çoğaltılsa da en iyi çoğaltma yönteminin aş olduğu belirtilmektedir. Tohum almak için meyveler su dolu bir kaptan yıkanır ve su sabit kalana kadar beklenirdi. Dibe çöken tohumlar alınıp kurutularak kuru ve serin bir yerde ekim zamanı olan ilkbahara kadar saklanırdı. İlkbahar geldiğinde bu tohumlar serpmeye şeklinde ekilirdi. Ekilen tohumlardan çimlenenlerden sık olanların seyreltilmesi işleminde kalan fidanların aralarında 7-8 cm mesafe olmasına dikkat edilirdi. Sıra arası yapılmış ise sıra araları 15-20 cm ve fidan araları ise 3 cm olacak şekilde ayarlanırdı. Ertesi ilkbahar fidanlara su yürüyeceği sırada fidan yastıklarından çıkartılarak kök boğazından 25 cm aşağısındaki kazık kökler kesilirdi ve 25 cm aralıklarla tekrar dikilirdi. Ertesi yıl bu fidanlara dipten göz aşısı yapılarak yerden bir karış yukarısı kesilirdi. Aşıda kullanılan aş kalemeleri yaprakları bir yıl hiç budanmamış dut ağaçlarından alınırdı. Fidanlıkta yetiştirilen fidanlar 75 santimetre olmadan fidanlığa dikilmezdi. Yalnız 3 dal bırakılıp tepeleri kesilir ve alt tarafından süren filizler budanırdı. Karadut ağacından çok meyve almak için yaprak ve dallarının budanmaması gerektiği belirtilmektedir. Beyaz dut ağacı biri kış sonunda ana dal teşkili diğeri yaprakları alındıktan sonra tekrar yeşillenmesi için budanırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

Dutluk olarak tesis edilecek bahçeler önce derin kazılırdı. Fidan çukurları geniş ve derin açılıp toprağı iyice karıştırılırdı. Meyvesi için yetiştirilen dut ağaçları Kasım ve kıştan sonra yerine ve toprağına göre 4-7 metre aralıkla dikilirdi. Yapracağı için dikilenler ise daha sık dikilirdi. (M. Fazıl Efendi,1923).

3.3.22 İncir

İncir ağaçları sıcak iklimi sevdiğinden dolayı Osmanlı döneminde zeytin ağaçlarının yetiştığı yerlerde yetiştirildiği belirtilmektedir. İncir, özellikle Osmanlı'nın Asya topraklarının batısında yer alan Aydın, İzmir, Saruhan, Sakız ve Lazkiye gibi sancaklarda bolca yetişmekteydi. Kavak inciri, patlıcan inciri ve sultan selim incirleri İstanbul civarlarında yetiştirildi. Aydın ilinde geniş incir bahçeleri bulunuyordu. İzmir ve Aydın'da çok yetiştirilen incirler kurutulup kutu ve çuvallara basılıp Avrupa'ya ihraç edilirdi. İncirin yerli meyvelerimiz arasında zirai ehemmiyeti bakımından İzmir ili Osmanlı'da ana vatanı gibiydi (Gökmen, 2016).

Hem kuru hem de nemli topraklarda yetiştirilirdi. İncir ağaçlarının kökü nemli toprakları sevmesinden dolayı eğimli arazilerde yağmur suyunu biriktirmek için ağaç diplerine çukur açılırdı. Düz arazilerde ise köklerin dışarı çıkmasından dolayı çukur açmak önerilmezdi. İncirin gübresiz büyümediğinden dolayı gübrenmesine dikkat edilirdi. İncir yetiştiriciliğinde incir ağaçlarının gübrenmesinde sığır gübresi kullanılırdı. Ayrıca, güvercin gübresi ve odun külü tavsiye edilirdi (M. Fazıl Efendi,1923).

Osmanlı döneminde incirin çoğaltılmasında çelik, daldırma ve aş yöntemleri kullanılırdı. Nadiren olsa da tohumla çoğaltılırdı. Çelikle çoğaltma ilk veya sonbaharda yapılmakla birlikte sonbaharda alınan çeliklerin iyi köklendiği belirtilmektedir. İncirin çelikle üretiminde çelikler 2 cm kalınlığında ve 20 cm boyunda hazırlanırdı. Hazırlanan çeliklerin yan gözleri tırnakla çıkarılarak sadece tepedeki göz bırakılır ve bu göze yakın bir noktaya kadar toprağına gömülürdü. Sonbaharda alınan çelikler balmumu ile sarılarak kışın şiddetli soğuklarından korunması sağlanırdı. Aşı ile çoğaltma ise farklı çeşit incir yetiştirilmek istenildiğinde ya da incirliğin yenilenmesinde kullanılırdı. Aşı ile çoğaltma incir fidanı üretiminde gerekli görülmezdi. Yine de aş yapılacaksa yaprak aşıları veya kalem aşıları kullanılırdı. Siyah dut ağacına benekler düşmeye başladığı dönem incir yaprak aşısı için en uygun zaman olduğu kabul edilirdi. Eğer bu dönem kaçırılırsa, aşının tutma ihtimali ciddi ölçüde azaldığı ifade edilmektedir. Ayrıca,

kalem aşı yapılacaksa incir ağaçlarının belirli bir kalınlığa ulaşması gerektiği belirtilmekle birlikte kalem aşılarından yalnızca yarma aşı yöntemiyle başarılı bir şekilde aşılanabileceği belirtilmektedir. Diğer aşılama yöntemleri ise özellikle ağacın yaşlanması ve kabuğunun kalınlaşması nedeniyle etkili olmadığı ifade edilmektedir. İncir ağacına kalem aşısı yapılırken öncelikle testere kullanılarak dört parmak derinliğinde bir yarık açılması gerektiği belirtilmektedir. Açılan bu yarık, daha sonra aşılama için uygun hâle getirilmesi ve testereyle kesilen kısım dikkatlice düzeltilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Bu işlem, kalemin ağaçla tam uyum sağlamasına yardımcı olması için yapıldı. Kalem aşısının başarılı olabilmesi için, kalemin her iki tarafının düzgünce yontulması ve incir ağacına nazik bir şekilde yerleştirilmesi gerektiği belirtilmekle birlikte aşılama sırasında kalem yerleştirirken yukarı doğru hafifçe çekilerek tam oturduğundan emin olması gerektiği ifade edilmektedir. Aşılamada eğer kalem sıkışırsa yarığın üzerinin bir bezle sarılması gerektiği özellikle vurgulanmaktadır. Osmanlı döneminde incir ağaçlarına bu kalem aşılama yönteminin hem yüksek hem de alçak boylu ağaçlarda uygulanabileceği ve doğru teknikle yapıldığında ağacın bol meyve vereceği bilindiği ifade edilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı döneminde incir yetiştiriciliği yapılacak bahçeler 30-50 cm kadar kazılır ve incir fidanları 6 m aralıklarla dikilmesi önerilirdi. İncir ağaçlarının arasına zeytin, badem ağaçları veya asma kütüklerinin dikilmesi, incir ağaçlarının köklerinde meydana gelen mantari bir hastalığa iyi geldiğinden dolayı önerilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

İncir ağaçlarının sıcak bölgelerde imkân olduğunca sulanması gerektiği ve her sene incir ağaçlarının toprağının altüst edilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Her sene mart ayında veya sonbaharda gübrelenir, çok incir olduğunda seyreltilmesi yapılır ve geç yetişen olgunlaşamayan incirler toplanırdı. Son turfanda incirler hasat edildikten sonra toprakları kazılır ve her ocak dibinde küçük bir çukur açılıp Mart-Nisan'da tekrar kazılırdı. Haziran ve temmuz aylarında tekrar kazılıp çapalanırdı. Kışın ise incir ağaçlarının diplerine toprak yığılırdı. Osmanlı döneminde incir ağaçlarının çok budanmaktan hoşlanmadığı sadece kuru, kırılmış, hastalıklı dallar ile bir kısım dip sürgünlerinin her sene budanması gerektiği vurgulanmaktadır. İncir ağaçlarının yaz ve sonbaharda olmak üzere iki defa ürün verdiği tam olgunlaştığında toplandığı belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

İncirlerin beyaz ve siyah çeşitleri bulunurdu. En meşhurları; Sultan Selim, Badılcın, Kavak ve Çiçek incirleriydi. Ayrıca, Baba, Delice, Sultan Selim, Lüp, Siyah Asıyemez, Kavak ve Beyaz Kaymak bilinen çeşitleriydi (Polat ve Rüştü, 2016). Osmanlı’da yetiştirilen bazı incir çeşitleri Tablo 3.17.’de verilmiştir.

Tablo 3.17. Bazı incir çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Âlâ beyaz incir	Frengili Bahçesi’nden	-
Âlâ incir	İşkodra’dan	-
Bâdencân inciri	-	Patlıcan renginde
Beşiktaş inciri	Mustafa Efendi’nin komşusu Bağdatlı Hoca Efendi Bahçesi	Sarı ve yeşil zıhlı, tıntın armuduna benzer
Beyaz incir	-	Beyaz
Çeşnili ufak beyaz incir	-	Beyaz
Çiçek inciri	Valide Sultan Efendimizin Bağ’ından	Löp inciri lezzetinde
Gayet leziz incir	Tarabya Sarayı’ndan	Löp incirine benzer, beheri 80-100 dirhem
Kavak inciri	-	-
Kebir beyaz incir	İşkodra’dan, konak ve bağda, saksıda	Sultan Selim incirine benzer

Tablo 3.17. (devamı) Bazı incir çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Menşei	Özellikleri
Löp inciri	-	-
Sakız inciri	-	Yarısı siyah, yarısı beyaz
Siyah incir	İşkodra'dan	Beheri yarım kıyye
Siyah incir	İşkodra'dan	Beheri 100 dirhem
Siyah ve beyaz kış inciri	İzmir'den, Matbah yanında	Mevsiminden üç ay sonra olur
Şuşalıca inciri	-	Sapı uzun
Ufak siyah incir	İşkodra'dan	İçi kırmızı, leziz

3.3.23 Limon, Portakal, Mandalina ve Turunç

Limon ve portakal gibi narenciye türleri, Osmanlı Devleti'nin iklim koşulları nedeniyle her bölgede doğal olarak yetişmezdi. Bu nedenle, Osmanlı topraklarının her bölgesinde yetiştirilemeyip, iklim özellikleri uygun ve sobalı olarak inşa edilmiş yerlerde yetiştirilirdi (Onnik İhsan, 1915).

19. yüzyılda Osmanlı topraklarında başlıca narenciye üretim alanları, iklim olarak uygun olan Ege ve Akdeniz kıyılarında bulunan vilayetler idi. Bunların başında ise Cezair-i Bahr-i Sefid vilayeti ve Filistin bölgesi gelmekteydi (Aydın Vilayeti Ticaret Salnamesi, 1321).

Osmanlı tarımsal üretim sistemi içinde turunçgiller hem ekonomik hem de kültürel açıdan önemli bir yer tutmuştur. Zeytinden sonra en karlı meyve yetiştiriciliği olarak narenciye yetiştiriciliği görülürdü (Ragıp Ziya, 1927).

Osmanlı'da narenciye üretimi, 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra artmaya başlamış olsa da narenciye meyvelerinin daha eski tarihlerde de sofralarda yer aldığına dair kayıtlara ulaşılmaktadır. 1502 tarihli Bursa İhtisap Kanunnamesinde, limon dahil olmak üzere çeşitli sebze ve meyvelerin fiyatları listelenmiştir (Solak,

2008). Ayrıca, bir şenlikte 2817 adet limon kullanıldığı kaydedilmiştir (Faroqhi, 2010).

1681 yılına ait bir ihtisap defterinde ise, narenciye ürünlerinin İstanbul'a Ege kıyılarından, özellikle İstanköy Adası'ndan getirildiği belirtilmektedir (İnalçık, 2000). Bunun dışında, Evliya Çelebi'nin eserinde, 1640 tarihli bir narh defterine atıfta bulunarak İstanbul'daki kebabçılarda limon kullanıldığını ve Bitlis Beyi'nin sarayında limon reçeli yediğinden bahsettiği görülmektedir. Ayrıca, 1720 yılına ait kayıtlarda sarayda narenciye kullanımının yaygın olduğu belirtilmektedir. Silifke Gökusu nehri, Rize'de Kumlu ve Haldız bölgelerinde, Boz dağlarının mevkiinde iklimin ılıman olmasından dolayı açıkta haylice portakal ve limon ağaçları yetiştirildiği belirtilmektedir (Gökmen, 2016).

Portakal, Osmanlı sarayında ve İstanbul'da 18. yüzyıldan itibaren tanınmaya başlanan bir meyveydi. Mandalina ise 19. yüzyılın sonunda Osmanlı mutfağına girmiştir. Limon ve Portakalın tabii olarak yetiştiği yerler; Girit, Sakız, İstanköy, İzmir, Aydın, Antakya, Adana, Tarsus, İskenderun, Beyrut, Bağdat vb. Karadeniz'de Rize'de (Kumlu, Haldiz, Çayeli) yetiştirilmekle beraber İstanbul ve Trabzon'un kış mevsimi sert geçmesi sebebi ile buralarda limon yetiştirilirdi. Özellikle Trabzon'da yetişen limonlar iri, sulu ve lezzetli olması sebebi ile saksılar ile İstanbul'a gönderilirdi (Gökmen, 2016).

Limon ve turunc fidanlarının şubatın ikinci haftasından martın ikinci haftasına kadar yapılması gerektiği bilinirdi. Ayrıca, bu ağaçların fidanları dikim öncesinde güçlü ve bol köklere sahip olması gerektiği vurgulanırdı⁶.

Kış mevsimlerinde ağaçların tacı kardan ve kökü ise kar suyundan korunması gerektiği ifade edilirdi. Her kış mevsiminde gübrenmesi, yazın kumlu toprağın ağaçların dibine dökülmesi ve bolca sulanması önerilirdi⁷.

Osmanlı'da yetiştirilen bazı turuncgil çeşitleri Tablo 3.18.'de verilmiştir.

⁶ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 20A.

⁷ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 20A.

Tablo 3.18. Bazı turunçgil çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Ağız miski	-	-
Armut limonu	-	-
Askaramanga limonu	-	-
Aydın limonu	Aydın'dan	Yassı, büyük, dışı portakal, içi limon
Badem limonu	-	-
Bardak limonu	-	-
Bektaş limonu	-	-
Bergamot	-	-
Bergamot kokulu turunç	-	Reçeli ve suyu leziz, dışı turunç, içi limon
Çekirdeksiz limon	-	-
Çifte limon	-	Birbiri içinde oluşmuş çift limon
Ekşi turunç	-	-
Göbekli limon	-	Ucu göbekli turfa limonu
Hindistan portakalı	-	-
Hüner portakalı	Bağdat'tan gelme	Çelikten dikilmiş
Kadife portakal	-	-

Tablo 3.18. devamı). Bazı turunçgil çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Rodos limonu	-	-
Tansuğ limonu	-	-
Tarabya limonu	-	Büyük ve kaba
Tatlı içli limon	-	Dış ekşi limon şeklinde, içi tatlı
Tatlı limon	-	Dış portakal, içi tatlı limon
Turunç-portakal türü	-	Dış turunç, içi portakal
Yediveren benzeri limon	-	Yediveren limonu
Yediveren limonu	-	-
Yenidünya budağı limon	-	Alaca renkli
Yenidünya/Mersin limonu	-	Alaca renkli
Kan portakalı	-	-
Kebir Bağdat turunç	Bağdat'tan gelme	Çelikten dikilmiş
Keçimemesi limonu	-	Turunç limonu olarak bilinir
Kızmemesi	-	-
Kızmemesi	-	-

Tablo 3.18. (devamı). Bazı turunçgil çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Limon-portakal altı türü	-	Dış limon, içi portakal
Limon-turunç melez türü	-	Dış limon, içi turunç
Mersin portakalı	-	Dış turunç, içi Mersin portakalı
Portakala benzer tür	-	Âdeta portakal

3.3.24 Bektaşi Üzümü

Bektaşi üzümü Osmanlı döneminde Frenk üzümüne benzetilip meyvelerinin renklerinin siyah ya da beyaz olmasıyla ve dikenli olmasıyla ayırt edilirdi. Bazı bahçelerde dikenli olması sebebiyle çit olarak da yetiştirilirdi. Bektaşi üzümü, her çeşit iklim ve toprakta yetiştirilirdi. Bektaşi üzümü yetiştiriciliğinde 1,25 m derinliğinde hendeklere 0,10-0,15 m aralıklarla dikimleri yapılarak çit şeklinde yetiştirilirdi (Onnik İhsan, 1916) (Şekil 3.39.).



Şekil 3.39. Bektaşi Üzümü (Onnik İhsan, 1916).

3.3.25 Ahududu-Böğürtlen-Frenk Üzümü-Ağaç Çileği

Frenk üzümünün üretimi Osmanlı'da özellikle İstanbul ve çevresinde yer alan sebze ve çiçek bahçelerinde; Boğaziçi'nin Beykoz, Büyükdere, Tarabya ve

Yeniköy semtlerindeki bağ ve bahçelerde yoğunlaşmıştır. Böğürtlen, Anadolu ve Rumeli topraklarında yaygın olarak rastlanan killi topraklarda doğal olarak yetişen bir türdür. Ağaç çileği ise Boğaziçi'nde, özellikle Büyükdere, Tarabya ve Yeniköy çevresinde özel olarak yetiştirilmekte olup, ayrıca Bursa civarındaki Keşiş Dağı'nda kendiliğinden yaygın şekilde gelişir. Bu bölgede halk arasında “ahu dudu” olarak bilinen ağaç çileği, özellikle Bursa'da aroması ve tadı bakımından oldukça nitelikli bir şurup üretiminin hammaddesi olarak kullanılırdı (Ahmed Hamdi, 1922).

Frenk üzümü Osmanlı kaynaklarında dikensiz, meyveleri üzüm salkımı şeklinde ve küçük bir ağaç olarak tarif edilmektedir. Osmanlı'da ahududu için meyveleri ekşimtrak tatlı, az köklü ve küçük bir ağaç olarak tasvir edilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

Frenk üzümünü Osmanlı'nın her çeşit iklim ve toprağında yetiştirildiği ifade edilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

Frenk üzümü Osmanlı döneminde genellikle bahçelerde çit şeklinde yetiştirilirdi. Çit amacıyla yetiştirilen fidanlar 1,25 m derinliğinde ve boydan boya hendek açılır ve dikimleri bu hendeklerin içine yapılırdı. Dikimde o senenin dallarından köklü ya da köksüz çelikler kullanılırdı. Fidanlar arasına 0,10-0,15 m mesafe verilirdi. Frenk üzümü yetiştiriciliğinde çelikle köklendirilmiş fidanlar kullanılırdı. Frenk üzümü çelikleri bahçelerde 1,15 metre arayla dikilirdi (Ahmed Hamdi, 1922).

Osmanlı döneminde bu meyvelerin fidanları genellikle kök sürgünleri ile çoğaltılırdı. Çoğaltılan fidanlar direk yetiştiricilik yapılacak bahçelere 1 metre arayla dikilirdi. 2-3 sene bakımları yapılırdı ve ancak fidanlar 2. Yaşına geldiğinde mahsul verdiği belirtilmektedir. Bu yaştan sonra sürgünlerin devamlı budanarak fidanların yeni sürgün vermesi sağlanması gerektiği ifade edilmektedir (Onnik İhsan, 1916).



Şekil 3.3.40. Frenk Üzüümü.

3.3.26 Çilek

Çilek hem yabani hem de kültür çeşitleriyle Osmanlı topraklarında yaygın şekilde bulunmaktaydı. Bursa çevresindeki Keşiş Dağı, herhangi bir tarımsal müdahale olmaksızın doğal yollarla yetişen yabani çileklerin en çok görüldüğü alanlardan biriydi. Kültür çileği ise özellikle Boğaziçi çevresindeki Arnavutköy, Kuruçeşme, Bebek, Rumelihisarı, Mirgün, Yeniköy, Ortaköy, İhlamur Deresi, Çengelköy ve Vaniköy semtlerinde büyük bir özenle tarımsal olarak yetiştirilirdi. Bu bölgelerde elde edilen çilek ürünleri, ağırlıklı olarak İstanbul'da (Dersaadet) tüketilmekte olup, bir kısmı da Hocabey gibi diğer merkezlere gönderilmekteydi (Gökmen, 2016). Maslak'taki Kasr-ı Hümayun çevresinde çilek bahçelerinin bulunduğu ve bu bahçelerdeki toprak işleme faaliyetlerinin gerçekleştirilmesinde işçilerin istihdam edildiğine dair arşiv belgelerinde çeşitli bilgilere rastlanmaktadır (BOA, 1891). Bu durum, saraya bağlı meyve üretiminde belirli bir organizasyon yapısının varlığını göstermektedir. Özellikle çilek gibi hassas meyvelerin üretimi için toprak işlemeden iş gücüne kadar detaylı bir planlamanın yapıldığını göstermektedir.

3.3.27 Üzüm-Bağcılık

Osmanlı topraklarında bağcılık sanat olarak adlandırılan çok önemli bir tarımsal yetiştiricilikti. Osmanlı Türkçesinde üzüm kelimesinin en yaygın kullanımları 'ineb, rez ve engûr' kelimeleridir. Bağ kelimesi ise sadece üzüm yetiştirilen yer, bahçe ve bostan anlamında kullanılmaktadır (Harmancı, 2006).

Osmanlı toprakları, iklimsel çeşitliliği ve topografik zenginliği sayesinde üzüm tarımına oldukça elverişli bir yapı sergilenirdi. Bu nedenle bağcılık, Osmanlı Devleti'nin pek çok bölgesinde sürdürülen ve zamanla ekonomik değeri artan önemli bir ziraî faaliyet olarak öne çıkmıştır. Üzümün yaş ve kuru olarak tüketilebilmesi, geleneksel gıda ürünlerinde (pekmez, pestil) değerlendirilmesi, alkollü içki üretiminde (şarap ve rakı) kullanılması ve bu ürünlerin dış pazarda da rağbet görmesi bağcılığı diğer meyve türlerinden ayıştıran temel etkenlerden biri olmuştur. Özellikle ticarete konu olan kaliteli şaraplık üzümler hem üretim hacmi hem de işlenme potansiyeliyle dikkat çekmiştir. Avrupa kıtasındaki Osmanlı topraklarında, özellikle Balkanlar ve çevresi, bağcılık açısından öne çıkan bölgeler arasında yer almıştır. Balkan, Şar ve Helenik dağ silsilelerinin oluşturduğu verimli kuşaklarda, Adalar, Marmara ve Karadeniz ile İstanbul Boğazı arasında kalan alanlar, üzüm üretimi açısından uygun topoğrafyaya ve mikroklimatik koşullara sahipti. Bu bölgeler içerisinde Edirne vilayeti ve bağlı yerleşimlerden Edirne, Kırkkilise (günümüzde Kırklareli), Dimetoka, Gelibolu, Pınarhisar, Vize, Tekfurdağı (Tekirdağ), Lüleburgaz, Çorlu, Silivri, Kumburgaz, Büyükçekmece, Çatalca ve Kaligrad gibi yerleşim alanları, yaygın bağ alanlarıyla dikkat çekmekteydi. Rumeli'de yer alan diğer vilayetler de bağcılığın önemli merkezleri arasında sayılırdı. Selanik, Manastır ve Kosova vilayetlerinin birçok yerinde; özellikle Üsküp, Kalkandelen, Kaçanik, İştîp, Estrazin, Köprülü, Tikveş, Florina, Ohri, Kesriye, Behlişte, Çatista, Kozana, Livandos, Karaferye, Vodina ve Esterova çevresinde gelişmiş bağcılık faaliyetleri mevcuttu. Bu yerleşimlerin hem iklim koşulları hem de ziraata elverişli toprakları, bölgede kaliteli üzüm türlerinin yetiştirilmesine olanak sağladığı ifade edilmektedir. Selanik, Siroz, Drama, Nevrokop, Menlik ve Petriç gibi önemli merkezler de hem üretim miktarı hem de ürün kalitesiyle bağcılık açısından özel bir konuma sahipti. Yanya vilayeti ise bağcılığın dağlık alanların eteklerinde dahi sürdürüldüğü dikkat çekici bir bölgeydi. Yanya merkezine ek olarak Zagora, Pogon ve Dilvinakya gibi nahiyeler; ayrıca Tiran, Elbasan, Draç ve Berat çevresi ile İşkodra Vilayeti'nin yüksek alanları, üzüm yetiştiriciliğinin geniş bir coğrafyaya yayıldığını göstermektedir. Asya kıtasındaki Osmanlı topraklarında da bağcılık faaliyetleri oldukça yaygındı. Marmara ve Adalar Denizi kıyıları, Ege ve Akdeniz havzaları, Kızılırmak, Yeşilirmak, Sakarya, Gediz, Büyük ve Küçük Menderes nehirlerinin havzaları gibi su kaynaklarına yakın alanlar hem sulama olanakları hem de iklim koşulları nedeniyle üzüm tarımına

elverişli bölgeler olarak öne çıkmıştır. Ayrıca Fırat ve Dicle nehirlerinin orta ve yukarı havzaları ile Van Gölü ve çevresindeki göl kenarı araziler de verimli bağ alanları arasında yer almıştır (Gökmen, 2016).

Bağcılık, Osmanlı topraklarında diğer meyve yetiştiricilikleriyle kıyaslandığında en çok önem verilen ve Osmanlı topraklarının birçok bölgesinde yetiştiriciliği yapılan tarımsal faaliyetlerin başında yer almıştır. Bağcılığın öne çıkmasında üzümün hem yaş hem de kuru olarak tüketilmesinin yanında ihracatta önemli meyve türlerinden olması etkili olmuştur. Bunun yanında, üzümün kuru üzüm üretiminde değerlendirilmesi, pestil, pekmez, şarap ve rakı yapımında kullanılması ile üretilen ürünlerin dünya pazarında yer alması üzüm üretimini artırmıştır. Osmanlı döneminde Aydın, Suriye, Edirne, Selanik, Hüdavendigar, İstanbul, Diyarbakır vilayetlerinin bağlarının fevkalade olması bu üzümleri diğer üzümlerden daha meşhur kılmıştır. Osmanlı'da bağcılık faaliyetlerinin, "mümkün olan en düşük maliyetle en yüksek verimin elde edilmesi" anlayışıyla yürütüldüğü bildirilmekle beraber bağcılıkta Aydın ili öne çıkan illerin başında yer almıştır (Tablo 3.19.) (Onnik İhsan, 1916).

Tablo 3.19. Osmanlı Dönemi Bağ Yetiştirilen Vilayetler.

Vilayet	Alan	Vilayet	Alan
Aydın	820.000	Suriye	250.000
Hüdavendigar	700.000	Kayseri	240.000
Halep	600.000	Çanakkale	220.000
Edirne	450.000	Adana	146.000
Diyarbakır	410.000	Kastamonu	127.000
Ankara	320.000	Musul	125.000
Konya	300.000	Sivas	105.000

Osmanlı döneminde bağcılık önemli bir tarımsal faaliyet olarak görülmüştür. Bundan dolayı üzüm yetiştiriciliği fidan üretiminden itibaren titizlikle yapıldı. Bağların üretiminde çelik, daldırma ve aşılama teknikleri kullanılmıştır. Üzüm çelikleri hemen dikilmeyip bir müddet bekletilecek ise bu çelikler turp suyunda bekletilip köklendirilmesi yapıldı. Ayrıca, çelikler köklendikten sonra,

fidanların kurt ve diğer zararlı böceklerle karşı korunması amacıyla kök bölgeleri "ada soğanı" veya "taze sığır gübresine" batırılır ve köklenme ortamına aktarılırdı⁸.

Osmanlı'da bağların dikiminin sonbaharda ve ayın battığı zamanlarda yapılmasına itina edildiği belirtilmektedir. Asma fidanlarının dikiminde meşe ağacı talaşı kullanılırsa asmalar kuvvetli olduğu belirtilmektedir. Bununla beraber zararlılardan korunmak için bağ fidanlarının anason ve roka ile dikilmesi tavsiye edilirdi. Zararlılardan korunmak için uygulanan başka bir yöntem ise meşe ağaçlarından ufak parçaların dikim yerine eklenmesi işlemi olmuştur⁹.

Osmanlı döneminde bağcılık faaliyetlerinde ara ziraat uygulamaları belirli sınırlamalar çerçevesinde yürütülmüştür. Bu bağlamda, kabak, kavun ve karpuz gibi bazı bitkilerin bağ aralarında yetiştirilmesi önerilmezdi. Osmanlı döneminde yapılan bağcılıkta kış mevsiminin şiddetli soğukları, ilkbahar donları ve kırağları ile yazın olan doluların zarar verdiği incelenen kaynaklarda belirtilmiştir. Asmaların kuraklıktan etkilenmemesi için sonbaharda etraflarının açılıp açılan çukurlara çiftlik gübresi koyulduktan sonra bu çukurlar kapatılıp sıra arasında boş kalan yerlerin sürülmesi önerilirdi. Böylece kışın yağın yağmurlar alt tabakalarda toplanıp kurak mevsimde asma kökleri bu sudan istifade edeceği yazmaktadır. Ayrıca, kış soğuklarına karşı asmaların boğazları doldurulurdu. Karadeniz'de budanmadan olduğu gibi bırakılarak kızılağaç ya da karaağaçlar üzerine sardırıldığı, çoğu yerlerde ise bağ halince muntazam bir şekilde yetiştirildiği belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

19. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı topraklarında üzüm bağlarını etkisi altına alan filoksera hastalığı, tarımsal üretimi ciddi biçimde tehdit etmiştir. Filokseradan sonra bağ yetiştiriciliği Amerikan yabani asmalara aşılacak gerekmiştir (M. Fazıl Efendi, 1923). Devlet, bu zararlıya karşı hem mali hem idari düzeyde bir dizi önlem geliştirmiştir. Üsküp'te filoksera ile mücadeleye dair hazırlanan nizamnamenin yerel yönetime iletilerek uygulanması istenmiştir (BOA, 1884). Aydın vilayetinde ise filoksera ile mücadele masraflarını karşılamak üzere kuru üzüm mahsulünden alınan resmin bir yıl için affedilmiştir (BOA, 1894). Ayrıca, Ziraat Bankası'nda bu hastalıkla mücadele için tutulan ödeneğin başka alanlara aktarılmaması emredilmiş, bağları zarar gören yerlerin on yıl içinde yeniden üzümle ihya edilmesi şart koşulmuştur (BOA, 1895). Filoksera hastalığı

⁸ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 13B.

⁹ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 14B.

nedeniyle üzüm kütükleri yok olan bağların, tebliğ tarihinden itibaren on yıl içinde yeniden üzüm çubuğu dikilerek ihya edilmesi şart koşulmuştur. Bu karar, zarar gören üretim alanlarının terk edilmeden yeniden tarıma kazandırılmasını amaçlayan bir iyileştirme politikası niteliğindedir (BOA, 1906).

Osmanlı bağcılıkta verimi artırmak ve meyve vermeyen asmaları yeniden canlandırmak amacıyla kalem aşısını en etkili yöntem olarak benimsemişlerdir. Bu yöntemin özellikle ürün vermeyen asmalara uygulandığında bitkinin yeniden meyveye durmasını sağladığı ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Felah Name eserinde, asma ağaçlarına kalem aşısı yapmak için en uygun zamanın, asmanın öz suyunun akmaya başladığı dönem olduğunu belirtilmektedir. Bu dönemde yapılan aşının tutunma ihtimali yüksek olmakla birlikte uygulama sonrası aşı yerinin sıkıca bağlamak gerektiği vurgulanmaktadır. Bu sayede, kalem ile anaç arasında sağlam bir temas sağlanarak aşının başarılı olma şansı artırıldığı ifade edilmektedir. Yine aynı eserde üç temel asma aşılama yöntemi uygulandığı yazmaktadır. Bunlardan biri “Burgu Aşısı” olup kalemin burgu şeklinde açılan bir yuvaya yerleştirildiği yöntemdir. Diğeri, “Filiz (Fellis) Aşısı”dır. Taze sürgün döneminde yapılan ve en kısa sürede meyve veren yöntemdir. “Yarık Aşısı” ise kalemin, anaç üzerine açılan yarığa yerleştirilerek sabitlendiği yöntemdir. Dönemin bahçıvanları, filiz aşısının en etkili aşılama yöntemi olduğunu ve bu yöntemin meyve verme süresini kısalttığını gözlemlemişlerdi. Filiz aşısı için en uygun zaman, asmanın taze sürgün verdiği dönem olduğu belirtilmektedir. Osmanlı bağcıları, bu zamanlamaya riayet ederek aşılama yaptıklarında, üzüm veriminin belirgin şekilde arttığını gözlemlemişlerdir (Uzunkaya, 2013).

Felah Name eserinde asmalara kalem aşısı uygulanırken dikkat edilmesi gereken hususlar şöyle sıralanmıştır (Uzunkaya, 2013);

- Aşılana kalem anaçla sıkıca sarılarak kalemin anaçla birleşmesi kolaylaştırılmalı,
- Anaca kalemi bağlamak için bağlama işlemi öncelikle iple yapılmalı, sonrasında iple bağlanan kısımlar keçeyle sarılarak nem kaybı önlenmeli,
- Aşılana dal yaklaşık bir karış uzunluğunda bırakılmalı ve aşı yapıldıktan sonrası hareket ettirilmemeli,
- İnce gövdeli asmalarda aşılama tek gözlü kalemlerle, kalın gövdeli asmalarda ise iki gözlü kalemler kullanılmalı,

- Aşının uygulandığı bölgede çatlamalar varsa, bağlama işlemi daha dikkatli yapılmalı, hava ile teması en aza indirilmeli,
- Yapılan aşının tutup tutmadığını anlamanın en güvenilir yolu, kalemin özsuyu akıtması olup bu durum, kalemin ağaçla uyum sağladığını ve aşının tuttuğunu gösterir.

Osmanlı bağcılığında, dikim ve aşılamaya verilen önem kadar asmaların bakım işlemlerine aynı şekilde önem verilir ve tüm bakım işlemleri büyük bir titizlikle uygulanırdı. Özellikle zayıf düşen asmaların güçlendirilmesi amacıyla belirli destekleyici teknikler uygulanırdı. Bu amaçla, Osmanlı bahçıvanları, zayıf asmaları güçlendirmek için doğal destekleyiciler kullanırdı. Bu destekleyici yöntemler arasında meşe ağacı (bellût) veya eski bağdan alınan yaprakların kullanılması gibi uygulamalar ile gübreleme, dallara hamur serpme ve sürme işlemleri yer alırdı (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı döneminde asmaların verimliliğini artırmak ve daha hızlı meyve vermesini sağlamak için uygulanan yöntemler oldukça dikkatli ve geleneksel yöntemlere dayalıydı. Asmalarda verimi arttırmak için toprağı havalandırılır ve gübrelemede özellikle keçi gübresiyle kullanılırdı. Ayrıca, asmaların gövdelerine sıcak suyla bulamaç haline getirilmiş hayvan gübresi sürülürdü. Çok zayıf gelişmiş asmalar ise toprak seviyesinin hemen üzerinden kesilirdi (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı döneminde yetiştirilen bazı üzüm çeşitleri Tablo 3.20.'de verilmiştir.

Tablo 3.20. Bazı üzüm çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Asma kırmızı üzümü	Kilizman bahçede ve bazı ağaçlarda	Kırmızı
Asma üzümü	-	-
Bektaş üzümü	-	Kırmızı, yuvarlak, beyaz zıhlı
Askı üzümü	Köşk deresinden	Beyaz

Tablo 3.20. (devamı). Bazı üzüm çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Âlâ şampanya üzümü	Abdülhak Molla'dan, bağ kapısı, Fransa'dan	-
Âlâ üzümü	Tarabya'da, Konak'ta ve bağçede, Fransa'dan	Çavuş üzümüne benzer
Âlâ üzümü	Abdülhak Efendi Yalısı'ndan, Fransa'dan	-
Frenk üzümü	Dürzü Dağı'ndan	Beş nev'i var, beher salkımı yarım kıyye
Helvânî üzüm	Dürzü Dağı'ndan, bağ, çiftlik ve bahçede	Kış mevsiminde olur
Helvânî üzümü	Şam-ı şeriften	Kabuğu ince, siyah, bir tarafı pembe, kütür kütür
Kabak üzümü	Nerdüban köyü	-
Kara gevrek üzümü	Kayseri'den, bahçede ve bağda	Kış üzümüne benzer, siyah
Kara üzüm	Çeşme'den, Razakı üzümü yanında	-
Karaborcan üzümü	Kayseri'den, bahçe, bağda ve çardakta	Kabuğu ince, beyaz, karadünya üzümüne benzer
Karadünya üzümü	-	-

Tablo 3.20. (devamı). Bazı üzüm çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Karadünya üzümü	-	Mevsimine kadar dayanır, Kırmızı
Şam üzümü	-	Kırmızı
Ter-gömlek üzümü	-	Kırmızı
Kış üzümü	-	-
Kilizman üzümü	-	-
Kumla üzümü	Derviş'ten alınan, bağ kenarında	-
Manastır beyaz üzümü	Manastır'dan	Beyaz, güvercin yumurtası iriliğinde, ince kabuklu
Manastır geyik boynuzu üzümü	Manastır'dan	Ucu geyik boynuzu gibi, altın sarısı üstü beyaz
Manastır hurma üzümü	Manastır'dan	Hurma tanesi gibi, salkımı iki buçuk kıyye
Manastır misk üzümü	Manastır'dan	Parmak boyunda, kabuğu ince, beyaz, misk kokulu
Misk-i Rûmî üzümü	-	Koyu pembe, taneleri büyük, salkımı büyük
Örenköyü üzümü	-	Siyah

Tablo 3.20. (devamı). Bazı üzüm çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Parmak üzümü	-	-
Pembe parmak üzümü	Ağaçta	Pembe
Razakı üzümü	Karaburun'dan	-
Rûy-ı Nigâr üzümü	-	-
Sarı ince kabuklu üzüm	Midilli'den, bağcı odası yanında, kilizmada	Sarı, kabuğu ince, leziz, iri
Siyah hanım parmak üzümü	Kebir havuz yanında	Siyah
Siyah ve beyaz üzüm	Akhisar'dan, bağ ortasında	-
Şam üzümü	Hekimbaşı'ndan, bağda küçük çardak yanında aş	İri, siyah
Ufak misket üzümü	Bar'dan Abat'tan, aşağı kilizmanda	-
Yapıncak üzümü	-	-
Yediveren üzümü	Bazı ağaçlarda ve çitte	-
Yerli kara üzümü	-	-

Tablo 3.20. (devamı). Bazı üzüm çeşitleri (Ahmet Süheyl Ünver, 1936; Kut, 2005).

Çeşit İsmi	Kaynak	Özellikler
Zeynî üzümü	Şam-ı şeriften, bağ ve çiftlik ve bahçeden	Parmak üzümü şeklinde, pembe
Zeynî üzümü	Şam-ı şeriften	Çavuş üzümü gibi, boyu ince, salkımı yarım kıyye
Beyaz dayanıklı üzüm	Bağda küçük çardak yanında aş1	Beyaz, iri, vaktine kadar dayanır
Beyaz kabak üzümü	Limni'den, havuz yanında, havlu kapısı civarında	Ceviz iriliğinde
Boltu üzümü	Kayseri'den	Mor, kış üzümüne benzer
Çavuş üzümü	-	-
Çekirdeksiz üzüm	Edirne'den	-
Dağ üzümü	Dürzü Dağı'ndan	Sarı renkli, tanesi fındık gibi, tu'mu leziz

Osmanlı zamanında çekirdeksiz üzüm yetiştiriciliği amacıyla asma çubuğunun dikiminde toprak altında kalan kısmı keskin bir bıçakla zedelenmeden yarılırdı. Daha sonra iç özü çıkarılıp temizlenir ve bu kısımlar yeniden iyice yanaştırılarak birleştirilip söğüt kabuğu ile sarılırdı. Sarıldıktan sonra bu kısımlara taze sığır tersiği (gübre) sürüldükten sonra dikim yapılırsa üzümün çekirdeksiz olacağı ifade edilmektedir. Asma çubuğunun yarılan yerine ada soğanı sürülerek dikimleri yapıldığında daha sağlıklı köklendiği belirtilmektedir. Her sekiz günde bir şiraya veya pekmeze su katılıp dikim sonrası bu çubukların sulanması önerilmektedir¹⁰.

¹⁰ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 32A.

3.4 Osmanlı Devleti'nde Meyvelerin Üretim Teknikleri

Osmanlı Devleti'nde meyvecilik sadece bir geçim kaynağı değil, aynı zamanda yerleşik tarım kültürünün vazgeçilmez bir unsuru olarak kabul edilmiştir. Bu bağlamda, meyve fidanlarının üretimi, dikkatle uygulanan yöntemler ve aktarılan geleneksel bilgiler çerçevesinde şekillenmiştir. Dönemin ziraat risaleleri, takvimler ve arşiv belgeleri incelendiğinde, meyve fidanı üretiminin esas olarak iki temel teknik üzerinden yürütüldüğü görülmektedir. Bunlardan ilki “*teksir-i tabî*” olarak adlandırılan, tohumla üretim yöntemidir. Diğeri ise “*teksir-i sanî*” olarak bilinen ve daldırma, çelik alma ve aşılama gibi vejetatif yöntemleri kapsayan üretim tekniğidir (Ahmet Hamdi, 1923).

Teksir-i tabî yöntemi, meyve türlerinin tohumlarından yeni bireyler elde edilmesini amaçlarken, bu yöntemle elde edilen fidanlar genetik varyasyonlara açık olmaları sebebiyle genellikle anaç olarak değerlendirilmiştir. Asıl meyve üretimi için tercih edilen yöntem ise *teksir-i sanî* kapsamında yer alan aşılama tekniği olmuştur. Aşılama, arzu edilen meyve özelliklerinin korunmasını ve çoğaltılmasını mümkün kılan en etkili yöntem olarak yaygın şekilde uygulanmıştır. Özellikle nitelikli ve verimli türlerin devamlılığını sağlamak, meyve çeşitliliğini artırmak ve olumsuz çevresel koşullara dayanıklı bireyler yetiştirmek amacıyla, usta bahçıvanlar ve ziraat erbabı tarafından bu teknik titizlikle icra edilmiştir (Ahmet Hamdi, 1923).

Daldırma ve çelik alma gibi diğer *teksir-i sanî* yöntemleri ise çoğunlukla dayanıklı anaç üretimi ya da belirli türlerin özel koşullarda çoğaltılması için kullanılmıştır. Bu yöntemlerin uygulanmasında bölgesel iklim koşulları, toprak özellikleri ve türlerin morfolojik yapıları da belirleyici unsurlar arasında yer almıştır. Osmanlı ziraat geleneği içerisinde bu teknikler, sadece üretim değil aynı zamanda bilgi aktarımı ve ustalık silsilesinin bir parçası olarak da değerlendirilmiştir (Ahmet Hamdi, 1923).

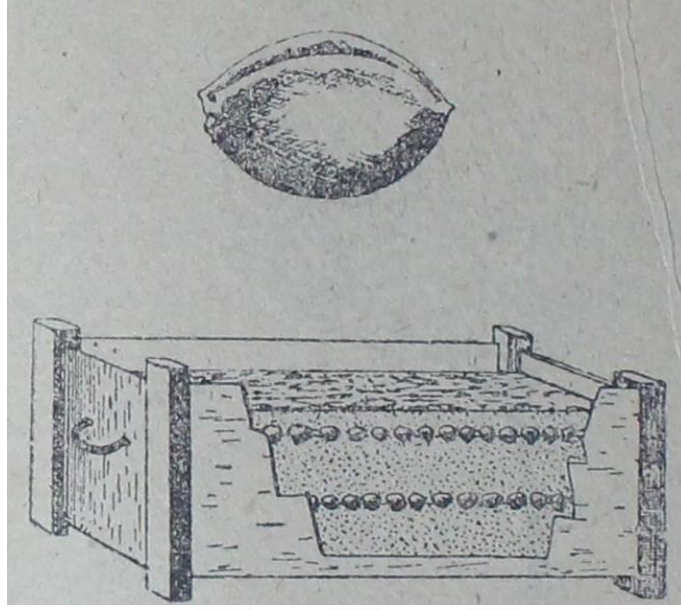
Osmanlı Devleti'nde meyve üretim teknikleri hem biyolojik temellere dayanan hem de nesiller boyu aktarılan tecrübeyle zenginleşmiş yöntemler bütünüdür. Bu tekniklerin kullanımı, yalnızca tarımsal üretimin sürekliliğini sağlamakla kalmamış, aynı zamanda meyvecilik kültürünün toplumda kökleşmesine de katkıda bulunmuş ve uygulanmıştır.

3.4.1 Tohumla oğaltma

Tohumdan yetiştirilen meyve ağaçları Osmanlı meyve fidanı üretiminde genellikle yabani meyve ağaçları olarak adlandırılmıştır. Tohumla meyve fidanı yetiştiriciliğinde seçilen tohumlar nitelikli ve iri meyve veren ağaçlardan alınırđı. Alınan bu tohumların ekilmesi suretiyle yetiştirilen fidanların beklenen vasıfları taşımadığı ifade edilmektedir. Tohumdan yetiştirilen bu fidanların meyveleri çoğunlukla küçük ve ekşi olduğu ve zamanla yabanileştiğı belirtilmektedir. Bu durum da tohumla üretimin genetik varyasyonlara açık yapısından kaynaklanmış ve istenilen tür özelliklerinin korunmasını zorlaştırmıştır. Bu sebeple, meyve bahçeleri büyük ölçüde doğrudan tohumla yetiştirilen fidanlarla kurulmamıştır. Ancak, aşđ yoluyla çoğaltılacak meyve türleri için uygun anaçların temin edilmesi amacıyla tohumdan fidan yetiştirildiğı ifade edilmektedir. Bu uygulama, özellikle dayanıklı ve sağlıklı anaçlar elde etmek amacıyla tercih edilmiştir. Arşiv kaynaklarında da belirtildiğı üzere, bazı meyve türlerinin üretiminde aşđlı bireylerin geliştirilmesine zemin hazırlamak amacıyla tohumla fidan üretimi yapılmıştır (Onnik İhsan, 1916).

Aşılanmak suretiyle yetiştirilecek fidanların tohumları özellikle hastalıksız yabani ağaçların meyvelerinden alınırđı. Tohumlar hastalıksız ağaçlardan, en iri ve en iyi olan meyvelerden toplanırđı. Yabani meyve ağaçlarından üretilen anaç fidanların aşılanmasıyla elde edilen fidanların daha kuvvetli olduğu belirtilmektedir (Onnik İhsan, 1915).

Osmanlı döneminde kabukları kalın ve sert çekirdekli meyveler sonbaharda kumda çimlendirilirdi. Çimlendirme işlemi büyük bir saksı ya da sandık içinde yapılırdı. Çimlendirme işlemi yapılacak kabın dibine ince bir tabaka kum doldurulup bunun üzerine meyvelerin çekirdekleri yan yana koyulurdu. Üzerine tekrar bir tabaka kum örtölerek yine meyve çekirdekleri yan yana koyulurdu. Bu işleme “Tohum Ameliyatı (işlemi)” denilirdi. Kum içinde, mart ayına kadar bu surette muhafaza edilirdi (Şekil 3.41.). Mart ayında kumdan çıkarılıp fidanlık alanına dikilirdi. Bu fidanlar bir sene fidanlıkta büyütölüp ilkbaharda yerden yaprak aşısı yapılırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).



Şekil 3.41. Erik tohumlarının çimlendirilmesi (Ahmed Hamdi, 1922)

Tohumdan elde edilen fidanlar açık bir arazide verimli bahçe topraklarına taze gübre karıştırılarak dikimleri yapılırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

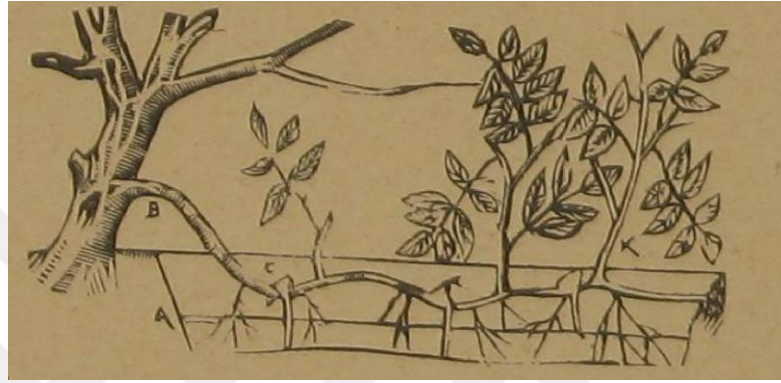
3.4.2 Daldırmayla Çoğaltma

Osmanlı döneminde meyve fidanı üretiminde kullanılan vejetatif çoğaltma yöntemlerinden biri de daldırma yoluyla üretim olmuştur. Bu yöntem, anaç bitki ile aynı genetik özellikleri taşıyan yeni bireyler elde edilmesine olanak tanıdığı için, özellikle nitelikli türlerin korunmasında ve çoğaltılmasında önemli bir rol oynamıştır. Tohumla üretimin aksine daldırma yöntemi sayesinde istenilen özellikler nesilden nesile bozulmadan aktarılabilmiştir. Bu yönüyle daldırma hem güvenilir hem de uygulaması nispeten kolay bir çoğaltma yöntemi olarak kabul edilmiştir (Kaltakkıran, 1926).

Osmanlı döneminde meyve ağaçlarının daldırma ile üretim işlemi çeşitli şekillerde gerçekleştirilirdi. En yaygın kullanılan daldırma tekniklerinden biri adi daldırma yöntemi idi (Şekil 3.42-43.). Bu yöntemde bitkinin bir dalı toprağa eğilip örtülerek köklenmesi beklenmiştir.



Şekil 3.42. Asmalarda adi daldırma (Kaltakkıran, 1926)



Şekil 3.43. Adi daldırma (Kaltakkıran, 1926)

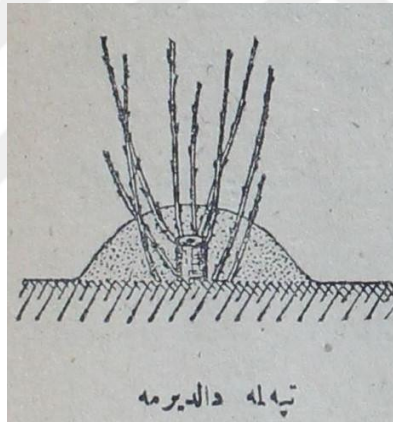
Diğer bir daldırma yöntemi olan boğma daldırma yönteminde köklenmesi istenen dalın belirli bir bölgesinin demir telle sıkıca sarılarak köklenmeye teşvik edilmesine dayanmıştır. Bükme daldırma adı verilen teknikte ise kök oluşturulacak bölge bilinçli olarak bükülerek fizyolojik baskı oluşturulmuş ve köklenme süreci hızlandırılmıştır. Ayrıca, doldurma daldırma ya da diğer adıyla tepe daldırma yöntemiyle, genç fidanların gövde kısmı tamamen toprakla örtülerek yeni sürgünlerin köklenmesi sağlanmıştır. Bu farklı daldırma teknikleri, meyve türüne, iklim ve toprak koşullarına, yetiştiricinin bilgi birikimine göre tercih edilmiştir (Kaltakkıran, 1926). Osmanlı'da üzümlerde filoksera zararlısına kadar daldırmayla yöntemiyle çoğaltma en çok bağlarda kullanılmıştır (Kaltakkıran, 1926).

Dalları toprağa gömülemeyecek kadar yüksek olan dalların köklendirilmesinde boydan boya yarılmış saksılar kullanılmıştır (Şekil 3.44.).



Şekil 3.44. Saksıda daldırma (Kaltakkıran, 1926)

Daldırma mevsimi olarak ilkbahar ile Ağustos'u tercih ederlerdi. Fındık, frenk üzümü, bektaş üzümü daldırma yöntemi ile üretildi. Elma ve ayvada tepe daldırma yöntemi kullanılırdı (Kaltakkıran, 1926) (Şekil 3.45.).



Şekil 3.45. Tepe Daldırma (Kaltakkıran, 1926)

3.4.3 Çelikle

Osmanlı döneminde meyve fidanı üretiminde başvurulan vejetatif çoğaltma yöntemlerinden biri de çelikle üretim olmuştur. Bu yöntemde, meyve ağacından alınan sağlıklı sürgün parçaları, uygun nem ve toprak koşullarında köklendirilerek yeni bireyler elde edilmiştir.

İlm-i ziraat eserinde çelikle çoğaltma yöntemi için dalların kesilmesi sonrası oluşan yumrudan köklerin geliştiği yazmaktadır. Çelikle çoğaltmanın yapılacağı mevsim olarak ilk ve son bahar mevsimleri önerilirdi (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916).

Çelikle çoğaltmada bir yaşındaki yani, genç dallar kullanılırdı. Meyve ağaçlarının bir yıllık dallarından alınan çelikler sabit neme sahip toprakta köklenene kadar bekletilirdi. Çelikle çoğaltma tüm meyve ağaçlarında kullanılmayıp dalları yumuşak olan bazı asma, kuşburnu, frenk üzümü gibi meyve ağaçları çelikle çoğaltma yöntemiyle kolayca çoğaltılırdı. Çelikle çoğaltma en çok üzüm bağlarında uygulanmaktaydı. Çelikler 10-30 cm uzunluğunda hazırlanırdı. Çeliklerin $\frac{3}{4}$ 'ü toprağa gömülürdü (Onnik İhsan Efendi, 1916).

Meyve ağaçlarında çelik tiplerinden adi ve dipçikli çelik tercih edilirdi (Şekil 3.46.). Ökçeli çelik ise ağaca zarar verdiği düşünülerek sadece uzun dallar oluşturan türler için uygun görülürdü. Adi çelik en çok üzüm bağlarında, dipçikli çelik ise üzüm bağlarında, frenk üzümünde yapılırdı (Onnik İhsan Efendi, 1916).



Şekil 3.46. Adi Çelik (Onnik İhsan Efendi, 1916)

3.4.4 Aşılamayla Çoğaltma

Osmanlı döneminde bahçecilik ve ağaç yetiştiriciliği büyük bir titizlikle icra edilmiştir. O dönemde aşılama, meyve ağaçlarının verimini artırmak ve daha kaliteli ürün elde etmek adına en önemli tarımsal uygulamalardan biri olarak kabul edilmiştir. Osmanlı döneminde aşı yöntemi meyve ağaçlarının üretiminde en çok kullanılan fidan üretim tekniği olduğu belirtilmiştir. Aşılama yöntemiyle elde edilen meyve ağaçlarının, aşılanan çeşidin tüm özelliklerini gösteriyor olması açısından önemli olmuştur. Ayrıca, iyi meyve vermeyen meyve ağaçlardan bol ve güzel meyveler almak için uygulanmıştır (Onnik İhsan Efendi, 1916).

Aşı yapılan bitkiye “anaç ya da ana” ve aşılana bitki parçasına “kalem” denilmiştir. Anaç olarak en çok çöğür anaçlar kullanılmıştır (Onnik İhsan Efendi, 1916).

Osmanlı döneminde kalem aşısı, göz aşısı ve yaprak aşısı belirli zaman dilimlerinde uygulanmıştır. Bu süreçler büyük bir dikkatle takip edilirdi. Kaynaklara göre Kasım ayının sonundan itibaren 40 günlük bir süre geçtikten sonra, Ocak ve Şubat aylarını kapsayan 50 günlük soğuk dönemde kalem aşısının uygulanması tavsiye edilmiştir. Bunun yanında, haziran ayının sonunda yaprak aşısı yapılabileceği ifade edilmiştir (Onnik İhsan Efendi, 1916).

Osmanlı’da meyve ağaçlarının öz su hareketleri ve gözlerin açılma zamanları büyük bir hassasiyetle takip edilmiştir. Nitekim ağustos ayından önce gerçekleştirilen aşılama işlemlerinin daha verimli olduğu bilgisi o dönemin bahçecilik anlayışında önemli bir yere sahip olmuştur. İlkbaharın başlangıcında, arpanın henüz sararmadığı dönemde, ağaçların yaprakları alınarak aşılama için hazırlık yapılması gerektiği belirtilmiştir. Bunun yanı sıra, 20 Şubat ile 10 Mart tarihleri arasında yapılan göz aşısının başarılı olabilmesi için en az 10 gün boyunca çözülmemesi gerektiği özellikle vurgulanmıştır. Bununla birlikte Osmanlı bahçıvanları yıl boyunca aşılama yapabilmekle olup, 15 Mart’tan itibaren her ay uygulanabileceğini, ancak her ayın son üç gününün aşılama için uygun görülmediğini bildirmiştir (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Aşılama uyulması gereken unsurlar:

a.Yabani fidanla aşılana kalem aynı familya ve cinsten olması gereklidir. Armut ayvayla, şeftali yabani erik veya yabani bademle aşılmalıdır.

b.Aşılama ilkbahar, sonbahar ya da yaz mevsiminde (Temmuz-Ağustos) yani dış kabuğun kolayca ayrılabilceği bir zamanda yapılmalıdır.

c.Anaçtan aşılana kaleme doğru duyu yürümesi (vasküler bağlantı) için her ikisinin iç tabakaları birbirlerine iyice temas etmelidir (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Osmanlı çiftçileri meyve ağaçlarının aşılama süreçlerinde tür uyumuna büyük önem vermiştir. Osmanlı döneminde özellikle dut, asma, incir, kızılıncık ve nar gibi meyve ağaçlarının kendi cinsleriyle aşılmasının en iyi sonucu verdiği için bu meyve türlerini kendi yabani türleriyle aşılama yapılmıştır. Ayrıca, her meyve ağacının yalnızca kendi ailesinden olan diğer bireylerle doğru teknikler

kullanılarak aşılınması gerektiği prensibi kabul edilmişti. Bu titiz yaklaşım, aşıların tutma oranını ve başarıyı artırmak amacıyla benimsenmiştir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı dönemine ait ziraat eserlerinde, meyve ağaçlarında yapılan aşılamaların sadece uygulamaya dayalı bir tarım tekniği olmadığı hatta belirli kurallar, gözlemler ve tecrübeler ışığında şekillenen üretim tekniği olduğu anlaşılmaktadır. İncelenen eserlerde, her ağacın her türle aşılanamayacağı açıkça ifade edilmekte; başarılı bir aşılama için ağaçların yapısal ve tabii birtakım benzerlikler taşıması gerektiği vurgulanmıştır. Söz konusu benzerlikler arasında ağacın türü, dış görünüşü, kabuk özellikleri, meyve lezzeti ve genel morfolojik özellikleri gibi unsurlar değerlendirilip aşılama işlemi yapıldı. Ayrıca, aşılama faaliyetlerinin verimli sonuçlar vermesi için yalnızca kalem ve anaç arasında uygunluk sağlanması yeterli görülmemiştir. Her meyve türü için toprak, iklim ve yetiştiricilik amacı doğrultusunda en uygun anaçların belirlenmesi gerektiği de üzerinde durulan etkenler olmuştur (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Osmanlı ziraat metinlerinde meyve ağaçları için önerilen anaçlar şu şekilde tasnif edilmiştir (Ahmet Hamdi, 1923; Kaltakıran, 1926):

Elma fidanı üretiminde yüksek boylu fidanların elde edilmesi amacıyla çekirdekten yetiştirilen yabani elmalar anaç olarak kullanılırken; daha kısa boylu elma ağaçları yetiştirmek amacıyla *Paradis* ve *Dusen* elma türleri tercih edilirdi.

Armut yetiştiriciliğinde ağaçların kuvvetli gelişimi hedeflendiğinde yabani armut ve ahlat ağaçları anaç olarak kullanılırken, daha kısa boylu ağaçlar istenildiğinde ayva ağacı anaç olarak; kireçli arazilerde ise ak diken ağacı anaç olarak kullanılmış, ancak ak diken ağacının armut yetiştiriciliğinde anaç olarak armutla sınırlı olarak uygunluk gösterdiği belirtilmektedir.

Ayva yetiştiriciliğinde anaç olarak yabani ayva ve ak diken ağacı kullanıldığı kaydedilmektedir.

Kayısı yetiştiriciliğinde sıcak ve kireçli topraklar için anaç olarak badem; soğuk iklimler ve nemli araziler için çakal eriği veya yabani erik tercih edilirdi.

Badem fidanı üretiminde taş bademi ve çakal eriği anaç olarak kullanılırdı.

Şeftali yetiştiriciliğinde anaç olarak çekirdekten yetiştirilen şeftali fidanları kullanılmakla birlikte toprağın özelliğine göre sıcak ve kireçli yerlerde badem; nemli zeminlerde ise çakal eriği fidanları anaç olarak kullanılırdı.

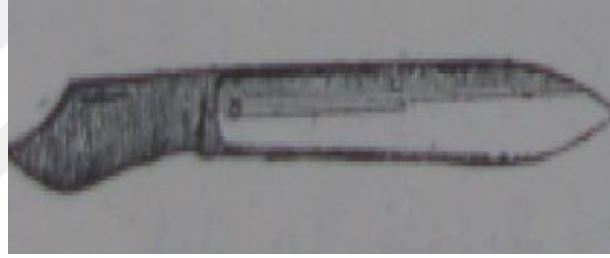
Erik yetiştiriciliğinde anaç olarak tohumdan üretilen erik fidanları veya çakal eriği fidanları kullanılırdı.

Kiraz fidanı üretiminde tohumdan yetiştirilen yabancı kiraz fidanları, kuş kirazı ve idris ağaçları anaç olarak kullanılırdı.

Vişne ağacı üretiminde ise yabancı vişne ve idris fidanları anaç tercih edilirdi.

Bu tercihler, yalnızca türlerin birbirine uygunluğuyla birlikte bölgesel şartlar, toprak yapısı, iklim özellikleri ve arzu edilen gelişim formuna göre şekillendirilmiştir. Böylece Osmanlı döneminde meyve üretiminde, gözlemlerle pekiştirilmiş uygulama bilgisiyle birlikte, sınıflandırmaya ve sistematik bilgiye dayalı bir tarımsal yaklaşımın benimsendiği anlaşılmaktadır. Aşılamada aşı çakıları ve fil dişi uçlu aşı çakıları kullanılmıştır (Onnik İhsan, 1916) (Şekil 3.47-48-49).

Aşı bıçakları aşı yapılacak ağacın ve kalemelerin hazırlanmasında kullanılmıştır. Bıçakların uçlarında bulunan kemik aşı yapılacak anaçta kabuk kaldırma işlemi amacıyla kullanılmıştır. Aşı işlemi yapıldıktan sonra aşı kalemleri paslanmayacak şekilde temizlenmiştir (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).



Şekil 3.47. Aşı çakısı (Onnik İhsan Efendi, 1916)

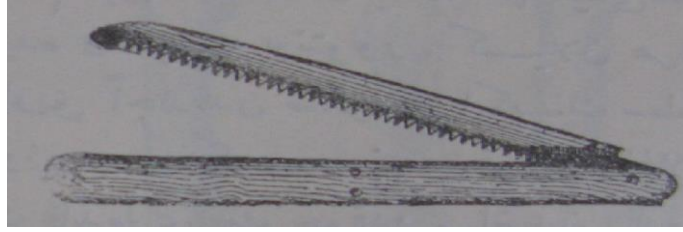


Şekil 3.48. Ucu fil dişli aşı çakısı (Onnik İhsan Efendi, 1916)

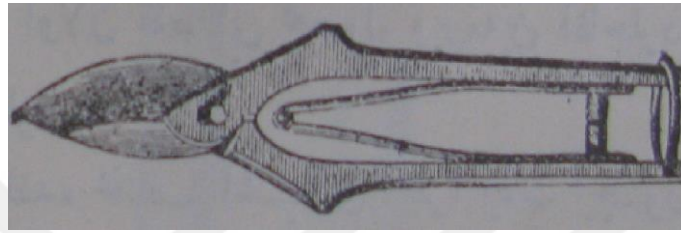


Şekil 3.49. Kavisli aşı bıçağı (Onnik İhsan Efendi, 1916)

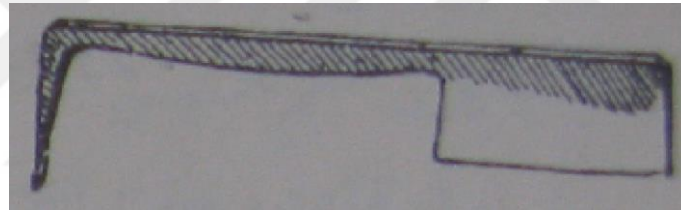
Aşılamada açıcı çakılardan başka, aşı bıçağı, aşı testeresi, bahçıvan makası ve aşı usturası kullanılmıştır (Şekil 3.50-51-52) (Onnik İhsan, 1916).



Şekil 3.50. Aşı Testeresi (Onnik İhsan Efendi, 1916)



Şekil 3.51. Bahçıvan makası (Onnik İhsan Efendi, 1916)



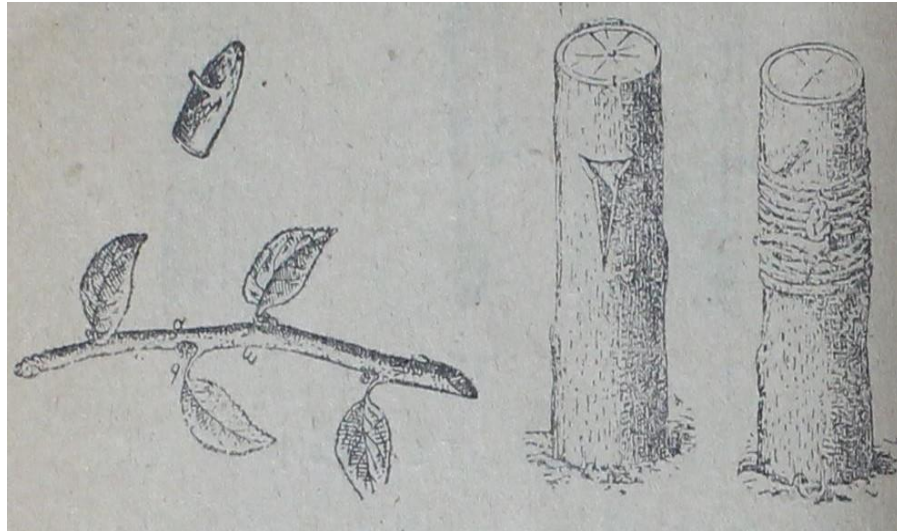
Şekil 3.52. Aşı usturası (Onnik İhsan Efendi, 1916)

Fidanların aşıya uygun hale gelmesi için en az iki yaşına ulaşması gerektiği kaynaklarda vurgulanmıştır. İki yaşındaki meyve ağaçları için aşı yöntemi olarak göz aşısı önerilmiştir. Fidanın gövdesinin kalınlaşmasını sağlamak için yan dalların aşı öncesinde hemen kesilmemesi gerektiği ifade edilmiştir. Aşı zamanı geldiğinde aşidan önce kesilmiş dallar mevcut olduğunda, su kaybı yaşanabileceği için tutmayabileceği ve bu şekilde iki kez kesilen fidanların bir yıl içinde kuruyabileceği belirtilmiştir. Aşı işlemi tamamlandığında ipile veya keten bezle bağlamanın dışında aşı macunu kullanılmıştır. Aşı macunun içeriği doğal malzemelerden oluşturulduğu belirtilmiştir (Onnik İhsan, 1916) (Tablo 3.21.).

Tablo 3.21. Aşı macunu malzemeleri.

100 gramlık aşı macunu yapımında kullanılan malzemeleri	
Zift	28 dirhem
Çam sakızı	28 dirhem
Sarı balmumu	16 dirhem
İç yağı	14 dirhem
Sarı aşı boyası	14 dirhem

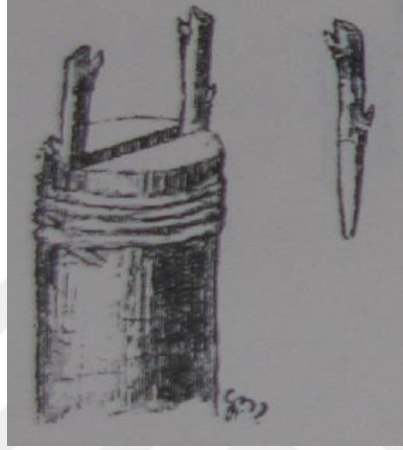
Göz ya da yaprak aşılarının uygulanış şekilli: Üretilmek istenilen meyve ağacının bir yıllık dallarından yapraklı göz ya da tomurcuk çıkarılırdı. Anacın dalının üzerine T şeklinde yarık açılırdı. Aşı çakısının fildişi tarafıyla T şeklinde açılan bu yarığın kabukları yavaşça açılır. Alınan göz, T olarak açılan yarığın içine yerleştirilip aşılan kabukların altına koyulur ve bağlanırdı (Onnik İhsan, 1916) (Şekil 3.53.).



Şekil 3.53. Göz aşısı (Onnik İhsan Efendi, 1916)

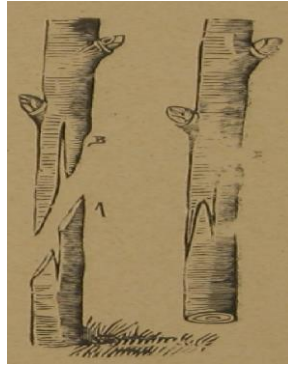
Yaprak göz aşısı için alınacak gözler, ağacın bir yıllık dallarından, bir miktar kabuk ile alınırdı. Göz aşıları yumuşak ve kalın olmayan dallara uygulanırdı.

Yarma kalem aşısının uygulanma şekli: Anaç yerden az çok toprağa mevzi olacak surette düz şekilde kesilirdi. Anaç bir ortadan yarıp aşılacak kalemler hazırlanırdı Kalemlerin bir tarafı kalın diğer bir tarafı ise keskin olmak üzere hazırlanırdı. Hazırlanan kalemlerin keskin tarafları anacın yarılmış olan yerine sokulur ve bağlanırdı. Anacın üst sathı üzerine aşı macunu veya suyla hamur haline getirilmiş kil sürülürdü. Meyve ağaçları umumiyetle bu şekilde aşılanırdı (Onnik İhsan, 1916) (Şekil 3.54.).



Şekil 3.54. Yarma kalem aşısı (Onnik İhsan Efendi, 1916).

Dilcikli ve Dilciksiz Aşı uygulanma şekli: Bu aşı tekniği en çok asmalarda uygulanmakla beraber bazı meyve ağaçlarının üretilmesinde kullanılan bir aşılama yöntemi kullanılırdı. Bu aşılama yönteminde gerek anaç gerekse kalem aynı kalınlıkta olmaları gerekmekte olduğu belirtilmiştir. Anaç ve kalem kamış kalem yontar gibi aynı boyda ve şekilde yontulurdu. Kesilen her iki kalem üzerine dikine birer yarık açıldıktan sonra her ikisinin satırları kesilen yerlere temas etmek üzere biri diğerinin derin kesiğinin içine sokulurdu (Onnik İhsan, 1916) (Şekil 3.55.).



Şekil 3.55. Dilcikli ve dilciksiz aşı (Onnik İhsan Efendi, 1916).

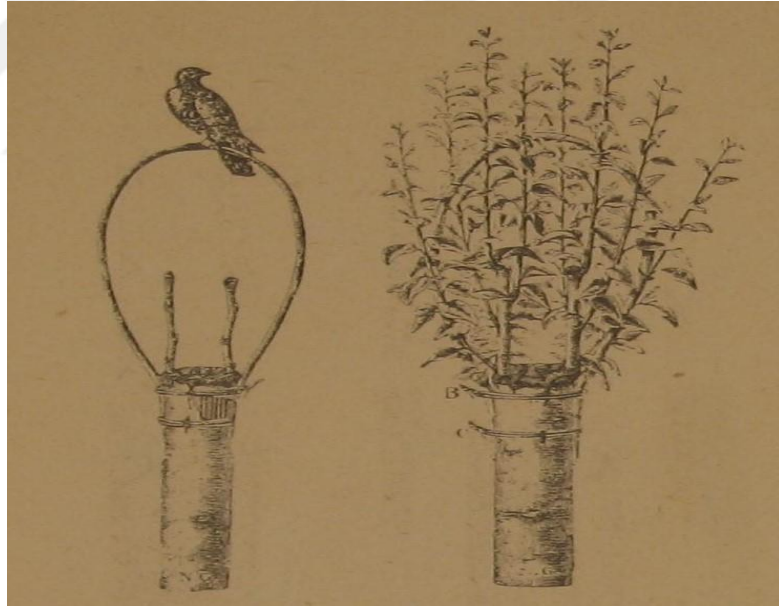
Kalem aşısı uygulanırken, bahçıvanlar toprağın dört parmak altından kesim yaparak aşının tutma ihtimalini artırmaya çalışmışlardır. Ayrıca, aşı yönünün doğuya bakıyorsa doğuya, batıya bakıyorsa batıya çevrilmesi gerektiği öğütlenmiştir. Bundan dolayı yanlış uygulamaların önüne geçmek amacıyla, kesilen kalemlerin yönlerinin işaretlenerek şark (doğu) ile garb (batı) istikametlerinin doğru belirlenmesi sağlanırdı (Onnik İhsan, 1916).

Osmanlı kaynaklarında aşının tutması için aşı bölgesinin geniş ve düzgün olması gerektiği belirtilmektedir. Meyvelerin en iyisinin üretiminin sağlanmasının, kendi türünün yabancı (tohumdan) gelişen anacına aşılansıyla elde edileceği belirtilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

Aşının tutması için üç şartın sağlanması gerekmekte olduğu belirtilmektedir; Bunlardan ilki, aşı kalemi ile anaç aynı aileye mensup olmakla beraber aralarında müşabehet (benzerlik) bulunması gerektiği ifade edilmektedir. İyi cins armut ayva üzerine, şeftali yabancı erik veya badem üzerine, yerli asma ise yabancı asma (Amerikan asması) üzerine aşılansabileceği belirtilmektedir. İkincisi; Aşı uygulaması ilkbaharda veya yaz sonunda her iki ağaç suyu (nesğ=ağaç kesildiğinde çıkan ağaç suyu) yani faaliyete başladığı veya faaliyetini azalttığı bir zamanda yapılmalıdır. Ağaçların tam faaliyette bulunduğu aktif vejetasyon döneminde yapılan aşılamanın tutmayacağı belirtilmektedir. Üçüncüsü; Anaçtan kaleme doğru suyun yürüyebilmesi için anaç ile kalemin tabakaları yekdiğerleri (birbirleri) ile tamimiyle temasta bulanması gerekmektedir. Temas eden yüzeylerin geniş ve düzgün olması aşının tutma ihtimalini yükselttiği belirtilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

Osmanlı döneminde aşılama ve aşılama sonrası dikkat edilmesi gereken unsurlar tarımsal metinlerinde önemle vurgulanmakla beraber aşılama işleminin dikkatli bir şekilde yapılması gerektiği ve bunun çeşitli iklimsel faktörlere bağlı olarak zamanlamasının önemli olduğu belirtilmektedir. Aşılama işlemi, havanın soğuk ve rüzgârlı olduğu durumlarda ertelenmesi gerektiği ifade edilmektedir. Hava yumuşayınca kadar kalemler uygun usullerle bekletilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Bununla birlikte, aşılama işleminin yapıldığı gün yağmur yağması faydalı olmasına rağmen, suyun kesim yapılan kabuğa zarar vermemesi için bu durumun da dikkatle izlenmesi gerektiği ifade edilmektedir. Aşılamanın kalemlerin sabitlenmesi için ilk olarak kalem keten, yün veya ipe bağlanırdı. Ardından üzeri aşı macunu, balçık veya ak sakız ağacı toprağına karıştırılmış

samanla sıvanması işlemi uygulanırdı. Sıvama işlemi, kalemin aşılacağı yerin dört beş parmak altından ve üstünden yapılması gerektiği önerilirdi. Bu işlem, kalemin yerinde sağlam bir şekilde tutunmasını sağlamak ve yağmur ile havanın içeri girmesini engellenmesi amaçlanırdı. Sıvama işleminden sonra, balçığın dağılmaması için aşı bölgesi keten bezle sıkıca sarılır ve bağlanırdı. Aşılama işlemi eğer ağacın köküne yapıldıysa, aşı bölgesi balçıkla sıvanmaz, bunun yerine kalem toprakla örtülür ve toprağa hafifçe bastırılarak kalemin yerinden hareket etmemesi sağlanırdı. Ayrıca, aşı yapılan yere bir işaret konur ve böylece bu bölgenin yeri kaybolmazdı. Aşılama sonrası dikkat edilmesi gereken bir diğer önemli husus ise, ağaçların yeterli ve düzenli şekilde sulanmasıydı. Aşılama başarılı olduktan sonra, kalemin etrafında dal ve budaklar oluşmaya başladığında, bu bölge dikenlerle veya ağaç dallarıyla çevrilerek kuşların aşıdan süren dallara konması ve zarar vermesi engellenirdi. Kalemelerin kuşlardan korunması amacıyla ise, söğüt ağacının dallarıyla kavisli bir yapı oluşturulur ve kalem bu şekilde muhafaza edilirdi (Şekil 3.56.) (Ahmet Hamdi Bey, 1923).



Şekil 3.56. Aşı yerinin kuşlardan korunması (Ahmet Hamdi Bey, 1923)

Felahat name eserinde aşı uygulamalarında, göz aşısının yalnızca üst kısmının açılması gerektiği, ancak diğer bölgelerin korunması gerektiği belirtilmektedir. Zira kabuk yapısı ince olduğundan aşırı sıcaklık etkisine karşı hassas olduğu, özellikle soğuk havalarda, aşının bir bez parçası ile sarılarak muhafaza edilmesi ve uygun koşullar sağlandıktan sonra açılması önerilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Aşıların uygulanış zamanları açısından yaprak göz aşısı için en ideal uygulama zamanının mart ayı olduğu belirtilmekle birlikte bu dönemde kabuğun doğal olarak ayrılmaya başladığı aktarılmaktadır. Ağustos ayında, taze sürgünden alınan gözler başka bir taze sürgüne aşılanabileceği belirtilmektedir. Ancak kışın sert geçme ihtimali göz önünde bulundurulması gerektiği, mart ayında yapılan aşının daha faydalı olduğu ve geçmiş deneyimlerle kanıtlandığı ifade edilmektedir. Aşı kalemi zayıf olup göz belirginleşmezse, kalemin bir yüzeyi tıraşlanarak yaprak aşısı yönteminin uygulanması tavsiye edilmektedir. Ayın son günlerinde yapılan aşı işleminin, meyve verme sürecini hızlandırdığı bildirilmektedir. Asmalarda su hareketinin başladığı dönemde şeftali ağacına yapılan aşının meyvenin daha sulu olmasını sağladığı ifade edilmektedir. Şam fıstığının zeytin ağaçlarına kıyasla bir hafta sonra aşılanması gerektiği, çitlembik ağacının uygun bir anaç olduğu ve armut ağaçlarına uygulanan aşı tekniği ile benzer bir yöntemin izlenebileceği aktarılmaktadır. Aynı şekilde, incir ağacının da bu dönemde aşılanmasının mümkün olduğu, ancak aşı kalemlerinin kullanılmadan önce uygun koşullarda muhafaza edilmesi gerektiği ifade edilmektedir. İncir ağacına kök aşısı uygulanacaksa kabuk içerisine yerleştirme yöntemi, yüksekte uygulanacaksa kabuğun yarılması yöntemi kullanılması gerektiği vurgulanmaktadır. Ayrıca, kökten yarılarak yapılan aşının da uygun olduğu ve en iyi zamanın, incir yapraklarının tavşankulağı büyüklüğüne ulaştığı dönem olduğu ifade edilmektedir. Bununla birlikte söğüt ağacına elma ve gül (özellikle söğüt gülü) aşılanmasının olumlu sonuç verdiği belirtilmektedir. Badem, erik, şeftali, kayısı ve muşmulanın aşılama ile çoğaltılabildiği, erik ağacına kayısı, şeftali ve muşmulanın aşılanabileceği aktarılmaktadır (Uzunkaya, 2013).

3.5 Osmanlı Devleti’nde Meyve Bahçesi Tesisi

Osmanlı’da meyve ağaçlarının özelliklerine uygun yerlere tesisine ‘Ağaç Dikmek’ denilirdi (Onnik İhsan, 1916). Osmanlı döneminde özellikle meyve fidanlarının dikimi öncesinde toprağın hazırlanması büyük bir titizlikle ele alınmıştır. Fidan dikimi öncesinde toprağın, yabani otlar, dikenler, ağaç kökleri ve benzeri zararlı unsurlardan temizlenirdi. Bu temizlik faaliyeti sadece yüzeyle sınırlı kalmaz, aynı zamanda toprak defalarca sürülerek alt üst edilirdi. Böylelikle toprağın hem fiziksel yapısı gevşetilmekte hem de rüzgâr, güneş ve yağmur gibi doğal etkenlerle “terbiye” edilmesine imkân sağlanırdı. Nitekim dikim yapılacak alanın bir yıl önceden işlenip bırakılmasının, fidanların gelişimini büyük ölçüde

hızlandıracağı ifade edilmektedir. Bu anlayış, toprağın yalnızca bir üretim zemini değil, aynı zamanda canlı bir yapı olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Ayrıca, taşların toprak içerisindeki etkisine dair farklı uygulamalara da rastlanmaktadır. Genel olarak büyük taşların toprağın içinden ayıklanması tavsiye edilirdi. Zira bu taşlar yaz mevsiminde güneşin etkisiyle fazla ısınarak, kışın ise aşırı soğuyarak, bitki köklerinde ani sıcaklık değişimlerine ve dolayısıyla fizyolojik zararlara sebep olabileceği vurgulanmaktadır. Bu durumun özellikle genç fidanlar için risk teşkil ettiği belirtilmektedir. Buna karşılık, özellikle zeytin ağacı dikiminde taş kullanımının teşvik edildiği ifade edilmektedir. Bu bağlamda, dikim çukurunun zeminine yerleştirilen bir taşın, yazın serinlik sağladığı, kışın ise kök bölgesinde nispi bir ılıklik yarattığı belirtilmektedir. Ayrıca, nar ağacının etrafında yer altına küçük taşlar konulursa tanesinin kırmızılığını arttırdığı gibi meyvesinin yarılmasını da engellediği belirtilmektedir (Aydın, 2011).

Osmanlı döneminde meyve bahçelerinde yapılan çeşitli tarımsal işlemler için kullanılan aletler, işlerin verimli ve düzenli bir şekilde yürütülmesini sağlamıştır. Toprağın işlenmesi ve hazırlanması için *saban*, *pulluk*, *krizma*, *çapa*, *bel*, *kürek* ve *tırmık* gibi temel aletler kullanılmıştır. Bu aletler, toprağın karıştırılması, yabancı otların temizlenmesi ve toprağın havalandırılması amacıyla sıkça tercih edilmiştir. Ağaçların bakımı ve şekillendirilmesi için, *budama makası* ile dallar düzgün ve parçasız bir şekilde kesilmiş, özellikle kalın ve büyük dalların kesilmesinde ise *el testeresi* kullanılmıştır. Ayrıca, meyve ağaçlarının çoğaltılması amacıyla *aşı makası* ile anacın ve kalemelerin kesilmesi sağlanmış, bu da meyve türlerinin ıslahını kolaylaştırmıştır. Bahçenin diğer bakımlarında ise *el arabası* ve *su kovası* gibi taşımacılık ve sulama işlerinde kullanılan araçlar önemli bir yer tutmuştur (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Toprağı sürmede kara sabanlar, hafif pulluklar ve tırmıklarla ‘Yüzden Sürme; pulluk ve kirizmalarla toprağı derin sürmede ‘Adi Sürme’ yapılırdı. Meyve bahçelerinin tesisi ve bakım işlerinde toprağı yumuşatmak için krizma kullanılırdı. Krizma yapılacak bahçede hendek açılır çıkan toprak bahçenin sonuna götürülür, sonrasında hendeğin yanından çıkarılan toprak açılan hendeğe doldurulurdu. Bu işlem bahçenin sonuna kadar yapılırdı. En son çıkarılan toprak da sonra açılacak hendeğe doldurulmak üzere kullanılırdı. Büyük bahçelerde ise topraklar sadece yumuşatılmak üzere işlenirdi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Meyve fidan dikimi için en uygun zamanın kış mevsimi olduğu belirtilmektedir. Özellikle ocak ayında dikim yapılması, fidanların güçlü gelişimi ve erken verim alınabilmesi açısından önerilmektedir. Bunun sebebi, bu dönemde kar ve yağmur sularının toprağı nemli hâle getirmesi, fidanların kök gelişimini desteklemesi ve toprak sıcaklığının artmasıyla birlikte köklenmenin hızlanmasına olanak sağlamış olması olduğu belirtilmektedir. Ayrıca, Osmanlı zamanında bahçıvanlar ve çiftçiler ağaç dikimi ile ayın evreleri arasındaki ilişkinin önemli olduğu ifade edilmektedir. Her ayın üç günü, dikim için uygun olmayan zamanlar olarak belirtilmekte olup özellikle gökyüzündeki parlak yıldızların doğduğu ilk altı gün içinde dikilen fidanların kuruma riski taşıdığı ifade edilmektedir. Bu nedenle, fidan dikimi ayın üçüncü gününden sonra yapılması önerilmektedir. Bununla birlikte ayın büyüme evresindeyken dikilen ağaçların daha iyi geliştiğı belirtilmektedir. Ayrıca, bazı bahçıvanların Kasım ayında dikim yaptıkları ve bu yöntemin de belirli avantajlar sunduğı ifade edilmektedir. Sonbaharda dikilen fidanlar, kış boyunca yağışlarla beslenerek toprağı uyum sağlamakta olduğu ve ilkbaharda hızla gelişmeye başladıkları belirtilmektedir. Ancak, kış mevsiminin aşırı sert geçmesi durumunda, fidanların soğuk ve aşırı su birikimi nedeniyle zarar görebileceğı vurgulanmaktadır. Bu riski azaltmak amacıyla, fidan diplerine gübre verilmesi ve fazla suyun tahliyesi için uygun drenaj yöntemlerinin kullanılması önerilmektedir. İlkbaharın başında da fidan dikimi yapılması önerilmekle beraber, yaz aylarında dikilen fidanların büyüme sürecinde dikkatli bir bakım gerektirdiğı ifade edilmektedir. Özellikle yazın dikilen fidanların, yeterli kök gelişimi sağlayamadan sıcak hava koşullarına maruz kalması nedeniyle, düzenli sulama ve toprak işlemeyle desteklenmesi gerektiğı vurgulanmakta aksi halde fidanların tutmayacağı belirtilmektedir. Ayrıca, mart ayında geç dikilen fidanların gövde güçlerini kaybedebileceğı ve yaz aylarında yeterli direnç gösteremeyeceğı belirtilmiştir. Geç dikilen fidanlar, hızlı yaprak açsa da yaz aylarında zayıfladığı ve zarar görmesinden dolayı ağustos ayına kadar dikim işlemlerinin tamamlanması önerilmektedir. Yani sonbahar dikimlerinin, köklerin suyu çekmesi ve kış aylarında güçlenmesi için daha elverişli olduğu belirtilmiştir. Eğer ağaç dikme zamanı sonbaharı geçmişse, ağaca su yürüdükten sonra dikim yapılması gerektiğı ifade edilmektedir. Kasım ayının 11'inden aralık ayının 10'una kadar olan sürenin fidan dikimi için en uygun dönem olduğu, nevrüz zamanında dikilen fidanların genellikle zayıf kaldığı ve gövdelerinin zarar görebileceğı belirtilmektedir. Ay ve güneş artış

dönemindeyken dikilen fidanların daha uzun boylu ve dayanıklı olduğu, buna karşın eksilme döneminde dikilen fidanların küçük meyve verdiği ve gelişimlerinin zayıf olduğu belirtilmektedir. Doğru zamanda dikilen fidanların ömrünün uzun olduğu, meyvelerinin daha iri ve lezzetli olduğu ifade edilmektedir. Aynı küçülme dönemlerinde meyve fidanı dikimi meyveleri küçük olacağı düşüncesiyle önerilmediği aktarılmaktadır. Ay ve güneş büyürken dikilen fidanları daha uzun boylu, uzun ömürlü, meyveleri iri ve lezzetli olacağı belirtilmektedir¹¹.

Dikim zamanı ve hava şartları, fidanların köklenme ve gelişme süreçlerini yani fidanın tutmasını doğrudan etkilediği belirtilmektedir. Güneşin yoğun olduğu bölgelerde dikim yapılırken çukurun yeterince derin açılması önerilmekte olup aksi takdirde yüzeye yakın kökler güneşten zarar görebileceği ifade edilmektedir. Yeni dikilen meyve fidanlarının köklerinin her zaman nemli tutulması gerektiği belirtilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı döneminde yazılmış eserlerde toprağın kil, kum, kireç ve humustan (turâb uzvi) oluştuğu yazmaktadır. Meyvecilik yapılacak bahçelerin toprakları iyi ve kuvvetli olmakla beraber suları geçirgen yani süzek topraklardan olması gerektiği vurgulanmaktadır (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Topraklar genel olarak verimli (pezzî) toprak ve kil içeriği yüksek ağır toprak olmak üzere iki ana gruba ayrılırdı. Her iki tür de düzenli bakım ve dengeli besin takviyesi gerektirdiği ifade edilmektedir. Bu süreçte, toprakların iyileştirilmesinde toprağın ihtiyacına bağlı olarak gübre veya kum eklenmesi önerilirdi. Toprakların iyileştirilmesinde gübre miktarının doğru ayarlanması gerektiği belirtilmiş olup, dört ölçü toprağa bir ölçü gübre eklenmesinin uygun olduğu belirtilmektedir. Felâhat-nâme eserinde meyve yetiştiriciliğinde toprakların iyileştirilmesinde en iyi sonucu veren gübre türünün "cibre" gübresi olduğu ifade edilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı'da meyve yetiştiriciliğinde toprak tiplerine göre yetiştirilen meyvelerin özellikleri Felâhat-nâme eserinde ifade edilmektedir. Esere göre, farklı toprak türleri ağaçların gelişimini ve meyvelerin niteliklerini doğrudan etkilediği belirtilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Siyah Kumlu Toprak: Bu tür toprakta yetişen ağaçlar güçlü ve sağlam bir yapıya sahip olduğu vurgulanmaktadır. Toprak yeterli besin öğeleri ile

¹¹ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 6B-8A.

desteklendiğinde, özellikle yağ ile beslendiğinde, ağaçların kabukları ince ve meyveleri lezzetli hale geleceği ifade edilmektedir. Ancak, bu tür topraklarda yetişen meyveler genellikle küçük ve az sayı olduğu belirtilmektedir. Bununla birlikte, bu toprakta yetişen meyve ağaçlarının kış mevsimi boyunca dayanıklılık göstermeleri bu toprak tipinin önemli bir avantaj sağladığı ifade edilmektedir. Ayrıca, bu toprak tipinin çiçek ve meyve rengini belirlediği ifade edilmektedir.

Kırmızı Kumlu Toprak: Kırmızımsı kumlu toprakların özellikle bağcılık ve badem yetiştiriciliği için uygun olduğu vurgulanmaktadır. Bunun yanı sıra, armut, şeftali, kiraz, kayısı, incir ve nar gibi meyve türlerinin de bu tür topraklarda sağlıklı şekilde geliştiği belirtilmektedir. Bu toprakta yetişen üzümlerin tanelerinin küçük, çekirdeklerinin büyük, kabuğunun kalın ve meyvesinin tatlı olduğu vurgulanmaktadır.

Osmanlı tarım anlayışında toprak türleri ve gübreleme yöntemleri detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Beyaz toprak ve kara kumlu toprak sert yapıda olduğunda düzenli olarak kazılarak havalandırılması ve gübre ile zenginleştirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Toprak sağlığını korumak için gübreleme az miktarda başlatılıp ve kademeli olarak artırılması önerilmektedir.

Osmanlı tarım literatüründe, fidanların dikimi öncesi toprak işleme süreçlerinin sadece fiziksel koşullara dayalı olarak değil, aynı zamanda gök cisimlerinin hareketlerine dayalı zamanlamalarla da düzenlendiği görülmektedir. Kitâbü'l-Filâha adlı eserde, ağaç dikimi için en uygun toprak hazırlığı zamanının, temmuz ayındaki sıcak günlerde, güneşin Yengeç burcunda, hilalin ayın onuncu gecesinde ve ayın Oğlak burcunda bulunduğu dönemde olduğu ve toprağın kazılması işleminin bu zamanda yapılması gerektiği ifade edilmektedir (Aydın, 2011).

Osmanlı döneminde meyve yetiştiriciliğinde fidan dikim çukurunun geniş ve yeterince derin kazılması gerektiği aktarılmakla birlikte kök gelişiminin teşvik edilmesi bakımından çukur tabanına eski gübre veya odun talaşı serilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Bunun yanı sıra, fidanların çok derine dikilmemesi gerektiği aksi takdirde aşırı suyun köke zarar verebileceği belirtilmektedir. Buna karşılık meyve fidanlarının yüzeysel dikim de doğru bulunmadığından önerilmektedir. Yüzeysel fidan dikiminde toprak yüzeyindeki nem hızla buharlaşması nedeniyle fidanların zayıflayabileceği ifade edilmektedir. Dikim öncesi fidanların köklerinin uçlarının budanması gerektiği belirtilmiştir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı’da fidan dikimi belirli prensiplere dayanırdı. Bu prensiplere göre; Şeftali, badem, kiraz, armut, elma ve kayısı gibi meyve ağaçlarının dikimi sırasında “duman” (dûd) kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Bu uygulamanın, zararlıları uzak tutma veya sıcaklık kontrolü sağlama amacı taşıdığı düşünülmektedir. Rüzgâr yönü, fidan dikimi açısından kritik bir faktör olarak değerlendirilmiştir. Poyraz (kuzeydoğu), yıldız (kuzey), gün doğusu (doğu) ve sabâ (sabah rüzgârı) eserken fidan dikiminin başarısını arttırdığı belirtilmiştir. Buna karşın, batı rüzgârları ve lodos gibi sıcak rüzgârlar esnasında fidan dikiminden kaçınılması gerektiği ifade edilmektedir. Batı rüzgârının ağaçları kırabileceği ve meyvelere zarar verebileceği belirtilmiştir. Osmanlı kaynaklarında fidanların şiddetli rüzgârlardan korunması da önemli bir husus olarak ele alınmıştır. Özellikle kuvvetli rüzgârların estiği dönemlerde, fidanlara dokunmanın dahi zarar verebileceği ifade edilmiştir. Rüzgârın etkisiyle fidanlar zayıflayabileceği ve meyve veriminin düşebileceği belirtilmiştir (Uzunkaya, 2013).

Çekirdekten yetiştirilen fidanlar için de belli prensipler uygulanmıştır. Çekirdekli ağaçların çekirdekleri iki ana gruba ayrılırdı. Bunlardan ilki ‘iki kabuklu çekirdekler’, örneğin badem ve diğeri ise ‘tek kabuklu çekirdekler’, örneğin elma ve armut. İki kabuklu çekirdeklerin toprağa ekilmeden önce üç gün suda bekletilmesi gerektiği belirtilmiştir. Ayrıca Kasım ayında tohumu ekilen meyve ağacının meyvelerinin daha tatlı olduğunun tecrübe edildiği ifade edilmektedir. Çekirdeklerin ekileceği toprak önceden hazırlanmalı, iyice bellenmeli ve işlenmesi gerektiği belirtilmekte olup en geç 40 içinde çekirdeklerin ekilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Ayrıca, meyve çekirdeklerin ekim derinliğinin toprak içerisine beş parmak derinlikte olması gerektiği belirtilmiştir. Kök gelişiminin sağlıklı olması açısından çekirdeklerin çok yüzeysel dikilmemesi gerektiği vurgulanmıştır. Ekim mesafesi ise çekirdekler arasında bir karıştan az mesafe bırakılması gerektiği belirtilmiştir. Fidanlar büyüdükçe seyreltme yapılması gerektiği ifade edilmiştir. Çekirdekten yetiştirilen fidanların yan dalları kesilmemesi önerilmekle beraber iki yaşlarına geldiklerinde aşılınmalarının yapılması gerektiği belirtilmiştir. Sadece kayısının (zerdali) ve şeftalinin çekirdekleri ekildikten sonra aş yapmadan tatlı meyve verdiği ifade edilmiştir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı döneminde meyve fidanları yerlerine dikilmeden önce bazı hazırlıklar yapılırdı. Bu hazırlıklar (Onnik İhsan, 1916);

1. Meyve fidanları dikilmeden birkaç ay önce yerleri hazırlanıp ağacın türüne ve şekline göre aralarında 4-5 metre mesafede çukurlar açılırdı. Açılan bu çukurların derinliği ve genişliği ağacın yaşına göre 0,40-0,50 metre olması önerilirdi.

2. Meyve fidanları dikilmeden önce köklerinin kırılmış ve ezilmiş kısımları temiz bir budama makası ile kesilip temizlenirdi.

3. Meyve fidanlarının dikiminden önce dikim çukurlarına bekletilmiş gübre ile karıştırılmış bir miktar toprak doldurulup bir tepecik yapılırdı. Fidanın kökleri bu tepeciğin üzerine yayılarak üstü güzel toprak ile doldurulurdu. Aralarında boşluk kalmaması için toprağın üzerine hafifçe bastırılırdı.

4. Meyve fidanları hazırlanan bu çukurlara dikildikten sonra etrafına çanakvari bir çukur yapıp bir miktar önceden bekletilmiş gübre ile doldurulup sulanırdı (Onnik İhsan, 1916).

Meyve fidanlarının dikiminden sonra fidanların sağlıklı büyüyebilmesi için toprağın uygun şekilde işlenmesi ve gübrelenmesi gerektiği belirtilmektedir. Toprağın sıkışmasını önlemek ve kök gelişimini desteklemek amacıyla, dikim sırasında organik gübrelerin kullanılması gerektiği vurgulanmaktadır. Aksi halde sıkışmış ve havasız toprak köklerin gelişimini engelleyerek ağaçların sağlıklı büyümesine engel olacağı belirtilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Yeni dikilen meyve ağaçlarının gelişimi üç yıl boyunca takip edilmesi gerektiği, bu süre zarfında dallarının sağlıklı ve güçlü bir şekilde büyüdüğünün gözlemlenmesi kök sisteminin geliştiğinin bir göstergesi olduğu vurgulanmaktadır. Güçlü kök yapısına sahip ağaçların daha iri ve kaliteli meyve vereceği için bakımlarının doğru ve zamanında yapılması gerektiği vurgulanmaktadır. Bir meyve ağacının dallarının zayıf olmasını ya köklerinin fazla yayılmasına ya da çok derine dikilmiş olmasına bağlanırdı. Böyle bir durumda, ağacı uygun bir yere yeniden dikmek veya başka bir bakım yöntemi uygulanması tavsiye edilirdi¹².

Meyve ağaçlarının dikiminde köklerin birbirini sıkıştırmaması amacıyla fidanların birbirinden belirli bir mesafe aralıklarıyla dikilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Meyve fidanları dar aralıklarla dikildiğinde ileride dalların birbirine

¹² Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 3680. 6B-8A.

karışması sonucu meyve dökülmesi olacağı belirtilmiştir. Bu nedenle, meyve fidanlarının birbirinden uygun aralıklarla dikimlerinin yapılması durumunda meyve veriminin artacağı vurgulanmıştır. Dikim sırasında üst toprak alt tarafa alt toprak üst tarafa doldurulmasına önem verilmiştir. Dikim çukurunda taş varsa temizlenmesi gerektiği belirtilmektedir¹³.

Fidan dikiminde yer seçimi büyük önem taşımıştır. Dikim sonrası rüzgârın etkileri de fidan gelişimi açısından dikkate alınmıştır. Şeftali, badem, kiraz, armut, elma ve kayısı gibi meyve ağaçları dikilirken rüzgâr bakımından dikkatli olunması gerektiği vurgulanmaktadır. Poyraz, yıldız (kuzey rüzgârı), gün doğusu ve sabah rüzgârları eserken dikim yapmak tüm fidanlar için faydalı olduğu ve bununla birlikte en iyi fidan dikimi, sıcak rüzgârlar varken yapılması gerektiği ifade edilmektedir. Özellikle batı rüzgârı veya lodos gibi rüzgârlar esiyorsa daha iyidir. Bununla birlikte şiddetli rüzgârların olduğu günlerde fidan dikiminden kaçınılması ve ayva dışındaki fidanların zarar görebileceği vurgulanmaktadır¹⁴.

Osmanlı devletinde meyve bahçelerinin tesisinde Mustafa Rasim'in Çiftçilik eserinde kuru ve sert esen rüzgârların çiçek ve meyve dökümlerine sebep olması açısından rüzgâr şiddetinden bahçelerin korunması gerektiği yazmaktadır. Bunun için bahçelerin kenarlarına sanayiye uygun orman ağaçlarından dikilmesini veya yüksek duvarlarla çevrenmesini önermektedir. Ayrıca, rüzgârın yönünü tayin etmek için 'rüzgâr terazisinin' kullanılmasını önermektedir (Kankal, 2015).

Meyve fidanları satın alırken fidanların güzel, köklerinin kuvvetli, hastaliksız, kabuğunun düz olmasına dikkat edilmesi gerektiği belirtilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

Meyve ağacının dikiminden sonra ağaçların rüzgârlardan sallanmaması için yanına uzunca bir odun (herek) dikilip bağlandığı ifade edilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

Osmanlı döneminde meyve fidanlarının dikimini takip eden ilk yıl fidanların sağlıklı bir şekilde gelişimini desteklemek amacıyla çeşitli bakım işlemleri uygulanmıştır. Bu kapsamda belirli aralıklarla fidanların çevresindeki toprak kazılarak dikim yapılacak alanlar kabartılmıştır. Bu şekilde fidan dikimi için hem havalanma sağlanmış hem de suyun toprağa daha iyi nüfuz etmesi mümkün kılınmış olmuştur (Onnik İhsan, 1916).

¹³Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 3680. 6B-8A.

¹⁴ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 3680. 6B-8A.

Osmanlı döneminde meyve ağaçlarının verimli olması ve kaliteli meyve vermesi amacıyla iklim ve toprak koşullarına bağlı olarak gerektiğinde sulama yapıldığı belirtilmektedir. Ayrıca, meyve ağaçlarının sağlıklı büyümesi bakımından meyve ağaçlarının arasındaki boş alanlar bellenerak muzır (zararlı) otlardan arındırıldığı ifade edilmektedir. Bu uygulamalar, genç fidanların gelişimini teşvik etmek ve bahçenin genel sağlığını korumak amacıyla düzenli olarak gerçekleştirildiği belirtilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

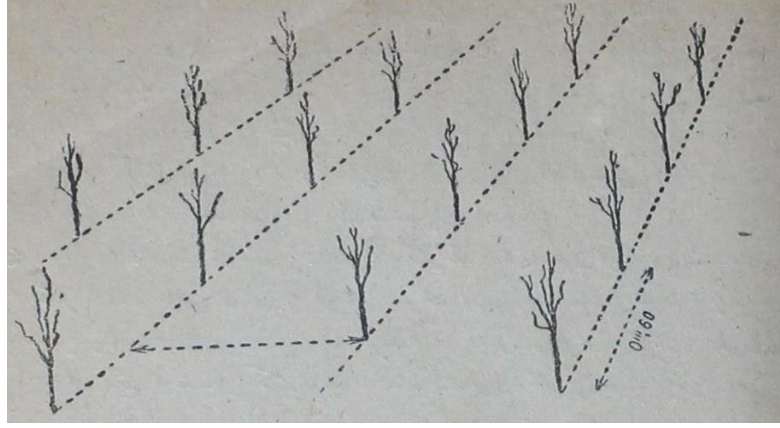
Osmanlı döneminde meyve ağaçları genellikle sebzelerle aynı bahçelerde yetiştirilirdi. Böyle karma bahçelerde meyve ağaçları bahçenin en iyi tarafına dikilirdi ve bakımları bu şekilde kolaylaştırılırdı. Eğer bahçenin orta yerlerinde de meyve ağaçları dikilecek ise sebzelere gölge yapmayacak mesafede dikilmelerine önem verilirdi. Bazen de bahçelere sınır bitkisi olarak meyve ağaçları dikilirdi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Osmanlı döneminde meyve bahçesi tesisi için kullanılacak meyve fidanlarının para ile satın alınması gerektiği belirtilmektedir. Ayrıca, ağaçların çabuk meyveye yatması, aşılı olması ve tacının güzel teşekkül etmiş olmasına dikkat edilmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Onnik İhsan, 1916).

Meyve bahçesinde dikilecek meyve fidanlarının 5-6 yaşında ve aşılınmış olması önerilirdi. Meyve fidanları dikim işleri yapıldıktan sonra dalları tel üzerine gerilerek şekil verilmesi gerektiği belirtilmektedir. Duvara istinat edilip şekil verilecek aşılınmamış meyve fidanlarıyla yapılacak meyve bahçesi tesisinde ise bir yıldan evvel bu ağaçlar aşılınıp 2 yaşına kadar şekillerinin oluşturulmasına dikkat edilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Duvara istinat etmeden belli mesafelerde meyve ağaçlarının açıkta yetiştiriciliğinde ise fidanların 3-4 yaşında aşılınmış olmasına itina edilmesi gerektiği belirtilmektedir (Onnik İhsan, 1916).

Osmanlı döneminde meyve bahçelerinin çevresi duvar veya çitlerle çevrilirdi. Duvarlarla çevrilecekse meyve ağaçları gölgede kalmaması için duvarların alçak yapılmasına itina edilirdi. Çit olarak ağaç dalları, taş duvarlar veya frenk üzümü gibi meyveler de kullanılırdı (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916).

Osmanlı'da meyve ağaçlarının birbirini gölgelemesi ve kök sağlığının korunması açısından fidan dikimlerinde aralarındaki mesafelere dikkat edilmesi gerektiği bilinirdi (Şekil 3.57.) (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916).



Şekil 3.57. Meyve ağaçlarının dikimi (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916)

Zayıf topraklarda meyve ağaçları yetiştirilecekse verilmesi gereken mesafeden 1-3 metre kısaltılarak ağaçlar dikilirdi. Osmanlı'da bazı meyve ağaçlarının dikim mesafeleri Tablo 3.22.'de verilmiştir (Ahmet Hamdi, 1923).

Tablo 3.22. Bazı meyve türlerinin dikim mesafeleri (Ahmet Hamdi, 1923).

Meyve Ağacı	Mesafe (m)	Meyve Ağacı	Mesafe (m)
Elma	8-10	Erik	5-6
Armut	8-10	Ayva	4-5
Şeftali	5-6	Vişne	6-7
Kayısı	5-6	Kiraz	8-10
Badem	5-6		

3.6 Osmanlı Devleti'nde Meyve Ağaçlarında Bakım İşleri

Osmanlı döneminde meyve yetiştiriciliği geleneksel yöntemler ile gözleme dayalı bilgi birikimi ve bu bilgi birikiminin nesillerle aktarılmasıyla şekillenmiştir. Ayrıca, incelenen kaynaklara göre yapılan bu gözlemlerin az da olsa bilime dayandırıldığı görülmüştür. Meyve ağaçlarının hastalıklardan korunması, meyve veriminin artırılması ve toprak yapısının iyileştirilmesi için çeşitli tekniklerin kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Meyve yetiştirildiğinde meyve ağaçlarının bakım işlemleri ister tohumdan fidanların yetiştirilip yerinde aşılama usulüyle olsun ister aşılama sonradan dikimi yapılan fidanlarla yapılıyor olsun, sonbahardan mart ayına kadarki dönemde yapıldığı ifade edilmiştir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı kaynaklarında meyve ağaçlarının düzenli olarak sulanması ve gübrenmesi gibi kültürel uygulamalar meyve verimini artıran temel etkenlerden biri olarak sunulmuştur. Ayrıca, toprak işleme, gübreleme, budama, hastalık ve zararlılarla mücadele gibi kültürel uygulamaların meyve ağaçlarının gelişimi üzerinde belirleyici rol oynaması açısından özenle ve dikkatlice uygulanmıştır. Gübreleme uygulamalarında çoğunlukla hayvan gübresi verilmekle birlikte kimyasal gübreler de kullanılmıştır. İncelenen kaynaklarda meyve yetiştiriciliğinde bu uygulamaların kuşaktan kuşağa aktarılan ziraî tecrübeye dayandığı ve Osmanlı tarım geleneğinde köklü bir yer tuttuğu dikkati çekmektedir.

Osmanlı döneminde genç ağaçların büyüme sürecinde meyve dökmesi, olgunlaşma sürecinin bir göstergesi olarak değerlendirilmekle birlikte bu ağaçların ilerleyen yıllarda daha fazla meyve vereceği belirtilmektedir. Eğer bir ağacın çiçek açmasına rağmen meyve vermediği gözlemlendiğinde kök bölgesine koç boynuzu tozu gömülmesi tavsiye edilmiştir. Bu uygulamanın, ağacın verimini arttıracak düşünölmüştür. Ayrıca, mart ayında bu işlem uygulandığında ağaçların daha verimli hale geldiği ifade edilmiştir. Kış aylarında ise ağaçların soğuktan korunarak kurumasının önüne geçilmesi gerektiği belirtilmiştir (Uzunkaya, 2013). Yine üzüm asmasının meyvelerinin çok olması için üç keçi boynuzunun toprağın yağmur suyunu çok iyi aldığı kısımlarına gömülmesi tavsiye edilmiştir¹⁵.

İncir ağaçlarının meyve dökmesini önlemek ve olgunlaşma sürecini hızlandırmak amacıyla kök çevresinin yaklaşık bir sıra (yaklaşık 75 cm) kadar açılması ve köklere tuz sürülmesi önerilmiştir. Bu uygulamanın, ağacın besin alımını düzenleyerek meyve gelişimini desteklediği belirtilmiştir. Armut ağaçlarının köklerinin taşlarla kaplanması durumunda ise toprağın sertleştiği ve filizlerin zayıf kaldığı gözlemlendiği ifade edilmiştir. Bu sorunun giderilmesi için kök bölgesinin kazılarak insan idrarı ve yol tozunun karıştırılması tavsiye edilmiştir. Ayrıca, dallarda siyah lekeler oluşması durumunda, köklerin ve boğaz bölgesinin budanması gerektiği ifade edilmiştir. Nar ağaçlarında erken meyve

¹⁵ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 32B.

dökümünü önlemek için dalına kurşun veya kalaydan yapılmış bir halka bağlanmasının etkili olduğu belirtilmek olup bu uygulamanın elma ve armut ağaçları için de faydalı olduğu ve özellikle kış aylarında meyve gelişimini desteklediği ifade edilmektedir. Üç gün boyunca halkanın dalda bırakılması ve ardından çıkartılıp kök bölgesine kar suyu dökülmesi önerilmiştir. Ayrıca, Osmanlı çiftçileri armut meyvesinin daha sulu olması için bakır bir kapta kaynatılmış tatlı suyun kök bölgesine dökmüşlerdir. Elma ağaçlarının gelişimini artırmak amacıyla tatlı veya acı badem yaprakları kara sığır gübresi ile yoğrularak ağacın üzerine sürülmesi gerektiği belirtilmektedir. Benzer şekilde, taze eşek gübresinin belirli bir süre bekletilip köklere uygulanmasının faydalı olacağı ifade edilmekte olup elma ağaçlarının kök bölgesine taze gübre dökülmesi önerilirken, dallara sürülmesi halinde zararlı organizmaların giderileceği belirtilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Meyvesini döken ağaçlar için Osmanlı meyveciliğinde özel çözümler geliştirildiği ifade edilmektedir. Örneğin, zeytin ağacının yapraklarının sıkılmasıyla elde edilen suyun köklere uygulanmasının faydalı olduğu belirtilmektedir. Bu yöntemin üç gün boyunca tekrar edilmesi halinde, sonuç alınamaması durumunda farklı ilaçların uygulanması gerektiği belirtilmektedir. Bunun yanı sıra, erkek incir meyvesinin fidana bağlanmasının, ağacın zarar görmesini engellediği ve meyve dökümünü azalttığı aktarılmaktadır (Uzunkaya, 2013).

Armut yetiştiriciliğinde toprağın sertleşmesi ve kök çevresine taş dolması durumunda, ağacın kısa, zayıf filizler oluşturabileceği, yapraklarında ise siyah benekler gelişebileceği belirtilmektedir. Bu durumu önlemek amacıyla kök ve boğaz kısımlarının belirli oranlarda kesilerek ağacın güçlenmesinin sağlanması önerilmektedir. Ayrıca, kök çevresinin kazılarak yarısına insan idrarı, yarısına yol tozu karıştırılmasının ağacın gelişimini desteklediği ifade edilmektedir.

Meyve olgunlaşmasını hızlandırmaya yönelik olarak da belirli uygulamaların geliştirildiği belirtilmektedir. Meyvelerin erken olgunlaşmasını sağlamak ve meyve dökümünü engellemek amacıyla ağacın kök çevresinde bir sıra (yaklaşık 75 cm) kadar açılmasının ve köklere belirli ölçülerde tuz sürülmesinin faydalı olduğu ifade edilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Meyve ağaçlarının sulama süreçlerine yönelik olarak da belirli uygulamaların geliştirildiği ifade edilmektedir. Özellikle armut ağaçlarının daha sulu meyve vermesi için tatlı suyun bakır bir kap içinde kaynatılması ve ardından bu suyun üç kez dikkatlice dökülerek köklere ulaştırılmasının faydalı olduğu

belirtilmektedir. Bunun yanı sıra, badem yaprakları ile kara sıgır gübresinin sıcak halde yoğrularak elma ağaçlarına uygulanmasının ağaç gelişimini desteklediği ifade edilmektedir. Ağaçların ömrünü uzatmaya yönelik olarak da çeşitli uygulamalar önerilmektedir. Özellikle şeftali, kayısı ve erik ağaçlarının kısa ömürlü olduğu belirtilmekle birlikte bu durumu iyileştirmek için yağlı bir çıra parçasından çivi yapılması ve ağacın gövdesine yerleştirilmesinin faydalı olduğu ifade edilmektedir. Çivinin ağacın gövdesinden tamamen geçirilmesi ve dışarıda bir kısmının kalmaması gerektiği, işlem tamamlandıktan sonra kapatılmasının önem taşıdığı belirtilmektedir. Ayrıca çoğunlukla ağaç köklerine insan pisliği dökülmemesi gerektiği, çünkü bu uygulamanın ağacı güçsüzleştirebileceği ifade edilmektedir (Uzunkaya, 2013).

3.6.1 Sulama

Osmanlı döneminde meyve bahçelerinin verimli bir şekilde yetişmesi için sulama, önemli bir bakım işlemi olarak kabul edilmiştir. Osmanlı meyveciliğinde sulama, özellikle iklim koşullarından yağışların elverişsiz olduğu dönemlerde ve meyve ağaçlarının gelişimi için kritik öneme sahip olan dönemlerde su ihtiyacının karşılanmasında önemli bir rol oynamıştır. Bu dönemde, sulama teknikleri genellikle geleneksel yöntemlere dayalı olup su kaynaklarının verimli bir şekilde kullanılması amaçlanmıştır.

İlm-i Ziraat eserinde topraktan buharlaşma ile kaybolan suyun sulamayla tekrar geri verilmesi gerektiği vurgulanırken sulama ile verilen gübrelerin bahçelerde tanziminin sağlanacağı, verimin artacağı ve toprağın sıcaklığının giderileceği yazmaktadır (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Osmanlı'da meyve yetiştiriciliğinde önerilen sulama suyunun özellikleri (Hüseyin Kazım Kadri, 1916);

- Havalanmış olmalı (En iyisi dere ve ırmak suları)
- Çok soğuk olmamalı (Soğuk sular fayda yerine zarar verir)
- İçerisinde zararlı hiçbir unsur bulundurmamalı
- Asitli olmamalı (Funda topraklardan ve ormanlardan çıkan sular kullanılmamalı)
- Tuzlu olmamalı (Kireç tuzu içeren topraklardan gelen sular kullanılmamalı)
- Sülfatlı olmamalıdır.

Osmanlı'da sulama yöntemleri (Hüseyin Kazım Kadri, 1916):

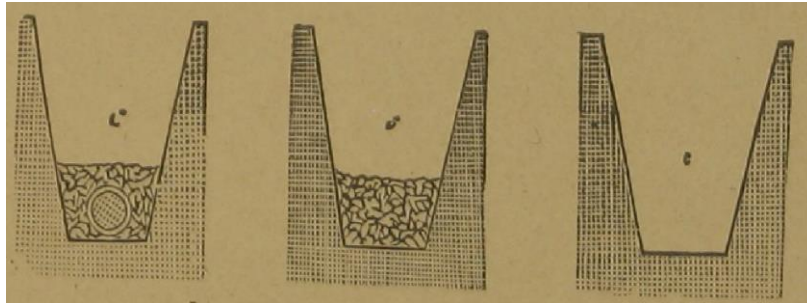
1. Doğrudan doğruya sulama
2. Uzun süre su altında bırakma
3. Yollarla sulama
4. Çamurlu suların teressübe edildiği, bahçelerin daha bereketli hale getirilmesinde kullanılan millîme sulama yöntemi

Osmanlı'da meyve yetiştiriciliğinde meyve ağaçlarının sulanması ilkbahar, yaz ve bazı yörelerde kış mevsiminde yapılırdı. Fidanların haftada bir veya iki kez sulanması yapılması önerilirdi. Ayrıca, sonbahar yağmurlarının yaşandığı bölgelerde yetiştirilen meyve ağaçlarının ilave sulamaya ihtiyaç duyulmayacağı ifade edilmektedir. Özellikle bağlar uzun süre su altında bırakılarak yapılan sulama yöntemiyle bağların su ihtiyacı karşılanırdı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Toprakta bulunan fazla su mahsul için zararlı olduğu gibi yabancı otları çoğaltmasından dolayı tefcir (drenaj) önerilirdi. Özellikle, toprağı killi ya da çukurda kalan bahçelerde drenaj yapıldığında üretim miktarı %50 arttığı belirtilmektedir (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Drenaj (Tefcir) Usulleri (Şekil 3.58.) (Hüseyin Kazım Kadri, 1916):

- a) Bahçede hendek açma yöntemi: Yağmur sonrası ya da bahçede yapılan kültürel işlemler sonrası bozulan hendeklerin tekrar onarılması gerekirdi.
- b) Taş doldurulup açık bırakılan hendek yöntemi: Bu yöntemde taşlar zamanla toprak içinde miktarca azalıp aralarına toprak gireceği için çok yarayışlı görülmezdi.
- c) Hendeklere künk döşeme yöntemi: Açılan hendeklere topraktan yapılmış künkler (borular) dizilir. Diğer yöntemlere göre en çok önerilen drenaj yöntemidir.



Şekil 3.58. Drenaj şekilleri

3.6.2 Gübreleme

Osmanlı tarımsal üretiminde meyve yetiştiriciliğinde verimliliğin artırılması için gübreleme ve doğru toprak seçimi kritik unsurlar olarak görülmüştü. Osmanlı tarım geleneğinde bu unsurlar özellikle meyve ağaçlarının sağlıklı gelişimi ve uzun ömürlü verimi açısından büyük önem taşır ve yetiştiriciler iyi bir üretim için bu konuya dikkat ederlerdi.

Osmanlı dönemi tarım kaynaklarında, gübresiz ziraatın mümkün olmadığı ve özellikle ağaçların meyve döneminde sulama ile gübrelemenin öneminin büyük olduğu vurgulanmaktadır. Bununla birlikte, verimli tarım arazilerinin belirlenmesi ve toprak kalitesinin değerlendirilmesi de geleneksel yöntemlerle gerçekleştirilirdi (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916).

Toprağın meyvecilik için uygun olup olmadığının belirlenmesinde sadece toprağın rengine bakılarak değerlendirilmemesi gerektiği, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin göz önünde bulundurulmasının önemli olduğu aktarılmaktadır. Verimli toprakların belirlenmesi için belirli bir derinlikten alınan toprağın yağmur suyu ile karıştırılması, süzülmesi ve bekletilir, eğer elde edilen sıvı yeşilimsi mavi renkte ve hoş olmayan bir kokuya sahipse toprağın meyve ağacı yetiştirilmesi açısından uygun olmadığı anlaşırdı (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı ziraat eserlerinde verimsiz toprakların ıslahında en çok yapılan uygulamanın gübreleme olduğu belirtilmektedir. Ayrıca, evsel atıkların bir süre bekletilmesiyle elde edilen organik malzemenin toprakların ıslahında çok önemli olduğu Revnak-ı Bostan eserinde vurgulanmaktadır. Bununla birlikte meyve ağaçlarının gübrenmesinde üzüm cibresi, koyun ve keçi gübreleri gübrenin en iyisi olarak tanımlanmıştır. Bu gübrelerden sonra meyve yetiştiriciliğinde sığır, at, katır, eşek ve deve gübreleri gelirdi. Bu gübrelerin en az bir yıl bekletilmiş olmaları gerektiği, eğer tazesı kullanılacak ise ¼'i kullanılması gerisinin toprakla karıştırılması gerektiği vurgulanmıştır. En düşük etkili gübre olarak deve gübresi belirtilmiş olup domuz gübresinin zararlı olduğu nitelendirilmiştir. Ayrıca, kaz ve ördek gübrelerinin meyve ağaçlarının gübrenmesinde toprağa doğrudan karıştırılmaması gerektiği, güvercin gübresinin ise aşırı miktarda kullanıldığında toprağın yapısını bozarak faydadan çok zarar verdiği vurgulanmıştır. Özellikle hurma ağaçları için güvercin gübresi gereksiz görülmekle birlikte fazla kullanımı ağaçların kurummasına yol açtığı belirtilmektedir. Gübrelerin etkili bir şekilde kullanılabilmesi için ise olgunlaşma sürecine dikkat edilmesi gerektiği ifade

edilmiştir. Gübrelerin bekletilme süreci bakımından üç yıl boyunca bekletilmiş gübrelerin en yüksek verimi sağladığı belirtilmiştir. Taze gübrelerin ise doğrudan toprağa karıştırılmaması gerektiği önerilmiştir. Uzun süre bekletilmiş ve iyi olgunlaşmış bir gübre kullanılıyorsa yarım ölçü yeterli olurken, yeni gübre için toprağın yarısı kadar ekleme yapılması gerektiği ifade edilmiştir. Gübreleme yapıldıktan sonra yapılan sulama sonrasında toprak suyu emdikten sonra toprak işleme gibi uygulamalar önerilmezken, yağmur yağdıktan sonra yapılacak gübreleme işleminin şerbet şeklinde yapılması tavsiye edilmiştir¹⁶.

Gübrelerin etkisinin korunması için gübrelerin yağın yağmurlara ya da sulama sularına uzun müddetçe maruz bırakılmaması gerektiği ve özenli bir şekilde muhafaza edilmesi gerektiği tavsiye edilirdi (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916). Gübre miktarını toprağın su tutma kapasitesine bağlı olarak ayarlanması gerektiği vurgulanmıştır. Özellikle su tutma kapasitesi düşük topraklara sahip bölgelerde gübre kullanımı daha dikkatli ve az yapılması gerektiği ifade edilirken fazla gübrelemenin toprağın yapısını bozmasından dolayı gübre miktarına dikkat edilmesi gerektiği vurgulanırdı (Uzunkaya, 2013).

Güneşli yerlerde otlayan hayvanların gübreleriyle yetiştirilen meyve ağaçlarının meyveleri gölgeli veya suni yemle beslenen hayvanların gübreleriyle yetiştirilen meyve ağaçlarının meyvelerinden daha renkli ve tatlı olduğu Çiftlik eserinde belirtilmektedir. Soğuk bölgelerde alçı oranı yüksek olan bölgelerde kayısı ve şeftali gibi meyvelerin yetişebilmesi için gübre önerilirdi (Kankal, 2015).

Kış aylarında, özellikle aralık ayında toprak tamamen donmadan önce, ağaç köklerinin açılıp gevşetilmesi ve taze gübre ile desteklenmesi gerektiği belirtilmektedir. Bu uygulama, kış aylarında yağın yağışların toprağa işleyerek besin maddelerini köklerden alınımı kolaylaştırdığı ifade edilmektedir. Mart ayına kadar bu süreç devam ettirilerek, ardından kök bölgesi tekrar toprakla kapatıldığı aktarılmaktadır (Uzunkaya, 2013).

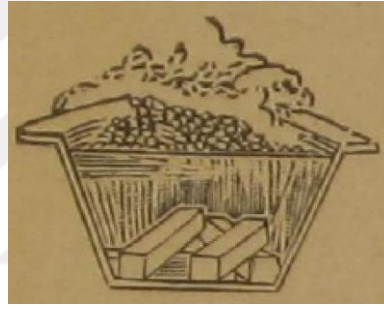
Osmanlı'da meyve veren ağaçların gübreleme zamanı olarak Ağustosan ocak ayına kadar olan dönemde olduğu belirtilmektedir. Örneğin, zeytin ağaçları ocak ayında gübrelenir ve gübreleme sırasında havanın yağmurlu olmasına dikkat edilirdi. Verilen gübrenin miktarı ise saf güvercin gübresinden bir "kadeh" veya biraz fazlası önerilmekle beraber daha fazlasının kullanılmasının zararlı olabileceği

¹⁶ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 5A-6A.

ifade edilmektedir. Bağ çubuğunun gübrenmesi konusu da bölgeye bağlı olarak farklılık gösterirdi. Bazı kaynaklarda bağ çubuğunun eylülde gübrenmesi gerektiği ifade edilirken, diğerlerinde soğuk bölgelerde bu işlemin aralık veya ocak ayında yapılması gerektiği belirtilmektedir. Ayrıca, ziraatla ilgili diğer pek çok uygulama gibi gübreleme zamanının ay dnmleriyle uyumlu olmasına da dikkat edilmesi gerektiği ifade edilmektedir. Örneğin, zmn ayın "nurunun" kuvvetli olduğu dönemde, yani ayın başlangıcından on altısına kadar olan süre içinde gübrenmesi gerektiği belirtilmektedir (Aydın, 2011).

Osmanlı tarımsal üretimde gübreler tabi ve kimyevi gübreler olarak ikiye ayrılırdı (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916);

Tabii Gübreler: Hayvanların yataklarından çıkarılan gübreler, yollardan toplanan yeşil gübreler, bazı sanayi atıklarından çıkarılan tortu ve küspeleri (şekil 3.59.) (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916).



şekil 3.59.Tabi gübre hazırlığı (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916)

Osmanlı tarımında kullanılan gübreler (Hüseyin Kâzım Kadri, 1916);

Adi Gübreler: Çiftlik hayvanlarından elde edilen gbrelerdi. Bu tür gübrelerin, toprağın humus ihtiyacını karşılaması açısından önemli olduğu kabul edilmekteydi. Ayrıca, saman ve ot gibi organik maddelerle karıştırıldığında daha faydalı hâle geldiği belirtilmektedir.

At gbres: Killi ve soğuk topraklarda kullanımı uygun görülürken kumlu ve kireçli topraklara kullanımı tavsiye edilmezdi.

İnek Gbres: İnek gibi boynuzlu hayvanların gübrelerinin sıvılarının daha faydalı olduğunu, katısının toprağın rutubetini korumasından dolayı tavsiye edilirdi. Kireçli ve kumlu topraklarda kullanılırdı. Nemli bölgelerde ise tek başına kullanılması nerilmezdi.

Koyun Gübresi: Koyun gübresinde hayvanın yediği ot ve saman parçaları hızlı karışmaması sebebiyle 2-3 ay bekletilip kullanılması önerilmektedir. Killi ve soğuk topraklarda faydalı olduğu belirtilmiştir.

Tavuk ve Kuş Gübreleri: Kuvvetli gübrelerden olmasına rağmen ziraat için yeterli bir etkiye sahip olmadığı belirtilmiştir. Güvercin gübresinin tavuk gübresinden daha iyi olduğu için güvercin gübreleri daha çok önerilmektedir. Bu gübreler kullanıldığında ağırlıklarının 2-3 misli toprakla karıştırılırdı. Özellikle killi, derin ve rutubetli topraklarda kullanılması uygun görülürdü.

Hayvan Yatakları: Osmanlıda çiftlik hayvanlarında kullanılan yataklıklar çeşitli bitkilerden oluşmadığı hatta taştan yapılan ahırlarda yataklık kullanılmadığı bahsedilmektedir. Bundan dolayı çiftlik hayvanlarının altından alınan gübrelere arpa, kolza, karabuğday (Türkmen buğdayı), bakla, mercimek, nohut, fasulye ve patates samanı ya da saplarının karıştırılıp bahçelere verilmesi tavsiye edilirdi. Bazı havan yatakları funda, eğrelti otu, ketencik otu gibi otların kullanıldığı belirtilmekle birlikte bu otların gübrelerin besin içeriklerini arttırdığı için değer verilirdi.

Yeşil Gübre: Acı bakla, evliya otu, kaba yonca, tırfil otu, beyaz hardal, kış kolzası, karabuğday, ispir otu gibi otlar yeşil gübreleme amacıyla kullanılırdı. Özellikle beyaz hardal soğuk bölgelere, çok kireçli ve killi olmayan topraklarda tırfil otu önerilirdi.

Guano Kuş Gübresi: Peru, Şili, Güney Afrika ve Ümit Burnu sahillerinde bulunan deniz kuşlarının gübrelerinin kullanıldığı belirtilmektedir. Guano gübreleri ile kümes hayvanlarının gübrelerinin arasında pek fark olmadığı fakat ikisin de kuvvetli gübreler olduğu ifade edilmiştir. Bekletilmiş guano gübresinde %3-5 azot ve %18-35 humus fosfor bulunduğu aktarılmaktadır. 19.yüzyıldan itibaren bu gübreyi bulmasının zorlaşması sebebiyle neredeyse hiç kullanılmadığı belirtilmiştir.

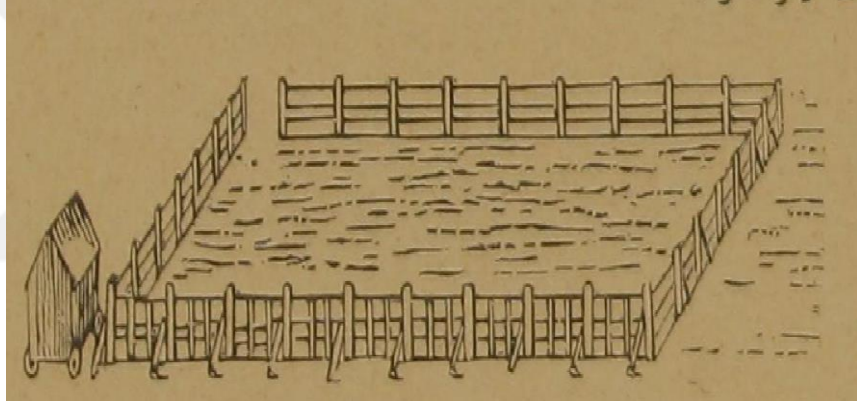
Balık Gübresi: Osmanlı döneminde, özellikle kıyı şehirlerinde ve kasabalarda balıkçılığın yaygın olduğu bölgelerde, balık artıklarının gübre olarak değerlendirilmesi tavsiye edildiği belirtilmektedir.

Mezbaha artıkları: Kurtulmuş kan, kemik ve derilerin azotundan yararlanmak için bunların mümkün olduğu kadar parçalanıp bahçelere atılması önerilirdi.

Üzüm ve Meyve Posaları (Cibreleri): Şarap veya meyve suyu yapımından arta kalan meyve posalarının gübre yerine uygulanması önerilirdi. Meyve posalarının asidik özelliklerinin giderilmesi için kireç veya odun külü ve hayvan gübresi karıştırıldıktan sonra sonbaharda ağaçlara verilmesi gerektiği belirtilmektedir (Kankal, 2015).

Osmanlı'da gübreleme tekniği olarak farklı teknikler de kullanılırdı. Bu bağlamda bazı bölgelerde koyun ağılları tarım yapılacak araziye kurulur ve Mayıs-Ekim ayları boyunca hayvanlar burada tutulurdu. Sonrasında bu ağılların yerleri değiştirilir ve eski ağılların yerinde bahçecilik yapılırdı. Böylece tüm tarla gübrenilmiş olurdu (Şekil 3.60.) (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Çoğunlukla çiftliklere çok uzak bahçe ve tarlalar bu şekilde gübrenilirdi. Bu şekilde uzak mesafelere gübrenin taşınmasındaki zahmetten tasarruf edilirdi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).



Şekil 3.60. Gübreleme amacıyla kurulan koyun ağılı

Kimyevi Gübreler: Bazı maden ocaklarından çıkarılan maddelerden elde edilen gübrelerdi. Bunlar azot, fosfor, potas ve kireç gibi elementlerdi.

Osmanlı döneminde meyve ağaçlarından yüksek verim elde edebilmek amacıyla kimyasal gübrelerin kullanımına başvurulmuştur. Toprakta azami derecede yararlanmak ve aynı zamanda toprağın verim gücünü yitirmesini engellemek amacıyla bu tür gübrelerin kullanımı tavsiye edilmiştir. Kimyasal gübreler, azotlu, fosforlu, potasyumlu ve çeşitli karışımlar hâlinde uygulanılırdı (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Kimyasal gübrelerin verilmesinde, toprağın fiziksel ve kimyasal yapısı ile yetiştirilecek meyve türünün ihtiyaçları belirleyici unsurlar arasında yer alırdı. Ancak, Osmanlı topraklarında modern anlamda faaliyet gösteren ziraat istasyonları

veya ziraat kimyahanelerinin bulunmaması nedeniyle, toprak tahliline dayalı gübreleme uygulamaları yapılamazdı. Buna rağmen, meyve türlerinin topraktan çektikleri besin maddeleri dikkate alınarak uygun gübre türlerinin verilmesine dikkat edilmesi gerektiği dönemin kaynaklarında ifade edilmektedir (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Kimyasal gübrelerden azotlu gübreler ilkbaharda verilirdi. Diğer kimyasal gübreler ise sonbahar-kış mevsiminde verilirdi (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Azotlu Gübreler: Osmanlı'da toprağın verimini artırmak amacıyla kullanılan azotlu gübreler, farklı formlarda değerlendirilmiştir. Bu formlar arasında azotun nitrik, amonyak ve elementsel halleri havai ilişkileri bakımından ayırt edilmiştir;

- Nitrik halinde azotu havai olanlar
- Amonyak halinde azotu havai olanlar
- Azot halinde azotu havai olanlar

Fosforlu Gübreler: Tabiatla fosfor madenlerinden elde edilen fosfat taşlarının toz halinde kullanılması çabuk etki etmesi açısından önerilmekteydi. Killi ve kireçsiz topraklarda pek çok faydasının görüldüğü belirtilmektedir. Ayrıca süper fosfat gübresi şeklinde de kullanılırdı. Her on dönüme 300-900 kilo verilirdi.

Potasyumlu Gübreler: Eski zamanlarda bitki artıkları ve bitkilerden yapılan kompostlar potasyum kaynağı olarak kullanılırdı. Daha sonraki yıllarda Carnalian taşı potasyum gübresi amacıyla kullanılmıştır (Almanya örnek alınmış). Ayrıca kimyasal olarak potasyumlu gübreler kullanılmaktaydı. Tüm potasyumlu gübreler sonbaharda toprağa muntazam şekilde karıştırılarak verilirdi. Potasyumlu gübreler cinsine göre 10 dönüme 150-400 kiloya kadar kullanılması önerilirdi.

Cüruf Gübresi: Toz halinde satılan ve ziraata en çok kullanılan gübrelerdendi. Toprağa %30-50 kireç vermekte olduğu belirtilmiştir. Killi ve kireçsiz topraklarda kullanılmaktaydı. 10 dönümde 600-1500 kiloya kadar birkaç sene kullanılırdı.

Diğer Muhtelif Gübreler;

Alçı (Sülfat taşı): 18. yüzyıldan itibaren gübre olarak kullanılan bu madde, toprak düzenleyici etkisiyle bilinmektedir.

Sülfat ya da Kara Boya: Özellikle kireçli topraklar için önerilirdi. Şubat-Mart aylarında toz halde ya da suda eritilerek verilirdi.

Tablo 3.23.'te Osmanlı döneminde gübre çeşitlerine göre birim yüz kiloda bulunan azot, fosfor, potasyum miktarları verilmiştir.

Tablo 3.23. Gübre çeşitlerine göre birim yüz kiloda bulunan azot, fosfor, potasyum miktarları (Hüseyin Kazım Kadri, 1916).

Gübreler	Azot	Fosfor	Potasyum
Çiftlik Gübresi	0,5	0,20	0,5
Sıvı Gübre (Gübre Suyu)	0,15	0,01	0,49
Güvercin ve Kuş Gübresi	1-5	“	“
Kurutulmuş Kan Gübresi	11-17	“	“
Yün Parçaları	15	“	“
Toz Boynuz Gübresi	13-14		
Meşin Parçaları	8-9	“	“
Nitrat Tozu	15-16	“	“
Nitrat de Potas	13	“	44,00
Sülfat Amonyağı	19-21	“	“
Kolza Küspeleri	5	2,5	1,00
Peru Guano Gübresi	10-16	“	“
Balık Gübresi	8-11	4-5	“

Meyve ağaçlarının gübreleme sürecine yönelik çeşitli teknikler de Osmanlı tarımında uygulanmıştır. İnsan, sığır ve at gübresinin, ağacın yapraklarıyla birlikte toprağa gömülerek gübreyle karıştırılmasının faydalı olduğu ifade edilmektedir. Bunun yanı sıra, gübrenin içindeki besin maddelerinin çözünmesi ve toprağa daha iyi nüfuz edebilmesi için tatlı su ile birkaç kez sulanmasının gerekli olduğu vurgulanmaktadır. Bununla birlikte meyve verimi az olan meyve ağaçlarının dallarına yabani otlardan hazırlanmış gübre veya güvercin gübresinin sürülmesi tavsiye edildiği aktarılmaktadır (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı dönemine ait tarımsal kaynaklarda gübrelemenin yalnızca toprağa verilmiş şekliyle değil, gübrenin niteliği ve bitki türüne uygunluğu açısından da belirli

kurallara tabi olduğu ifade edilmektedir. Gübrenin doğrudan toprağa serpilerek uygulanmasının meyvecilikten çok sebzeciliğe uygun olduğu belirtilmektedir. Bundan dolayı henüz yeni filizlenen ağaçlara ve özellikle meyve ağaçlarına gübrelerin doğrudan temas ettirilmesinin zararlı olabileceği ifade edilmektedir. Meyve ağaçlarının gbrenlenmesine yönelik teknik ise meyve ağaçlarının byklğne göre çevresine açılan çukurlara, gübrenin toprakla birlikte katmanlar hâlinde verilmesiydi (Aydın, 2011). Meyve ağaçlarının gbrenlenmesinde en iyi gübreleme yönteminin bu teknik olduğu vurgulanmaktadır.

Gübrenin etkili olabilmesi için sadece uygulama yöntemi değil, hazırlanma süreci de önem arz ettiği belirtilmektedir. Bu bakımdan bekletilmemiş, yani taze gübrenin direk kullanımının zararlı olduğu ve meyve ağaçlarında iyi bir gübrenin yapılması amacıyla 2-4 yıl arasında bekletilmiş gübrelerin kullanılması gerektiği ifade edilmektedir. Ayrıca, 5 yıldan fazla beklemiş gübrelerin meyve yetiştiriciliğinde fayda sağlamayacağı belirtilmekle birlikte gübrelerin uygun şekilde örtü altında saklandığında bu gübrelerin on yıla kadar özelliğini koruyabileceği aktarılmaktadır. İnsan dışkısı gibi özel türdeki gübrelerin kullanımı öncesinde kurutulması, tatlı su ile ıslatılması ve çeşitli bitki küllerine karıştırıldıktan sonra gübrelemede kullanılması gerektiği ifade edilmektedir. Osmanlı kaynaklarında her meyve türünün gübre ihtiyaının farklılık gösterdiği belirtilmektedir. Örneğin kestane ve fındık gibi Osmanlı zamanında kendiliğinden yetişen meyve ağaçlarının gübreye ihtiyaç duymadan yetişebildiği fakat, gübrelemeden zarar görmedikleri, hatta gübrelemenin fayda sağlayacağı belirtilmektedir. Buna karşılı muz, turunç ve ağaç kavunu gibi bazı meyve ağaçlarının gübreye karşı hassas olduğu ve gübrenin bu tür bitkiler için zararlı olabileceği ifade edilmektedir (Aydın, 2011).

Osmanlı dönemine ait tarımsal kaynaklarda, gübreleme sadece toprağa katkı sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda bitki hastalıklarının tedavisinde de kullanılabilecek önemli bir uygulama olduğu ifade edilmektedir. Örneğin mürekkep gübrelerin böyle etkisinden bahsedilmektedir. Mürekkep gübrelerinin hazırlanmasında insan ve hayvan dışkılarıyla beraber saman ve kül gibi maddelerin karıştırılıp dinlendirilip kullanılması nerilirdi. Bu gübreler, toprağı zenginleştirmekle birlikte çeşitli bitki hastalıklarına karşı tedavi edici özellikler gösterdiği belirtilmektedir. Mürekkep gübrelerin hazırlanışına dair birçok tarif verilmiştir. Bunlar arasında, kökleriyle çıkarılan taze yaban kamışlarının arpa ve

buğday hasadı sonrası yerden çıkarılan kalıntılarla karıştırılarak sığır damlarına döşenmesi ve hayvanların bu karışımı çiğneyerek balçık kıvamına getirmesi yer almaktadır. Bu karışım, ufunet (fermente) bağlayıp siyah hâle gelene kadar bekletildikten sonra küreklerle karıştırılarak üzerine kızıl toprak eklenir ve yeniden karıştırılırdı. Henüz nemli hâlde olan bu gübre incir, badem, fıstık, ceviz gibi meyvesi "har" olan ağaçların diplerine dökülerek verimli sonuçlar sağlandığı ifade edilmektedir. Bu tarif için kullanılan malzemelerin karıştırıldıktan sonra “ufunet (fermente)” bağlaması gerektiği vurgulanmaktadır. Zira gübrelerin ufunet bağlaması ekili alanların sıcaklığını artırarak toprak ıslahına yardımcı olduğu ve bitkilerin kuvvetlenmesini sağladığı aktarılmaktadır (Aydın, 2011).

Osmanlı zamanında zeytin yetiştiriciliği önemli bir meyvecilik faaliyetlerinden olmasından dolayı programlı gübreleme işlemi uygulanırdı. Osmanlı’da zeytin yetiştiriciliğinde meyve verimini arttırmak için koyun gübresi, marn gübresi, kestane yaprakları ve zeytin küspesi kullanılırdı. Gübreleme Ekim-Aralık ve Şubat-Mart aylarında yapılırdı. Toprağın derinliğine göre 3-4 senede bir veya 7-8 senede bir gübrenmesi önerilirdi. Gübreler verileceği zaman ağaçların etrafı bir karış derinliğinde açılır açılan yerlere 50-100 okka gübre konulurdu (M. Fazıl Efendi, 1923).

3.6.3 Budama

Osmanlı tarımında, meyve ağaçlarından düzenli ve kaliteli ürün alınabilmesi için uygulanan temel kültürel işlemlerden biri budama işlemi olduğu aktarılmaktadır. Osmanlı zamanında budama işlem, ağaçlara şekil vermek ve verim çağını hızlandırmak amacıyla dallarda yapılan kesimleri kapsadığı belirtilmektedir. Ayrıca, budamanın meyve ağacının iç kısmında hava akışını artırarak hastalıkları önlediği ve meyve verimini destekleyen önemli bir teknik uygulama olduğu belirtilmektedir.

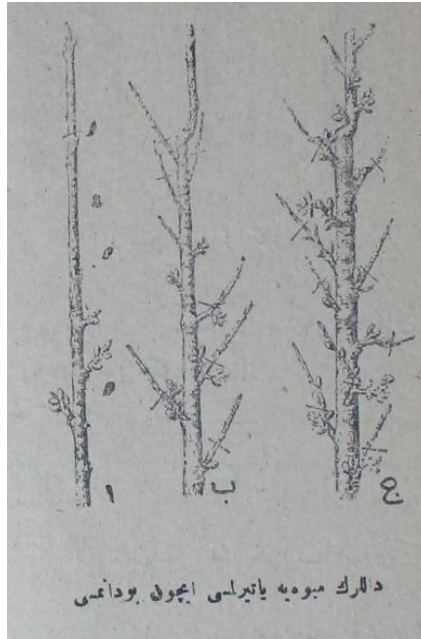
Meyve ağaçlarının budanmasında dalları düz ve parçasız kesen, ezip yaralamayan keskin budama makasları kullanılırdı. Kalın ve büyükçe dallar el testeresi ile kesilirdi (Onnik İhsan, 1916).

Osmanlı dönemine ait ziraat eserlerinde, meyve ağaçlarının budanmasının verimliliği artıran önemli bir uygulama olduğu vurgulanmaktadır. Eğer bir meyve ağacı meyveye vermeye başladığında meyvelerini döküyorsa, bu durum genellikle dalların çok sık olmasından kaynaklandığı ifade edilmektedir. Bu nedenle,

ağaçların sağlıklı büyümesi maksadıyla budama işleminin düzenli olarak yapılması vurgulanmaktaydı (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı'da budama, meyve ağaçlarına şekil vermek ve meyveye yatırmak amacıyla yapılan budama işlemi dört esaslı kaide üzerine dayandırılmıştır (Onnik İhsan, 1916):

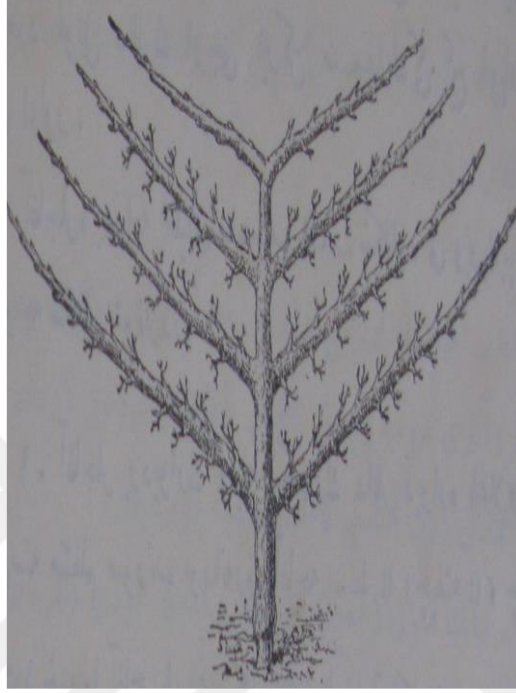
1. Ağaçların öz suyu, yatay dallara nispeten dikine dallara daha süratle iletilir. Yatay zayıf dallar kısa kesilerek dallara su yürümesi arttırılıp zayıf dalların kuvvetlenmesi sağlanırdı. Dik olarak gelişen dallara yatay şekil verildiğinde bu dallar verimli hale gelirdi (Şekil 3.61.).
2. Bir meyve ağacının mahsul vermesi kuvvetiyle tersine göredir. Yani bir ağacın dalı ne kadar kuvvetli olursa o kadar az, ne kadar zayıfsa o kadar çok meyve vereceği kaidesi benimsenmişti.
3. Ağaçların öz suyu, dalların yukarısına ve tepelerine doğru daha çok su yürüdüğünden ağacın her tarafına öz suyun eşit olarak dağılması sağlanması için üst dallarını kısa, alt dallarının da uzun bırakmak gerektiği belirtilmektedir.
4. Bir ağacın bütün dalları mümkün mertebe aynı vaziyette bulunması gerekirdi. Eğer dallardan birisi diğerinden daha kuvvetli ise bütün dallar arasında denge sağlanması gerekirdi. Bu da kuvvetli dalların yatay şekilde getirmek ya da kesmek gerekirdi.



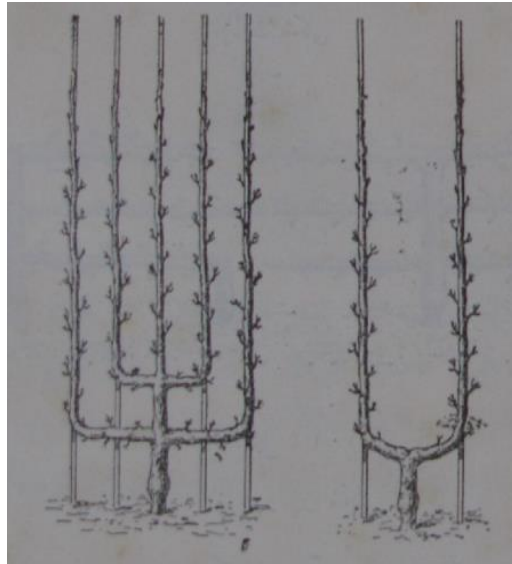
Şekil 3.61. Dalların meyveye yatması için budanması (Onnik İhsan, 1916)

Ağaçlarda budama sayesinde muhtelif şekiller verilmekteydi. Osmanlı'da meyve ağaçlarına uygulanan budama şekilleri şunlardır;

A. Meyve ağaçlarına, bir duvarın dibine dikilerek dallar duvara bağlanır ve her sene muntazam surette budanarak ağaca basit çifte palmet (hurma ağacı yaprağı şekli) verilir (Şekil 3.62. ve Şekil 3.63.).

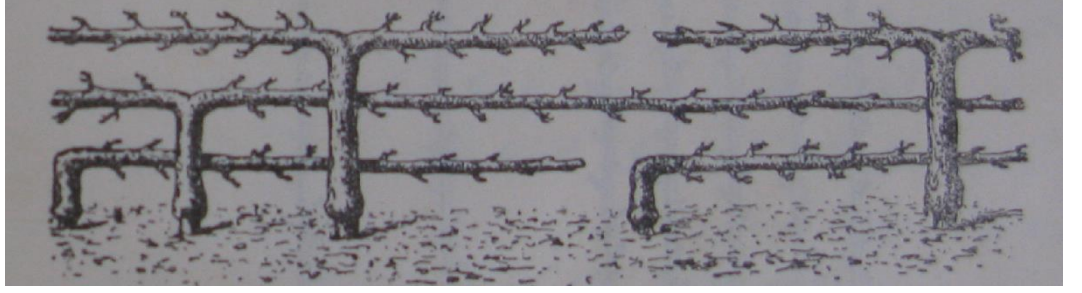


Şekil 3.62. Palmet şekli (Onnik İhsan, 1916)



Şekil 3.63. Çifte palmet şekli (Onnik İhsan, 1916)

- B. Ağaçların dalları boydan boyya gerilmiş olan teller üzerine gerilip bağlandıktan sonra yatay ya da dikine kürdan şekli verilir (Şekil 3.64.).

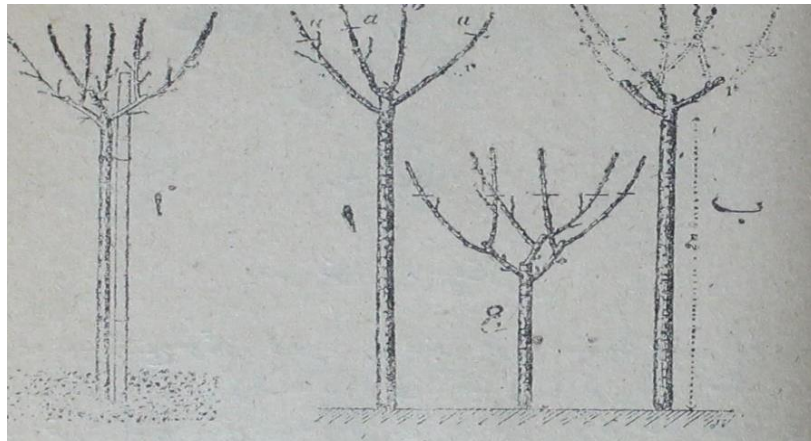


Şekil 3.64. Yatay kürdan şekli (Onnik İhsan, 1916)

- C. Münferit halinde dikilerek ağaca ihram, kâse, mahrut (koni) şekillerinden birisi verilir (Şekil 3.65.-66.).



Şekil 3.65. İhram şekli (Onnik İhsan, 1916)



Şekil 3.66. Çanak şekli (Onnik İhsan, 1916)

Osmanlı kaynaklarında bağ ve asma için en uygun budama zamanı olarak ilk cemreden (hava sıcaklığının arttığı dönem) başlayıp mart sonuna kadar olan zaman olduğu belirtilmektedir. Bağlarda erken budama yapıldığında, asmanın yine de sağlıklı gelişebileceği düşünülse de soğuk havalar ve don tehlikesi nedeniyle meyve kaybı yaşanabileceği vurgulanmaktadır. Asmalarda budama zamanının belirlenmesinde bölgesel iklim farklılıkları ve rüzgâr türleri dikkate alınması gerektiği belirtilmektedir. Asma çeşitlerinden Rezzakî ve parmak üzümü ve misket üzümlerin budanmasında sürgünlerde 7-8 göz bırakılması önerilmektedir. Zayıf bağlarda ise her dalda iki göz bırakılması gerektiği aktarılırken güçlü bağlarda sürgünlerde 3 göz bırakılmasının uygun olduğu belirtilmektedir. Çok güçlü bağlarda 4 veya 5 göz bırakılırdı. Bağların budanmasından önce zararlılar ve hastalıklara karşı dal uçlarına zeytinyağı ve sarımsak sürülmesi önerilmektedir (Uzunkaya, 2013).

3.6.4 Hastalık ve Zararlılarla Mücadele

Osmanlı'da meyve ağaçlarının sağlıklı bir şekilde büyümesi ve verimli olabilmesi için hastalıklar ve zararlılarla mücadele geleneksel yöntemlerle uygulanırdı. Hastalık ve zararlılarla mücadelede önleyici veya tedavi edici preparatlar çoğunlukla doğal malzemelerden hazırlanırdı. Osmanlı ziraat literatüründe meyve ağaçlarında görülen hastalıklara ve zararlılara dair sınırlı bilgi yer almakla birlikte, mücadele yöntemlerine dair ayrıntılı uygulamalara rastlanmamaktadır.

Osmanlı döneminde meyve ağaçlarında hastalık belirtileri yapraklarından belli olduğu ve yaprakların belirtilerinin insandaki hastalık belirtilerinde nabızdan anlaşılmasına benzetilirdi. Yaprakların dökülmesi sonbahar mevsiminden önce olması, renginin siyaha yakın koyu yeşil olmaması ve renginin fıstık yeşili olmasıyla meyve ağaçlarının hastalıklı olduğu kanısına varılırdı. Sonbahardan önce meyve ağaçlarının yaprakları limoni renk almış ise kurumanın başladığı veya limoniden açık boz bir renk almış ise susuzluktan etkilendiği anlaşıldı. Bu durumun rutin sulamanın dışına çıkıldığında veya hiç sulama yapılmadığında yaşandığı belirtilmektedir. Eğer yapraklar benekli olarak alacalı renk almış ve tek renkte olmaz ise ağacın böceklendiğini gösterirdi. Ayrıca, meyve ağaçları böceklendiğinde dalların zayıflaması ve tepe sürgünlerin gelişmekten geri kalması böceklenmenin belirtileri arasında olduğu ifade edilmektedir. Ağaçların yer yer

gövde ve dallarında kararmış lekelerin olması durumunda veya yaprak rengi bozulmadan kuruması yine böceklenme belirtilerinden sayıldığı aktarılmaktadır¹⁷.

Meyve ağaçlarına zarar veren çeşitli hastalık etmenleri ve zararlılarla mücadele için Osmanlı'da farklı teknikler ve doğal kaynaklar kullanılarak ürün kayıplarının önüne geçilmeye çalışılırdı. Osmanlı döneminde meyve ağaçlarının sağlığını belirlemek, korumak, hastalık ve zararlılarla mücadele etmek amacıyla belirli gözlemsel teknikler kullanılırdı. Bu bağlamda, hastalık belirtilerinin özellikle sonbahar aylarında daha belirgin şekilde gözlemlenebileceği düşüncesiyle denetimler sonbahar mevsiminde yapılırdı. Meyve ağaçlarının genel durumu, hastalık ve zararlılarıyla gerekli bakım müdahaleleri bu dönemde tespit edilirdi.

Osmanlı döneminde sert çekirdekli meyvelerin ağaçlarının dallarının yakılıp küllerinin 1:1 oranında gübreye karıştırılırsa yumuşak çekirdekli ağaçların hastalıklarının mücadelesinde etkili bir karışım olduğu vurgulanmaktadır. Bunun yanında köpek dışkısı bir testiye konulup üstüne insan veya hayvan idrarı doldurulup elde edilen karışım kurtlu veya hastalıklı ağaçların dallarına saçılmasının yararlı olduğu tespit edildiği aktarılmaktadır. Ayrıca, meyve ağaçlarında meyve kurdu veya farklı zararlı böceklerin olması durumunda paslı bir çubuk dövülüp ağaca su yürüdüğünde bir burgu ile aşağıdan yukarı delip içine bundan doldurulup bu delik bal mumu ile kapatıldığı belirtilmektedir¹⁸.

Osmanlı döneminde meyve ağaçlarının sağlık durumunun belirlenmesinde en önemli göstergelerden birinin yaprak rengi olduğu belirtilmektedir. Sağlıklı bir ağacın yapraklarının koyu yeşil (nefti) veya parlak yeşil renkte olması gerektiği ifade edilmektedir. Ancak, yaprakların sarımsı (limoni) bir renge bürünmesi, kuruma ve kararma gibi belirtiler göstermesi ağacın hastalandığını ve özel bakıma ihtiyaç duyduğunu gösteren belirtiler olarak değerlendirilirdi. Ayrıca, bazı meyve ağaçlarının hastalıklarını dışarıdan belirti vermediği, ancak limon ağacı gibi belirli türlerin bu durumu yaprak renkleriyle açıkça gösterdiği ifade edilmektedir. Bu bağlamda, limon ağacının yetiştirilmesinin yalnızca limon meyvesi üretimi amacıyla yapılmadığı, aynı zamanda diğer meyve ağaçlarının sağlıklarının bir göstergesi olarak da yetiştirildiği belirtilmektedir. Yani, Osmanlı meyveciliğinde limon ağacının yetiştigi bölgelerde hastalık ve zararlıların belirlenmesinde limon ağacı indikatör bitki olarak kullanılırdı. Limon ağacının yapraklarında gözlemlenen

¹⁷ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 32B-33A.

¹⁸ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 34A-35A.

ani renk değişikliklerinin, toprakta veya çevrede bir hastalık ya da zararlı böcek tehdidi olduğuna işaret edebildiği ifade edilmektedir. Özellikle meyve fidanlarının hastalık ve zararlılardan korunması amacıyla limon ağaçlarının dış özellikleri dikkate alınırdı. Sonbahar mevsiminde limon ağacının yaprak rengini incelenir ve herhangi bir renk değişimi gözlemlendiğinde gerekli önlemlerin alındığı ifade edilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı döneminde toprak yapısı da ağaç sağlığını doğrudan etkileyen faktörlerden biri olarak değerlendirilirdi. Meyve ağaçlarının taşlı bir zeminde yetiştirildiğinde köklerinin zararlı böceklerle maruz kalma riskinin arttığı ifade edilmektedir. Ayrıca, ağaçların köklerinin yüzeye çok yakın olmasının, sıcaklık değişimlerinden dolayı köklerin zarar görmesine sebep olacağı belirtilmektedir. Bu tür olumsuzlukların önüne geçebilmek için meyve ağaçlarının kök bölgelerinin korunması ve gerektiğinde toprak düzenlemesi yapılması önerilirdi (Uzunkaya, 2013).

Meyve ağaçlarına zararlı olan tırtılların mücadelesinde kurtlu meyveler ve kurumuş dallar toplanıp bahçeden uzaklaştırılır ve yakılıp imha edilirdi. Ayrıca, 100 litre suda 500 gram potas eritilip ağaçlar bu suyla yıkanırđı. Osmanlı zamanında meyve ağaçlarında görülen hastalıklardan korunmak amacıyla bordo bulamacı uygulanmakta olup bu karışım 10 litre su, 100 gram göztaşı ve 100 gram sönmüş kireç kullanılarak hazırlanırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı döneminde meyve ağaçlarının sağlıklı gelişimini temin etmek ve hastalıkların yayılmasını önlemek amacıyla aşı uygulamalarında dikkat edilmesi gereken bazı uygulamalara dikkat edilmesi gerektiği vurgulanırdı. Özellikle aşı kalemlerinin hastalık taşıyan ağaçlardan alınmaması gerektiği vurgulanmaktaydı. Şankr hastalığına yakalanmış ağaçlardan alınan aşı kalemleri, yeni dikilecek fidanlara hastalık bulaştırabileceğinden sadece sağlıklı ağaçlardan aşı kalemi alınmasına dikkat edilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı döneminde meyve ağaçlarında gözlemlenen hastalık ve zararlılarla mücadeleye önem verilir ve yerel düzeyde kaynak tahsisini yapılırdı. Çeşme ve Preveze bölgelerindeki bağlarda ile Amasya'daki elma ağaçlarında görülen hastalıklar için gerekli harcamaların karşılanmasına ilişkin düzenlemeler yapıldığına dair belge mevcuttur (BOA, 1897).

Meyve ağaçlarının çelikle çoğaltılmasında çeliklerin proksimal uç kısımlarına dövölmüş adasoğanı veya taze sığır gübresine batırıldığında ya da

katran sürüldüğünde çeliklerin böceklenmediği ve dış etkenlere karşı dayanıklı olduğundan bahsedilmektedir ¹⁹.

Osmanlı kaynaklarında geçen bazı meyve ağaçları hastalık ve zararlıları şunlardır;

Osmanlı döneminde erik ağaçlarında yaygın olarak görülen hastalıklardan olan, genç ve taze sürgünlerde ortaya çıkan ve halk arasında “yanma hastalığı” olarak adlandırılan rahatsızlıktan bahsedilmektedir. Bu hastalık, sürgünler üzerinde balımsı bir tabaka oluşturduğu belirtilmektedir. Bu hastalığın mücadelesinde, topraktaki nemin azaltılması ve hastalıklı dalların herhangi bir gübreleme yapılmadan budanması önerilmektedir. Erik ağaçlarında rastlanan bir diğer hastalık ise “sarılık” olarak kaydedilmiştir. Bunun yanı sıra, “beyazlık” adı verilen ve kükürt ile tedavi edilen bir başka hastalık türünden bahsedilmektedir. Eğer bu hastalık köklere kadar ilerlemişse, ağacın tamamen sökülerek yerine yeni bir fidan dikilmesi tavsiye edilmektedir. Kaynaklarda erik ağaçlarında “siyah hastalık” olarak geçen bir tür yara oluşturan bir hastalıktan bahsedilmektedir. Bu hastalıktan etkilenen erik ağaçlarında hastalıklı bölge temizlenmekte, ardından yara olan kısım ekmek hamuru veya macun benzeri bir karışımla kapatılarak sarılır ve şiddetli sıcak ya da soğuk hava şartlarında ise çamurla kaplanarak korunduğu belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı döneminde gözlemlenen erik zararlıları arasında ise siyah ve yeşil bitler öne çıkmaktadır. Bu zararlılarla mücadelede, bulaşık dallar siyah sabunlu su ile yıkanması gerektiği aktarılmaktadır (20 okka suya 1 okka siyah sabun). Karıncalara karşı ise ağaç gövdesine çepeçevre tebeşir sürülerek bu canlıların ağaca tırmanmaları engellendiği belirtilmektedir. Ayrıca yabani sarı arıların kontrolü amacıyla içi şekerli su dolu şişeler erik ağaçlarının yakınlarına asılarak tuzaklar yapılırdı (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı dönemine ait kaynaklarda ayva ağaçlarında görülen başlıca hastalıklardan biri, *Diplocarpon mespili* etmeniyle oluşan kırmızı leke hastalığıdır. Bu hastalık yapraklarda lekelenmelere ve zamanla yaprak dökümüne neden olduğu aktarılmaktadır. Ancak Osmanlı döneminde bu hastalığa karşı etkili bir mücadele yöntemi bilinmediği aktarılmaktadır. Ayva ağaçlarında tespit edilen bir diğer hastalık ise *Monilia linhartiana* olarak kaydedildiği görülmektedir (Polat ve Rüştü,

¹⁹ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 13B.

2016). Bu hastalığın meyvelerde çürüklük oluşturduğu ve verim kaybına neden olduğu ifade edilmektedir.

Osmanlı kaynaklarında kiraz ağaçlarının çeşitli hastalıklara karşı hassas olduğu belirtilmektedir. Özellikle fazla nemli bölgelerde, "gül küfü" adı verilen bir mantar hastalığı görülebildiği aktarılmaktadır. Bunun yanı sıra, kiraz ağacının yapraklarının sararmasına neden olan başka hastalıkların da olduğu kaydedilmiştir. Ayrıca, kiraz ağacı yaralandığında kuruduğu ifade edilmekle birlikte kiraz ağacının dibine gübre dökülmemesi gerektiği, aksi takdirde ağaca kurt düşerek kuruyup yok olacağı belirtilmektedir. Sakızlanma ve sarılık hastalıkları ile bazı böceklerin kiraz ağaçlarına zarar verdiği, fakat en çok zararı topraktan kaynaklanan mantarların verdiği ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı zamanında fındıklarda, fındık böceği yaygındı. Fındık böceğinin mücadelesinde bulaşık çotanaklar toplanıp yakılması önerilirdi. Ayrıca, soğuk ve sert toprakların olduğu bölgelerde fındık yapraklarında sarılık görülmekteydi. Yapraklarda sarılık görüldüğünde ağacın toprağı derince kazılıp kumlu, hafif ve sıcak topraklar koyulurdu (M. Fazıl Efendi, 1923).

Badem ağaçlarında zamklanma görüldüğünde, bu dallar kesilir ve yara yerleri çamurla kaplanırdı. Badem ağaçlarında ağaç kurdu görüldüğünde ipekleriyle beraber toplanıp imha edilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı zamanında yetiştirilen şeftali ağaçlarında görülen hastalıklardan sarılık hastalığı doğru budamanın yapılmaması ve kötü toprak koşullarından ileri geldiği düşünülürdü. Yapraklarda kırmızı lekelerin belirip taze yaprakların bükülmesi hastalığına çare olarak şeftali ağaçlarının daime soğuktan ve rüzgârdan muhafazalı bir yere konulması gerektiği ifade edilmekle beraber hastalıklı dallarla yaprakların kesilip imha edilmesi gerektiği belirtilmektedir. Siyah sakızlanma hastalığı dallarda ve meyvelerin üzerinde meydana gelmekle birlikte hastalığa önlemek için fidanların doğru sulanması gerektiği ve ara sıra dalların ıslatılması gerektiği vurgulanmaktadır. Ak külleme, hazirandan ağustos ayına kadar şeftali ağaçlarının tepe dallarında görüldüğü ve kükürtle mücadele edildiği ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Armut ağaçlarında ağaç kurdu, yaprak büken, meyve-tomurcuk delen, kırmızı ve benekli böcekler gibi haşerelerden zarar gördüğü belirtilmektedir. Bu zararlı böceklerle mücadelenin mümkün olmadığı, mücadelesinde ağaca iyi bakmak gerektiği, yumurtalar görüldüğünde yumurtaların imha edilmesi gerektiği

aktarılmaktadır. Armut ağaçları, hastalıklara karşı hassas olduğu, özellikle budama ve yaralanmalar sonrasında "şankır" (ülser) adı verilen hastalıklar oluşabildiği belirtilmektedir. Bu hastalıklı dalların, keskin bir bıçak ile budanarak temizlenmesi ve kesik bölgelere aşı macunu veya katran sürülmesi gerektiği ifade edilmektedir. Osmanlı döneminde armut ağaçlarını etkileyen önemli hastalıklardan biri "saralık" olarak bilindiği aktarılmaktadır. Bu hastalığa yakalanan ağaçlar, kurt istilasına uğrar ve zayıf düşerek zamanla kuruduğu ve ayrıca, yaprakların yeşil rengini kaybederek solgun bir hâl aldığı belirtilmektedir. Saralık hastalığının özellikle fazla nemli topraklarda ortaya çıktığı ifade edilmektedir. Ayrıca, armut ağaçlarında "pas hastalığı" da sıkça rastlanan bir hastalıktı. Bu hastalık, yaprakların üzerinde küçük ve kırmızı lekelerin oluşmasıyla kendini gösterdiği ve mantar kaynaklı bir hastalık olduğu belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Armut ağaçlarında görülen diğer zararlar arasında, meyve üzerinde oluşan çatlaklar, yapraklarda kabarcık benzeri belirtiler gözlemlendiği belirtilmektedir. Bu tür hastalıkların yayılmasını önlemek amacıyla, hastalıklı yapraklar toplanarak yakılır ve bahçedeki diğer ağaçlara bulaşmasının önüne bu şekilde geçilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Vişne, sakızlanma ve sarılık hastalıkları ile bazı böceklerin vişne ağaçlarına zarar verdiği, fakat en çok zararı topraktan kaynaklanan mantarlar olduğu ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı zamanında elma ağaçlarında çeşitli hastalıklar ve zararlılar gözlemlendiği belirtilmektedir. Bunlardan özellikle meyve çürüklüğü, yaprakların deforme olmasına sebep olanlar ve mantari hastalıklardan kaynaklı olan hastalıklar elma üretimini olumsuz etkilediği ifade edilmektedir. Elma ağaçlarında "sarılık" olarak adlandırılan hastalığın, zayıf toprak yapısına sahip bölgelerde yaygın şekilde ortaya çıktığı belirtilmekle beraber bu hastalığın tedavisinde ağacın çevresinin genişçe ve derince kazılır ve çıkarılan toprağın yerine yanmış çiftlik gübresiyle karıştırılmış kaliteli yeni toprağın konulması önerilirdi (M. Fazıl Efendi, 1923).

Elma ağaçlarında ayrıca "Karhai Ekele" olarak kaydedilen ve muhtemelen nemli ortamlarda ortaya çıkan bir diğer hastalıktan da bahsedilmektedir. Bunun yanı sıra, çeşitli zararlı böcek ve tırtılların elma ağaçlarına zarar verdiği belirtilmektedir. Bunlar arasında ağaç kurtları, tüylü bitler, yeşil ve siyah ağaç bitleri, meyve iç kurdu olarak tanımlanan kelekler, yeşil kurtlar ve diğer kemirici böcekler yer aldığı aktarılmaktadır. Bu zararlılarla mücadelesinde ağacın genel

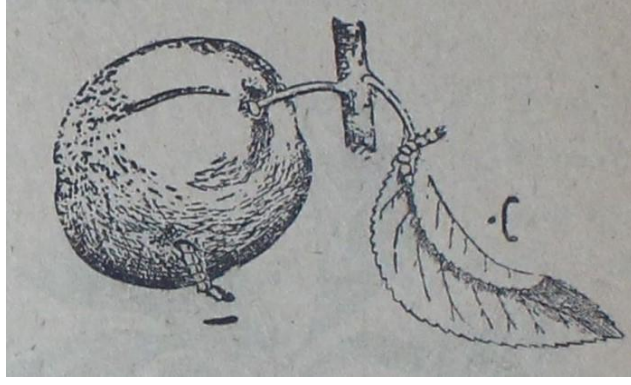
bakımına dikkat edilmesi gerektiği ve toprak koşullarının düzenlenmesi önerilirdi. Elma ağaçlarında ayrıca ökse otunun parazit bir şekilde görüldüğü ve ağaç gelişimini olumsuz etkilediği belirtilmektedir. Mantar kökenli hastalıklardan “pas hastalığı” da elmalarda rastlanan önemli patojenlerden biri olarak kaydedilmiştir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlıda incir ağaçlarının yaşamsal faaliyetlerini tehdit eden ve köklerine bulaşan bir mantarın varlığından bahsedilmektedir. Ayrıca incir ağaçlarında yapışkan böcekler, yaprak bitleri, incir ve asma kemiren, altı diş denilen böceklerin musallat olduğu belirtilmektedir. Bunlar arasında en fazla zarar verenin ise yapışkan böcekler ile incir biti olduğu aktarılmaktadır (M. Fazıl Efendi, 1923).

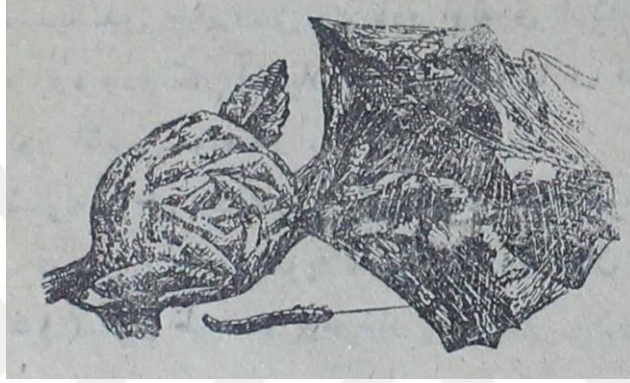
Osmanlı döneminde zeytin ağaçlarında zarar oluşturan hastalık ve zararlılar arasında yaprakların sararmasına neden olan hastalıklar, yaralardan bulaşan hastalıklar ve zayıf kuru ağaçların gövdesinden giren böcekler ile gümüşü renkte kelebeğin olduğundan bahsedilmektedir. Ayrıca, zeytin kırmızı böceğin ve zeytin sineğinin ağaçlarda meyvelere zarar verdiği belirtilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı döneminde yetiştirilen kayısı ağaçlarında zararlı olarak dört kanatlı, fındık rengine, kayısı ağacının tepe sürgünlerini yiyen bir böcekten bahsedilmektedir. Bu böceklerle mücadelede böcekler toplanıp ezilirdi. Kayısı ağaçlarını karıncadan korumak için ise ağzı dar dibi geniş bir şişeye tatlı bir şerbet konulur ve ağaca asılırdı. Büyük ağaçlarda 35 cm yüksekliğinde 15 cm genişliğinde toprak yığılıp üstüne tebeşir tozu dökülerek karıncaların ağaca çıkmasını önlediği ifade edilmektedir (M. Fazıl Efendi, 1923).

Osmanlı zamanında kayısılarda kayışların bazı yıllar kurtlandığı belirtilmektedir (Şekil 3.67.-68.). Ayrıca, kayısı ağaçlarını sümüklü böcek istilasından korumak için sabah ve akşam sümüklü böcekler toplanıp ezildiği aktarılmaktadır (M. Fazıl Efendi, 1923).



Şekil 3.67. Kayısı kurdu (M. Fazıl Efendi, 1923)



Şekil 3.68. Kayısı kurdunun kozası (M. Fazıl Efendi, 1923)

Osmanlı döneminde hastalıklı ağaçların tedavisi için bazı yöntemler geliştirildiği belirtilmektedir. Bunlardan birinin, ağacın yapraklarının ve meyve çekirdeklerinin toplanarak, yarısının kül, yarısının ise gübre ile karıştırılması ve elde edilen karışımın ağacın kök bölgesine dökülmesi olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca, belirli aralıklarla tatlı su verilerek bu işlemin tekrarlanmasının ağacın sağlığını geri kazandırmada etkili olduğu belirtilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Meyve ağaçlarında ilkbahar geldiğinde, "burgu" adı verilen bir araç yardımıyla, aşağıdan yukarıya doğru bir işlem uygulanmasının ağacın sağlığı üzerinde olumlu etkiler göstereceği ifade edilmektedir. Sonbahar döneminde ise, yukarıdan aşağıya doğru küçük delikler açılarak ağacın hava almasının sağlanması, ardından bu deliklerin hızla kapatılması gerektiği vurgulanmaktadır. Bazı hastalıkların kökten başlayarak gövdeye doğru ilerlediği ve bu sürecin ağaç için büyük bir tehdit oluşturduğu belirtilmektedir. Böyle durumlar gözlemlendiğinde sulama suyunun dikkatlice kullanılması gerektiği ve doğru sulama yöntemleri ile zararlı unsurların ortadan kaldırılabilceği ifade edilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı kaynaklarında zararlılarla mücadelede sığır ödü ve güvercin gübresinin bitki sağlığı açısından önemli bir şifa kaynağı olduğu belirtilmektedir. Bu malzemelerin yoğrularak elde edilen malzemenin ağaçların dallarına ve köklerine sürülmesinin hastalıkların tedavisinde etkili olduğu ifade edilmektedir. Köklerinde zararlı böcek veya kurt bulunan ağaçların bu yöntemle tedavi edilebileceği, ayrıca bu karışımın bahçenin genel görünümünü iyileştirdiği belirtilmektedir²⁰.

Osmanlı döneminde ağaçların zararlılardan korunması için doğadan elde edilen çeşitli doğal karışımlar kullanılırdı. Kurt ve karıncalardan ağacı korunmasında sirke, pekmez, meşe ağacı yaprakları ve sığır sütü karıştırıldıktan sonra bu karışım bakır bir kaptaki mayalanırdı. Mayalanan karışım ağacın köküne dökülüp dallara sürülürdü. Sümüklü böcekler ve diğer zararlı organizmalara karşı tuzlu suyun etkili olduğu ifade edilmektedir. Bu amaçla tuz bir gün boyunca suda bekletilir ve elde edilen karışımın ağaçlara uygulanırdı. Ayrıca, kemirgenlerin bahçelere zarar vermesini önlemek amacıyla, geçiş yollarına meşe ağacı külü serpilmesi gerektiği belirtilmektedir. Meşe külünün kemirgenlerin hareketini engelleyerek, tarımsal alanların korunmasında önemli bir doğal yöntem olduğu ifade edilmektedir. Ağaç kabuklarında ve dallarda güneş ve hava koşullarına bağlı olarak siyah lekeler oluşması durumunda, bu lekelerin başka bir ağacın dokusuyla karıştırılması ve birlikte uygulanması önerilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı döneminde meyve ağaçlarının yetiştirildiği bölgede bulunun toprakların yapısının sağlıklı bir şekilde korunması için de geliştirilen bazı yöntemler belirtilmiştir. Eğer toprağın çukurdan çıkarılan kısmının siyah bir renkte olduğu gözlemlenirse, bunun ağacın kök çevresine yayılmasının şifa olacağı ifade edilmektedir. Bu uygulamanın meyve ağaçlarının hastalıkları gidermesi ve verimini artırması bakımından önemli olduğu belirtilmektedir.

Meyvesini döken ağaçlar için Osmanlı tarımında bazı çözümler uygulandığı aktarılmaktadır. Örneğin, zeytin ağacının yapraklarının sıkılmasıyla elde edilen suyun köklere uygulanmasının faydalı olduğu belirtilmektedir. Bu yöntemin üç gün boyunca tekrar edilmesi önerilmekte ve sonuç alınamaması durumunda farklı ilaçların uygulanması gerektiği ifade edilmektedir. Bunun yanı sıra, erkek incir meyvesinin fidana bağlanması ağacın zarar görmesini engellediği ve meyve dökümünü azalttığı belirtilmektedir.

²⁰ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 34B-35A.

Osmanlı zamanında meyvelerin erken olgunlaşmasını sağlamak ve meyve dökümünü engellemek amacıyla ağacın kök çevresinde bir zira (yaklaşık 75 cm) kadar açılmasının ve köklere belirli ölçülerde tuz sürülmesinin faydalı olduğu ifade edilmektedir (Uzunkaya, 2013). Ayrıca, meyve ağaçlarının meyvesinin bol olması amacıyla bostanlarda yabani olarak gelişen semiz otu toplanır, dövülür ve su ile ezilerek elde edilen bu bulamaç ağaçların her dalının dibine sürülmesi önerilirdi. Bununla birlikte, güvercin gübresi ezilip meyve ağaçlarının dallarına sürülmesi de meyvelerin bol olmasını sağladığı belirtilmektedir²¹.

Armut ağaçlarının toprağının sertleşmesi veya kök çevresine taş dolması durumunda ağacın kısa ve zayıf filizler oluşturabileceği ve yapraklarında siyah benekler gelişebileceği belirtilmektedir. Bu durumun önüne geçebilmek amacıyla kök ve boğaz kısımlarının belirli oranlarda kesilmesi önerildiği aktarılmaktadır. Bu işlemle ağacın güçlenmesi sağlanırdı. Ayrıca, armut ağaçlarının kök çevresinin kazılarak yarısına insan idrarı, yarısına yol tozu karıştırılmasının ağacın gelişimini desteklediği ifade edilmektedir. Elma ağaçlar kurtlandığında ve verimden düştüğünde tatlı veya acı badem (acı bademin daha etkili olduğu belirtilmekte) kabuğu ve yaprağı ile dövülüp sığırın taze gübresiyle su veya başka bir sıvı katmadan elle yoğrulup ağacın dibine, gövdesine ve iri dallarına kuzey rüzgârı eserken sürülmesi tavsiye edilirdi. Bu karışım her türlü marazları giderdiği ve bunun etkisi deneyimlerle görüldüğü ifade edilmektedir. Yine zayıf yetişmiş elma ağacının dibine keçi gübresi ve insan idrarı ile karıştırılıp dökülmesi veya eşek gübresi suyla bir kapta yoğurularak 7 gün boyunca elde edilen bu karışım su ağacın dibine verilmesi önerilirdi. Ayrıca, mayıs ayındaki sığır tersiği (gübresi) tazeyken ağacın gövde ve dallarına sürülmesinin elma kurtlarının mücadelesinde kullanıldığı ifade edilmektedir²².

Nar ağacında gençken meyve dökümleri görüldüğünde kalay ile kurşun karıştırılıp halka haline getirilerek gövde kısmında halka olarak asılırdı. Böylece meyve dökümlerinin önüne geçildiği bahsedilmektedir²³.

Ceviz ağaçlarında yaprak sarılığı görüldüğünde veya meyvesi küçük kaldığında dallarına deve kanı sürülmesi veya üstüne ılık su saçılması ve yine ılık suyun köküne dökülmesi önerilirdi²⁴.

²¹ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 35B-36A.

²² Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 38A.

²³ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 38A.

²⁴ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 38B.

Şeftali, erik ve kayısının meyvelerinin erken dönemde bozulmasının önüne geçmek amacıyla bu ağaçların gövdelerinin burgu ile delinmesi tavsiye edilirdi. Ağaçların gövdesine aşılın bu delik ağacın öz kısmına geçmemesi vurgulanmaktadır. Açılan bu deliğe yine delik kalınlığında yağlı çıradan hazırlanan çivi şeklinde çubuğun ucu diğer yandan ve kabuğun içinde kalacak şekilde çakılırdı. Ayrıca, bu ağaçların köklerine insan idrarı dökülürse pek çok hastalıktan korunmuş olacağı ifade edilmektedir²⁵.

Asma ve ağaçlarda karınca ve kurtlar görüldüğünde pekmez ile sert sirke karıştırılarak dallara sürülmesi tavsiye edilirken pelit ağacının külü ile sığır idrarının karıştırılmasıyla elde edilen bu karışım sürgünlerin çıkış yerlerine ve kök kısımlarına dökülmesi de aynı amaçla kullanılırdı. Bağların ve ağaçların soğuktan korunması amacıyla iki adet bağ çubuğu yakılarak elde edilen küle az miktarda şarap ve bağın budanması sırasında akan sıvısı eklenerek karıştırılırdı ve bu karışım bir şişeye doldurulurdu. Bu şişe ağzı açık ve dışarıda kalacak şekilde bahçenin orta kısmına gömüldüğü ifade edilmektedir²⁶.

Osmanlı'da yetiştirilen nar ağaçlarının sağlıklı gelişmeleri için de çeşitli koruyucu yöntemler uygulandığı aktarılmaktadır. Bu bağlamda nar fidanlarının meyvelerini erken dökülmesi durumunda kalay ve kurşundan yapılan bir halkanın ağacın dalına bağlanmasının meyve dökümünü önlediği ifade edilmektedir. Aynı yöntemin elma ve armut ağaçlarında da uygulanabileceği ve özellikle kış aylarında ve kar yağışı sırasında meyvelerin dayanıklılığını artırdığı belirtilmektedir. Ağaçların ömrünü uzatmaya yönelik olarak da çeşitli uygulamalar yapılırdı. Özellikle şeftali, kayısı ve erik ağaçlarının kısa ömürlü olduğundan dolayı bu ağaçların ömürlerini uzatmak amacıyla yağlı bir çıra parçasından çivi yapıp ağacın gövdesine yerleştirilmesinin faydalı olduğu ifade edilmektedir. Çivinin ağacın gövdesinden tamamen geçirilmesi ve işlem tamamlandıktan sonra yara yerinin kapatılmasının önem taşıdığı belirtilmektedir. Ancak, ağaç köklerine insan pisliği dökülmemesi gerektiği, çünkü bu uygulamanın ağacı güçsüzleştirebileceği ifade edilmektedir (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı döneminde geliştirilen bu tarımsal tekniklerin, günümüzde organik tarım ve biyolojik mücadele kapsamında değerlendirilebileceği belirtilmektedir. Doğal malzemeler kullanılarak yapılan bu uygulamaların, ağaçların hastalıklara

²⁵ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 38B.

²⁶ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 30B-31A.

karşı direnç kazanmasını sağladığı ve tarımsal verimi artırdığı ifade edilmektedir. Geleneksel bilgi birikimiyle şekillenen bu yöntemlerin, modern tarım teknikleriyle sentezlenerek sürdürülebilir tarım uygulamalarına katkı sağlayabileceği belirtilmektedir.

3.7 Osmanlı Devleti'nde Meyvecilik Ticareti

Osmanlı ekonomisine tarımın yön vermesinden dolayı Osmanlı'da tarla tarımı, sebzecilik, bağ ve meyvecilik faaliyetleri çok mühimdi.

Osmanlı Devleti'nin iktisadî ve ticarî yapısı, tarımsal üretime dayalı bir ekonomik model çerçevesinde şekillenmiş olup, bu bağlamda meyve ticareti önemli bir yer tutmuştur. Osmanlı Devleti'nde meyve ticareti sadece taze meyvelerin alım satımı ile sınırlı kalmamakla beraber meyvelerden elde edilen işlenmiş gıda ürünleriyle de ticaretin önemli bir bileşeni olmuştur. Osmanlı arşiv belgeleri, ticarî defterler ve narh kayıtları incelendiğinde kurutulmuş meyveler, reçeller, marmelatlar, pekmez, pestil, sirke, turşu, meyve şurupları ve şarap gibi meyvelerin işlenmesiyle elde edilen ürünlerin de ticarî faaliyetler içinde yer aldığı görülmektedir.

Osmanlı ticarî sisteminde meyveler sadece yerel pazarlarda değerli olmakla kalmamış, aynı zamanda geniş bir coğrafyaya yayılan iç ve dış ticaret ağlarına kadar dayanmıştır. Ayrıca, meyve ve meyve ürünlerinin ticareti bölgesel üretim farklılıklarına bağlı olarak belirli merkezlerde yoğunlaşmış ve devlet tarafından çeşitli düzenlemelere tabi tutulmuştur. Özellikle meyve ticaretine yönelik fiyatlandırma politikaları, vergilendirme uygulamaları ve kalite standartlarına ilişkin düzenlemeler Osmanlı tarımsal ticaretinin yönetiminin bu alandaki hassasiyetini ortaya koymuştur.

Osmanlı Devleti'nde meyve üretimi ağırlıklı olarak köylerde ve özellikle şehir merkezlerine yakın konumlanmış olan mülk statüsündeki topraklarda gerçekleştiriliyordu. Bu bağlamda, hem kırsal bölgelerde faaliyet gösteren çiftçiler hem de şehir merkezlerine yakın bölgelerde yaşayan aileler kendilerine ait bahçelerde meyve yetiştiriciliği yapmışlardır. Çiftçilerin ürettiği meyvelerin büyük bir bölümü tüccarlara satılmakta, tüccarlar ise bu ürünleri şehir içi ve şehir dışındaki pazarlara götürerek ticaretini gerçekleştirmişlerdir. Öte yandan, şehir merkezlerine yakın bahçelerde aileler tarafından üretilen meyveler ise genellikle kendi ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik olup ticari amaç taşımamıştır (Çiftçi, 2006).

Meyve üretiminin tamamlanmasının ardından, ürünlerin pazara arz edilmesinden önce Osmanlı Devleti'nin uyguladığı iâşe politikaları doğrultusunda belirli düzenlemelere başvurulmuştur. Bu çerçevede üretim yapılan bölgenin herhangi bir iâşe yükümlülüğü bulunması hâlinde öncelikle bu yükümlülük yerine getirilmiştir. Bu yükümlülüğün karşılanması ardından ise kalan meyveler serbest piyasa koşullarında alınıp satılabilmektedir. Özellikle başkentin iâşesinde belirli bölgeler sorumlu kılınmış, bu sorumluluk çerçevesinde üretilen meyvenin önce iâşe kurumlarına tahsisi sağlanmıştır. Söz konusu kurumlar arasında padişah sarayları, askerî birlikler, vakıflar ve halkın ihtiyaçlarını karşılayan çeşitli kuruluşlar yer almıştır. Bölgesel iâşe yükümlülüğünün tamamlanmasının ardından geriye kalan meyveler serbest piyasa koşulları içerisinde alım satıma konu olabilmektedir (Çiftçi, 2005).

Osmanlı Devleti'nde büyükşehirlerde gümrükler ihracat ve ithalat gümrükleri olarak ikiye ayrılmıştır. Bunun yanı sıra, meyve ticareti özelinde ise ürünlerin farklı niteliklerine göre bir sınıflandırma yapılmıştır. Bu bağlamda taze meyveler (*meyve-i ter*) ve kuru meyveler (*meyve-i huşk*) için ayrı düzenlemelere gidilmiştir (Yarcı, 2006).

Osmanlı Dönemi'nde meyveler kara ve deniz ticaretinde en çok talep gören ihraç ürünleri arasında yer almıştır. Avrupa başta olmak üzere birçok bölgeye gönderilen meyveler, geniş ticaret ağları sayesinde farklı pazarlara ulaşmıştır. Halep-Şam güzergâhı, İstanbul'dan Bursa'ya uzanan hat ve buradan Antalya-İskenderiye üzerinden Akdeniz limanlarına yönelen deniz yolu ticaretin önemli arterleri arasında bulunmuştur. Ayrıca, İstanbul'dan Marmara Denizi kıyısındaki limanlara giden rotalar ile Edirne üzerinden Orta ve Doğu Avrupa'ya açılan kervan yolları meyve ticaretinin başlıca güzergâhları arasında yer almıştır (Yarcı, 2006).

Meyvecilikte ticaretin gelişmesi ve artması için yetiştirilecek meyve tür ve çeşitlerin pazarda tutulan tür ve çeşitler olmasına dikkat edilirdi. Meyvelerin ticaretinde sadece meyve tür ve çeşitleri önemli olmayıp meyvelerin iyi fiyata satılması için pazar yerleri de çok önemliydi. Ayrıca, meyvelerin satış standartları devlet tarafından belirlenmiştir. Bu standartların uygulanmasına yönelik tatbikler yapılmış ve meyvelerin çeşitlerinin niteliklerine göre narhları tespit edilmiştir. Tatbiki yapılan standartlar arasında ise meyvelerin ham olmaması ve iyisinden olmaması koşulları vardı (Yarcı, 2006). Meyvelerin ham satılması halinde devlet tarafından bu kişilere cezalar verilmiş ve fermanlar çıkarılmıştır. Ham meyvelerin

satılmamasına ilişkin ferman ise 1575 yılının bir sicil kaydında bulunmaktadır. Bu sicil kaydında yer alan ferman örneğinde “*Kiraz, elma, armut, üzüm ve sâir taze meyveden her biri kemalini bulup yenecek kabil olmayınca pazara götürüp satmayalar. Eğer etraftan ham yemiş getirirlerse cümlesini deryaya döküp, satan ve alıp getireni hapsedip isimlerin İstanbul’a arz edilmesi*”dir. Bu ferman, sadece üretim ve satışın düzenlenmesini korumakla kalmamakla birlikte, tüketici sağlığı ile piyasa düzeninin korunmasını da hedefleyen bir müdahale örneği olarak dikkat çekmektedir (Çiftçi, 2006). Ayrıca, Sıhhiye Komisyonu tarafından alınan bir kararda, hastalık nedeniyle bozulmuş ya da çürümüş yaş incir, şeftali, muşmula gibi meyveler ve tüm kuru meyvelerin satışının tamamen yasaklandığı bildirilmektedir (BOA, 1895).

Bursa İhtisâp Kanunnamesinde Bursa ilinde üretilen ve şehir dışından getirilen elma, armut, nar, muşmula, üzüm, kiraz, vişne, erik, şeftali, kıvılcık, zerdali, fındık, ceviz, kestane meyvelerinin narhları belirlenmişti. Meyvelerin satışına yönelik belirlenen narhlar detaylı bir şekilde düzenlenmiş olup, meyve türleri ve çeşitleri doğrultusunda fiyatlandırmada farklılıklar gözlemlenmiştir (Çiftçi, 2006) Osmanlı Devleti’nin meyvelerin tür ve çeşitlerine göre farklı fiyatlandırma yapılması, piyasayı denetim altında tutma ve adil ticareti sağlama amacını göstermektedir. Ayrıca, meyvelerin fiyatlandırılması yalnızca türüne göre değil, meyvelerin tazeliğine göre de yapılmıştır. Tazeliğini kaybeden meyvelerin fiyatlandırılmasından fiyatın düşürülmesinin yerine belirlenen sabit fiyat üzerinden ağırlıklarının artırılmasıyla yapıldığı görülmektedir. Örneğin, kirazın 1-3. günlerdeki fiyatı 1 akçe olup ağırlığı 150 dirhem olarak belirlenmişken, 4-6. günlerde fiyat değişmeden 1 akçe olarak kalmış, ancak ağırlığı 200 dirheme çıkarılmıştır. Benzer şekilde, incirin 1-3. günlerde 1 akçe karşılığında 200 dirhem olduğu kaydedilirken, 4-6. günlerde fiyat sabit tutulmuş, ancak ağırlığı 1 okkaya yükseltilmiştir (Çiftçi, 2006). Bu durum, meyve ticaretinde fiyat istikrarını sağlamak adına farklı bir uygulama benimsendiğini göstermektedir. Ayrıca, Osmanlı Devleti pazara gelen ürünlerin adil dağılımı sadece fiyat denetimiyle yapmamış, tüketim biçimlerinin yönlendirilmesiyle de sağlanmaya çalışılmıştır. Selanik’te pazara getirilen üzümlerin bazı çıkar gruplarınca toptan satın alınıp şıra hâline getirilmesi, halkın doğrudan tüketebileceği üzüm bulamamasına neden olmuş; bu durum üzerine söz konusu uygulamanın yasaklanması için Selanik kadısına hüküm gönderilmiştir. Bu örnek, devletin pazardaki ürünlerin kullanım

amacını gözeterek müdahalede bulunduğunu ve halkın doğrudan erişimini öncelediğini göstermektedir (BOA, 1580).

Osmanlı Devleti, kuru üzüm, incir, portakal ve limon gibi ürünlerin dış ticaretinde özellikle liman şehirlerinden yürütülerek ihracatı yapıldı. Osmanlı Devleti ihracata konu olan meyveleri yabancı tüccar gemileriyle yurt dışına çıkarılmasına izin verirken izn-i sefine yoluyla bu süreci denetim altında tutmuştur. Nitekim Rus tüccarlara ait ticaret gemilerinin, Karadeniz üzerinden şarap, kuru üzüm, incir ve narenciye taşımasına ilişkin izin belgeleri, bu kontrollü ticaretin göstergesidir (BOA, 1824).

Osmanlı yönetimi, kuru meyve ticaretinde fiyat istikrarını ve adil dağıtımını sağlamak amacıyla müdahalelerde bulunmuştur. İzmir kadısına gönderilen bir hükümde kuru üzüm, incir ve badem gibi ürünlerin stokçulara satılmaması emredilmiştir. Bu meyvelerin İstanbul için gelen gemilere kefil gösterilerek ve günlük narh üzerinden satılması emredilmiştir (BOA, 1582). Benzer biçimde, Menteşe sancağında kuru üzüm ve incir gibi ürünlerin kile yerine tartı ile satılması yönünde düzenleme yapılmıştır (BOA, 1582). Bu uygulamalar, ürünlerin hem fiyatlandırmasının hem de ölçü biriminin denetim altına alındığını ve devletin kuru meyve ticaretini hem ekonomik hem lojistik açıdan disipline etmeye çalıştığını göstermektedir.

Osmanlı Devleti'nde meyvelerin gümrük vergisi (rüşumu) hesaplanırken farklı ürünler için çeşitli ölçü birimleri esas alınmıştır. Üzüm, kantar veya kıyye üzerinden değerlendirilirken, incir adet, torba veya kutu birimleriyle işlem görmüştür. Fıstık, kantar veya kıyye üzerinden vergilendirilirken, fındık yalnızca kantar ile ölçülmüştür. Ceviz ise adet, kile veya kıyye birimleri kullanılarak gümrük işlemlerine tabi tutulmuştur (Yarcı, 2006). Şam fıstığı, limon, portakal ve turunc kantar ile hesap edilmişti. Reçeller kıyye ve pekmezi reçeller ise kantar ile ölçülmüştür (Şen, 1980).

Osmanlı devleti meyve ürünlerinin ticaretine hususi önem vermiştir. Devlet topraklarının üç kıtana ve farklı iklim bölgelerine yayılmış olması her türlü ve çeşit meyvenin ticaretini sağlamıştır. Bu durumda Osmanlı Devleti zengin bir ticari kültüre sahip olmuştur. 1800'lü yıllarda Osmanlı Devleti'nin gümrük işletme sayısı 100'leri aşmıştır (Yarcı, 2006). Osmanlı Devleti, özellikle İstanbul gibi büyük şehirlerin gıda güvenliğini sağlamak amacıyla tarımsal ürünlerin ticaretine müdahale eden sıkı bir denetim mekanizması uygulamıştır. İzmir limanında,

İstanbul zahiresini taşıyan gemilere üzüm satmayı reddederek ürünlerini istedikleri kişilere ve fahiş fiyatlarla satan tüccarların hapsedilmesi ve ellerinde tuttıkları üzümün, devlet tarafından belirlenen günlük fiyat üzerinden İstanbul'a gönderilmesi kararlaştırılmıştır (BOA, 1564). Benzer şekilde, İstanbul'da üzüm arzının kesintiye uğramaması amacıyla Kite (Bursa) kazasının Erikli ve Yalakabad kazasının Gonca köylerindeki bağ sahiplerinin, şarap yapımı için gayrimüslim halka üzüm satmalarına izin verilmemiştir (BOA, 1564). Ayrıca İstanbul'un gıda güvenliğini sağlanması amacıyla 1577 yılında Edremit ve Ayazmend kazaları içinse hasıl olan yaş üzümün başka bir yere sevkine izin verilmeden doğrudan İstanbul'a gönderilmesi talimatı verilmiştir (BOA, 1577). Kara üzümün İstanbul'da gönderilmesi için daha üzümler dalında olgunlaşmadan satışının yapılmaması ve üzüm stoklayan kişilerin engellenmesi yönünde İzmir kadısına hüküm gönderilmiştir (BOA, 1580). Bu uygulamalar, devletin hem büyük şehirlerin ihtiyacını öncelediğini hem de tarım ürünlerinin tüketim şekillerini kontrol altında tutmak istediğini ortaya koymaktadır.

Osmanlı Devleti'nde meyve üretimi ve ticareti hem iç pazarın düzenlenmesi hem de dış ticaret gelirlerinin artırılması açısından önemli bir yer tutmuştur. Bu bağlamda üzüm, Osmanlı meyveciliğinde gerek üretim hacmi gerekse işlenmiş ürün çeşitliliği (pekmez, kuru üzüm, sirke vb.) açısından başlıca ürünlerden biri olmuştur. Üzüm Osmanlı gümrük kayıtlarında siyah üzüm, razakı üzümü, beylerce, İstanbul yapağı, çekirdeksiz üzüm ve kuş üzümü gibi çeşitlerine göre tanımlanmıştır. Ayrıca kiraz, vişne, kıızılcık, erik (Amasya eriği), ayva (ekmek ayvası, baba ayvası, kokulu ayva), turunç, incir, muşmula, hurma, elma, armut, nar, kayısı, Şam Fıstığı, fındık, ceviz, badem, zeytin, limon ve portakal ihracatı yapılan meyve türlerindendi. Osmanlı Devleti'nde ihraç edilen meyveler genellikle yerel olarak bol miktarda üretilen, uzun raf ömrüne sahip ve ekonomik değeri yüksek ürünlerdi. Bu ürünler, genellikle üretimin bol olduğu bölgelerde yetiştirilmiş, dayanıklılık ve taşımaya elverişlilik gibi özellikleri nedeniyle dış pazarlarda rağbet görmüştür. Özellikle Ege, Akdeniz ve Karadeniz bölgeleri, kuru meyve ihracatında ön plana çıkan bölgeler olmuştur. Öte yandan, Osmanlı topraklarında yetişmeyen ya da yalnızca sınırlı bölgelerde az miktarda üretilebilen bazı egzotik meyveler ise ithalat yoluyla temin edilmiştir. Hindistan cevizi, muz ve ananas bu türler arasında sayılmaktadır. Söz konusu meyveler çoğunlukla Hindistan, Hicaz ve Mısır gibi sıcak iklime sahip bölgelerden temin edilmekte ve daha çok saray çevresi ile üst

sınıfın tüketimine yönelik olarak İstanbul gibi merkezî noktalara ulaştırılmaktaydı. Bu durum, meyve ticaretinde meyvelerin ekonomiye etkisiyle birlikte sosyal ve kültürel bir ayrışmanın da mevcut olduğunu göstermektedir (Yarcı, 2006). Ayrıca, Ankara'nın güneyinde Beğköyü, Ahiözü ve Kavak köylerinde 'Hüdayi-nabit (kendilinden yetişen)' olarak yetişen armutlar Dersaadete çoğunlukla gönderilirdi. Ayrıca, Gümüşhane deresinde yetiştirilen armutlar sulu ve lezzetli olmalarıyla ünlenmiş olduklarından dolayı Erzurum, Trabzon ve Dersaate gönderilirdi (Gökmen, 2016).

Sapanca, Ankara, Beypazarı, Bilecik ve Bozdoğan gibi bölgelerden, çerezlik elma ve armutlar büyük miktarlarda İstanbul'a sevk edilmiştir. Bu bölgeler, meyve üretiminin yoğun olduğu ve ticaretin canlılık kazandığı yerler arasında yer almış, İstanbul'a gönderilen bu meyveler, pazarlar aracılığıyla geniş bir ticaret ağında yer almıştır. Ayrıca, elma ve armut kuruları da ticaretin önemli bir unsuru olarak öne çıkmış ve bu ürünler de İstanbul'a taşınarak ticaretin çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu bağlamda, meyve ticareti, Osmanlı ekonomisinde hem iç pazar hem de dış ticaret açısından stratejik bir yer tutmuştur (Gökmen, 2016).

Osmanlı Devleti'nde erik, özellikle yaş ve kuru olarak büyük bir ticaret ürünüydü. Amasya ve civarındaki bölgelerde yetiştirilen erikler, özellikle İstanbul başta olmak üzere birçok şehre sevk edilirdi. Bu erikler hem taze olarak hem de kurutulularak İstanbul, Sivas, Erzurum ve Trabzon gibi önemli ticaret merkezlerine gönderilirdi. Amasya'nın ünlü erik kurusu, tatlı ve lezzetli yapısıyla yüksek talep görürdü. Ayrıca, Kastamonu ve Darende gibi yerlerden üretilen "Üryani" erikleri ve hoşaflık erikler, farklı bölgelerde önemli bir pazar bulmuştu. Darende ve Kütahya'daki erik türleri, özellikle hoşaf yapımına uygunluğu ile tanınır ve bu ürünler de yerel ve dış pazarlara nakledilirdi. Erik pestili, özellikle Abana, Akçaşehir ve İnebolu gibi yerlerden üretilerek İstanbul'a ve diğer bölgelere sevk edilirdi. Bu ürün, ticari açıdan oldukça değerliydi ve büyük ölçüde iç pazarda satıldığı gibi dış bölgelerde de talep görmekteydi. Osmanlı'da erik ticareti, yalnızca taze meyve olarak değil, aynı zamanda kurutulmuş ve işlenmiş ürünler olarak da önemli bir ekonomik faaliyet haline gelmişti. Bu ürünlerin hem iç pazarda tüketimi hem de ihracatı, erik yetiştiriciliğinin ve ticaretinin büyük bir ekonomik değer taşımasını sağlamıştır (Gökmen, 2016).

Kütahya'da yetişen vişneler kurutulup Osmanlı'nın tüm bölgelerine ve özellikle İstanbul'a gönderilirdi. Amasya ve çevresinde üretilen erik kuruları,

İstanbul başta olmak üzere çeşitli Osmanlı şehirlerine nakledilmiştir. Kiraz, özellikle Kadıköy ve Çamlıca gibi bölgelerde yüksek kaliteyle üretilmiş ve ticari değer kazanmıştır (Gökmen, 2016).

Medine-i Münevver'de yetişen hurma çeşitleri, özellikle tadının üstünlüğü sebebiyle yalnızca Hicaz bölgesiyle sınırlı kalmamış; Osmanlı coğrafyasının farklı bölgelerinde de rağbet görmüştür. Trablusgarp'ta üretilen "Lesi" olarak bilinen taze hurma çeşidi, ticarî anlamda kabul görmüş ve muteber bir ürün olarak pazara sunulmuştur. Bu çeşitlerin hem yerel halk hem de dış pazarlar nezdindeki itibarı, hurmanın Osmanlı meyve ticaretindeki yerini göstermektedir. Frenk üzümü, böğürtlen ve ağaç çileği gibi küçük meyve türleri ise özellikle İstanbul ve çevresindeki üretim alanlarında ticari amaçlarla yetiştirilmiştir. Bu meyveler yalnızca doğrudan tüketim için değil; reçel, şurup, marmelat ve "amberiyye" gibi katma değeri yüksek ürünlerin imalatında kullanılmaları nedeniyle de ekonomik değer taşımıştır. İstanbul'un Boğaziçi semtlerindeki bahçelerde özenle yetiştirilen bu türlerin, yalnızca yerel tüketimi değil, saray mutfağının ve seçkin sofraların da vazgeçilmezleri arasında yer aldığı anlaşılmaktadır. Çilek, özellikle Boğaziçi semtlerinde (Arnavutköy, Kuruçeşme, Bebek, Rumelihisarı, Yeniköy vb.) büyük bir ihtimamla yetiştirilmiş ve bu bölgeler, kaliteli çilek üretiminin merkezlerinden biri hâline gelmiştir. Bu çileklerin büyük kısmı Dersaadet'te (İstanbul'da) tüketilmiş, bir bölümü ise Hocabey gibi ticaret merkezlerine sevk edilmiştir. Bu durum, çileğin sadece yerel halkın değil, aynı zamanda daha geniş bir tüketici kitlesinin taleplerine cevap verdiğini göstermektedir (Gökmen, 2016).

Kestane, Osmanlı'da önemli bir ticaret ürünüydü. Özellikle Bursa'da aşılama yöntemiyle üretilen "Bursa Kestanesi" yüksek ticari değeriyle öne çıkıyordu. İstanbul'a sevk edilen kestaneler, "Kuzu Kestanesi" olarak bilinip yerel pazarda büyük talep görmekteydi. Kuzu kestanesi İstanbul, İnebolu, Akçaşehir, Abana, Cide, Ereğli, Alabeli, Ayandon, Sinop ve İstefan köylerinden kestane ticareti yapıldı. Edirne, Selanik, Harput ve Giresun gibi bölgelerde bolca üretilen cevizlerden elde edilen yağ, özellikle Selanik bölgesinde önemli bir ticari üründür. Osmanlı'da ceviz, yalnızca yerel tüketimde değil, dış ticarete de önemli bir yer tutmuştur. Giresun'un ince kabuklu beyaz içli cevizleri ve Mudurnu cevizleri gibi türler, dış pazarlar tarafından rağbet görmüş, bu ürünler İstanbul'a ve Avrupa'nın çeşitli bölgelerine ihraç edilmiştir. Fındık, iç pazarın yanı sıra İstanbul, Marsilya, Triyeste ve İskenderiye gibi şehirlere sevk edilerek dış ticarete de önemli katkı

sağlamıştı. Bu ürün, Osmanlı Devleti'nin tarımsal ekonomisinde büyük bir rol oynamış ve hem yerel hem de uluslararası ticarete değerli bir kalem haline gelmişti (Gökmen, 2016).

Trabzon'da yetişen iri ve sulu limonlar, İstanbul'a süs bitkisi olarak saksılara dikilmiş halde nakledilirdi. Ayrıca nar meyvesi İzmir, Manisa, Adana gibi bölgelerde yetiştirilen ve lezzetli narlar hem iç hem de dış ticarete önemli bir yer edinmiştir (Gökmen, 2016).

Osmanlı'da zeytin meyvesi ticarete önemli meyvelerdendi. Hem yağı hem de tuzlanmış başta İstanbul olmak üzere Osmanlı'nın tüm şehirlerine ve dış ülkelere gönderilip ticareti yapılmıştır. Osmanlı topraklarında yetişen incir meyvesi dünya çapında tanınan ve rağbet gören bir meyve olmuştur. Özellikle Aydın, İzmir, Saruhan, Sakız ve Lazkiye gibi bölgelerde bolca yetiştirilen incirler, İstanbul başta olmak üzere ulusal pazarlarda yoğun talep görmekteydi. Nazilli gibi verimli bölgelerde yetişen incirler, kurutulup İstanbul, Marsilya, Triyeste ve İskenderiye gibi uluslararası ticaret merkezlerine gönderilmiştir. Ayrıca, Adana, Payas, Halep, Antakya ve Trabzon gibi şehirlerde de yaş incir üretimi yapılmış, İstanbul çevresindeki Kavak ve Sultan Selim İnciri gibi çeşitler ise büyük bir ticaret değeri kazanmıştır (Gökmen, 2016).

Elma ve armut kurusunun ticareti, Osmanlı döneminde gelişmişti. Bunun için Sapanca, Bigadiç, İnebolu, Cide, İstefan'nın çeşitli bölgelerinden İstanbul'a gönderilirdi. Ayrıca elma ve armut çerezlik olarak Sapanca, Ankara, Beğpazarı, Bilecik, Bozdoğan, Amasra, İnebolu, Cide, İstefan, Sinop, Canik, Amasya, Giresun, Tirebolu, Gümüşhane, Üsküp, Yomra ve Sürmene'den İstanbul'a gönderilirdi (Gökmen, 2016).

Fındığın kurutulmuş kabuklu ve kabuksuz hali başta İstanbul, Marsilya, Triyeste, Rusya ve İskenderiye başta olmak üzere Osmanlı topraklarının her tarafına ve dış ülkelere ticareti yapılmaktaydı (Gökmen, 2015). Özellikle, 18. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren Avrupa tarafından beğenilmiş ve Osmanlı'nın ayrıcalıklı bir ticari ürün haline gelmiştir. 1889 yılına kadar sadece kabuklu fındık olarak satılmış olup 1889 yılında iç fındık olarak ilk defa Giresun belediye Başkanı Kaptan Yorgi tarafından ihraç edilmiştir (Peker, 1947). İç fındık üretiminde fındık kabukları tahta tokmaklarla kırılmaktaydı. Daha sonraları Kaptan Divanis Giresun'a ilk fındık kırma makinesini getirmiştir (Kazım, 1896).

İstanbul, Edirne ve Bursa gibi kalabalık ve büyük tüm şehirlerde üretilen meyveler ‘meyve kapanı’ denilen yerde tartılır ve tartıldıktan sonra dükkânlara dağıtılırdı. İstanbul’da esnâf-ı sirkeci başı dükkanlarında hurma sirkesi, misket üzümü sirkesi ve pek çok meyvenin sirkesi satılırdı. Ayrıca İstanbul’da vişne, şeftali, zerdali, kızılıçık ve Çubuklu bahçelerinden getirilen meyvelerin hoşafalarını satan esnaflar ile taş değirmenlerde üzüm çekilip macun haline getirildikten sonra helvacı ve ağdacılara satan esnaflar vardı (Dağlı, 2006).

Esnâfı akîdecîyânlar da badem, fıstık, fındık şekeri ve narenciye kabukları satılırdı. Esnâf-ı şekerîyân-ı Galata’da şekerden elma, armut, zerdali, kiraz ve şeftali şekeri üretilirdi. Çeşit çeşit ve mevsimine göre yaş meyveler Esnâf-ı yemişçiyan-ı bâzârbaşı’nda satılırdı. Seyahatname eserinde İstanbul’da aşılı meyve ağaçlarının satışının yapıldığı Esnâf-ı Aşılamacıyan-ı Eşcâr-ı Müsöirrât olduğu bahsedilmektedir. Bu aşılı fidan üreten fidancılardan alınan meyve ağaçlarının ve üzüm fidanlarının erken ve bol meyve verdiği ifade edilmektedir (Dağlı, 2006).

Çiftçiler ve tüccarlar tarafından pazar, manav ve bakkallara meyvelerin satışı yapılırdı. Genellikle çiftçiler meyve üretimini yaptıkları şehirlere yakın yerlerdeki pazar, manav veya bakkallara satış yaparken tüccarlar meyvelerin üretildikleri yerlere uzak şehirlere satış yapardı. Ayrıca, şehirlere yakın mevkide özel mülkünde meyve yetiştiren aileler ihtiyacından fazlasını en yakın satış yerlerine satardı. Bununla birlikte şehirliler de çiftçileri yolda karşılayıp meyveleri satın alıp pazarlarda satarak kâr ederlerdi (Çiftçi, 2006).

Bakkallar belirli çarşılar da, hanlar da ve meskenlere yakın yerlerde bulunurdu. Bakkallarda meyvelerin kontrolü pazarbaşı veya bakkalbaşı adı verilen kethüdalar tarafından yürütölmüştür. Bakkallarda kayısı, incir, üzüm, erik gibi meyvelerin taze ve kurusu satılırdı. Bakkallardan sadece yerel halk değil, şehrin ileri gelenleriyle padişah yakınları alışveriş yapardı (Çiftçi, 2006).

Meyve satışının gerçekleştirildiği bir diğer alan ise manavlardı. Manavlar, belirli çarşı ve hanlar da yer alman meyve satış yeri olmakla beraber herhangi bir dükkâna bağılı olmaksızın faaliyet gösteren gezici manavlar da bulunurdu. Özellikle taze meyvenin bol olduğu dönemlerde gezici manavların sayısı artardı ve sabit manav dükkânı sahiplerine kıyasla daha uygun fiyatlarla satış yaparlardı. Gezici manavlar, meyveleri genellikle sırtlarında taşıdıkları küfelerde veya geniş sepetlerde taşır ve bir ellerinde tartı bulundurarak satış işlemlerini bu tartıyla meyveleri ölçerek gerçekleştirirlerdi. Manav esnafı da diğer ticaret erbabı gibi

belirli kurallar çerçevesinde faaliyet göstermekteydi. Osmanlı'da meyve satışındaki bu ticaret yapılar şehir ekonomisinin dinamiklerini şekillendirilmesinde yer almakla birlikte gündelik yaşamın yürütüldüğü alım satım mekânları olarak işlev görürdü (Çiftçi, 2006).

Osmanlı şehirlerinde, pazar yerleri ile bakkal ve manav gibi ticaret merkezlerinin bulunduğu semtler “Tahtakale” olarak adlandırılmıştır. Bu isim, Arapça “*Taht al-Kal*” kelimesinden türemiş olup “kale altı” anlamına gelmektedir. Osmanlı'nın ilk dönemlerinde meyve satışı genellikle şehir kalelerinin eteklerinde veya çevresinde kurulan pazarlarda yapılmıştır. Osmanlı'nın topraklarının genişlemesiyle birlikte ticaret alanları farklı bölgelere yayılmış olmasına rağmen, meyve satışının yoğun olduğu şehir semtleri geleneksel olarak “Tahtakale” adıyla anılmaya devam etmiştir. Bu durum, Osmanlı'daki ticaret kültürünün ve mekânsal organizasyonunun sürekliliğini göstermesi açısından önemli bir örnek teşkil etmektedir (Çiftçi, 2006).

Osmanlı'da bakkal ve pazarcı esnaflarının kethüdaları olan pazarcıbaşları bakkal ve pazarcıların tüm meseleleriyle ilgilenir ve satış için gelen tüm malların dağıtılmasını eşit olarak yaparlardı (Ammon Cohen, 2003). Ayrıca, çeşitli amaçlar için konaklayan devlet memurlarına ve görevi gereği şehre gelen askerlere yiyeceklerinin hazırlanmasını sağlar ve kayıtları eksiksiz tutarak şehir kethüdasına teslim ederdi. Pazarcıbaşlar kethüda gibi esnaf tarafından seçimle göreve gelir ve görev süresinde kötü tutum göstermedikleri sürece görevlerine devam ederlerdi. Seçilen pazarcıbaşının ismi İstanbul'a kadı tarafından bildirilir, padişahın atanması için berat belgesi istenirdi. Şehir dışından gelen meyveler pazarcıbaşı tarafından satın alınır, pazar ve manavların kapasitesi kadar dağıtımları yapılırdı. Bursa sicillerinden anlaşıldığı üzere esnafa ayrılan meyveler esnaf tarafından alınmazsa bu meyveler diğer esnaflara bölüştürülürdü (Çiftçi, 2006). Ayrıca, muhtesip ve hizmetindeki koloğlanlar pazarı ve esnaf kollarını denetler, satılan meyvelerin istenilen nitelik ve kalitede olup olmadığını tespit edip belirlenen narha uygunluğunu denetlerdi (İnalcık, 1994). Bu şekilde Osmanlı'da ekonomik düzen ve toplumsal adalet, sıkı denetim mekanizmalarıyla sağlanarak esnaf ve tüketici arasındaki denge korunmaya çalışılmıştır. Meyve satışlarında düzenin sağlanmasına yönelik Sultan Mehmed Camii civarındaki manav esnafının meyvelerin dükkânların dışında değişik suretle satış yapan esnaflara karşı

korunması amacıyla, İstanbul kaymakamı ve kadısına müdahale edilmesi emredilmiştir (BOA, 1699).

19. yüzyılda uygulanan tarım politikaları sayesinde dış ticaret hacmi artmıştır. 1848-1876 yılları arasında tarım gelirleri yaklaşık olarak üç kat artmıştır. Ayrıca, bu devlet tekellerinin kaldırılıp sonlandırılması piyasaya göre üretim şeklini teşvik etmiştir (Tabakoğlu, 1998). Ulaşım yolları olarak demiryollarının gelişmesiyle tarımsal üretim ve tarımsal üretimden kazanç hızla artmıştır. 1888-1911 yılları arasında incir üretimi %68, fındık üretimi %217, ipek kozası üretimi %122 oranında arttığı belirtilmektedir (Eldem, 1994).

Osmanlı Devleti'nde meyvelerin satışında meyvelerin ağırlık ölçüleri olarak okka, dirhem, batman, hayvan yükü ile hacim ölçülerinden kile ve mudd birimleri kullanılmıştı (Çiftçi, 2006). Bazen de tane olarak hesap yapılmıştır. Ayrıca sandık ve sepet ölçü birimi olarak kullanılmıştır.

3.8 Osmanlı Döneminde Meyvelerin Hasat Sonrası Değerlendirme Şekilleri ve Depolanması

Osmanlı Devleti, geniş toprakları ve farklı iklim bölgeleri sayesinde zengin bir tarımsal üretim çeşitliliğine sahip olmakla birlikte meyve üretimi tarımsal faaliyetlerin önemli bir bileşenini oluşturmuştur. Osmanlı Devleti'nde meyve üretiminin mevsimsel ve yıllara göre değişkenlik göstermesi, bu ürünlerin uzun süreli muhafazası ve değerlendirilmesini önemli bir ihtiyaç haline getirmiştir. Özellikle meyve hasadının bol olduğu yıllarda, ürünlerin düşük fiyatlarla satılması ve önemli bir kısmının zayı olması gibi sorunlarla karşılaşmıştır. Bu durumun önüne geçebilmek amacıyla, taze tüketim için ayrılan meyvelerin artan kısmı çeşitli yöntemlerle değerlendirilirdi. Bu yöntemlerden kurutma, şekerleme, pestil ve reçel gibi meyvelerin işlendiği değerlendirme şekilleriyle meyvelerin raf ömrü uzatılmıştır. Böylece, hem meyvelerin düşük fiyata satılmasının önüne geçilmiş hem de fazla ürünün israfı engellenerek ekonomik kayıpların önüne geçilmesi hedeflenirdi. Ayrıca, meyvelerin çok olduğu yıllarda meyveler farklı şekillerde değerlendirildiğinde istihdam sağlandığı gibi ticaretinin yapılması açısından bir kazanç kapısı olarak da görülürdü. Meyvelerin konserveçiliği çok kârlı bir meslek olarak görülürdü. Özellikle şekerle muhafaza edilen meyve ürünleri, Osmanlı saray mutfağında ve halk arasında büyük rağbet görmüştür. Şerbetler, hoşafklar ve meyve tatlıları, Osmanlı mutfak kültürünün ayrılmaz parçaları haline gelmiştir.

İstanbul, Bursa, Edirne gibi büyük şehirlerde ve Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde kurulan pazarlar ve loncalar aracılığıyla meyve işleme sanatı gelişmiş, konserve ve şekerleme üretimi zamanla profesyonelleşmiştir. Özellikle Osmanlı'nın ihraç ürünleri arasında önemli bir yer edinen kuru meyveler, Avrupa ve Orta Doğu pazarlarında büyük talep görmüştür. Bu bağlamda, meyve işleme yöntemleri yalnızca iç tüketim için değil, aynı zamanda Osmanlı ekonomisinin canlılığını koruyarak uluslararası ticarete katkı sağlamak adına da hayati bir rol üstlenmiştir.

Osmanlı'da Meyvelerin Kurutularak Değerlendirilmesi

Osmanlı'da kurutulan meyveler *meyvey-i huşk* olarak ifade edilirdi. Osmanlı Devleti'nde meyvelerin kurutularak saklanması, gıdaların uzun süreli muhafazası için temel yöntemlerden biri olarak benimsenmiştir. Bu uygulama, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türk topluluklarının geleneksel bilgi ve tecrübeleriyle şekillenmiş, Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Bu bağlamda, meyve kurutma işlemi, taze meyvelerin bozulmasını önlemek ve mevsim dışı dönemlerde de tüketimini sağlamak amacıyla yaygın bir uygulama olarak benimsenmiştir.

Osmanlı döneminde hasat sonrası değerlendirilen meyve türleri oldukça geniş bir yelpazeye yayılmaktadır. Kurutulan meyveler arasında üzüm, incir, kayısı, erik, elma, kıvılcık, iğde ve armut gibi ürünler öne çıkmıştır. Bunların yanı sıra; reçel, marmelat ve pestil yapımında kullanılan vişne, ayva, nar ve şeftali gibi meyveler de değerlendirilmiştir. Kurutulmuş meyvelere eski Türkçede 'kak' denilirdi. Ayrıca, Osmanlı mutfağında yaygın olarak tüketilen hoşaf ve şerbet yapımında limon, portakal, nar, gül, çilek ve kıvılcık gibi meyvelerin kuruları kullanılmıştır. Bu meyveler, sadece günlük tüketimde değil, uzun vadeli muhafaza ve ticaret açısından da önemli bir yer tutmuştur (Durgut, 2006).

Osmanlı döneminde meyvelerin uzun süre muhafaza edilmesi amacıyla kurutma işlemi, son yüzyıla kadar yaygın bir şekilde uygulanmaktaydı. Ancak, 18. yüzyılın sonlarına doğru bu uygulama ihmal edilmiş ve giderek azalmıştır. Meyve kurutma işlemi, güneşte, fırınlarda, etüvde veya ısı kurutma makinelerinde yapılırdı. Bu yöntemlerin her birinin farklı avantajları bulunmaktaydı.

Osmanlı döneminde meyve kurutma yöntemleri (Ali Kemal, 1927);

Güneşte Kurutma Yöntemi

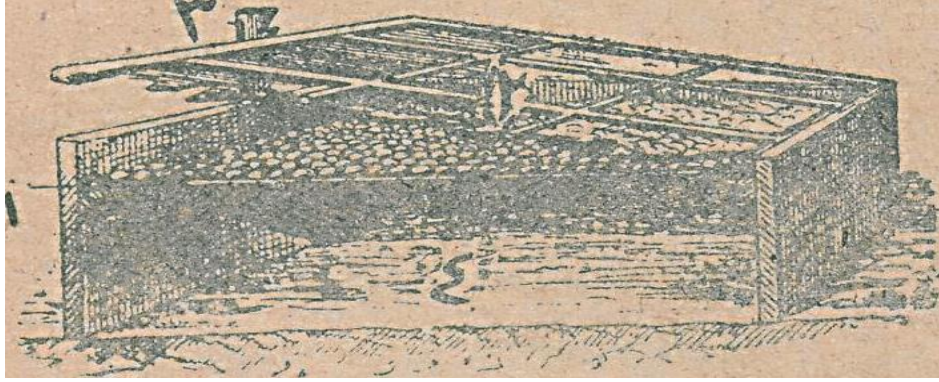
Güneşte kurutma, meyvelerin muhafazasında kullanılan yöntemler arasında maliyet ve kolaylık açısından öne çıkmıştır. Bu yöntem, yararları bakımından diğer kurutma yöntemlerine göre daha avantajlı olduğu için en çok tercih edilen tekniklerden biri olmuştur. Üzüm, incir, erik, elma, armut ve kayısı gibi çeşitli meyveler, bu yöntemle kurutulurdu.

Güneşte kurutma yöntemi, kolay ve masrafsız bir teknik olmasına rağmen yalnızca sıcak ve az yağış alan bölgelerde etkili bir şekilde uygulanabilmiştir. Özellikle İzmir, Atina gibi sıcak ve kuru iklim özelliklerine sahip bölgelerde yaygın olarak kullanılmıştır. Bununla birlikte, kurutma süreci sırasında yağmur yağması durumunda meyvelerde ciddi bozulmalar meydana gelmekteydi. Bu nedenle, yağışlı bölgelerde bu yöntemin kullanılması önerilmemiştir.

Sıcak bölgelerde güneşte kurutma işlemi genellikle 10-15 gün süresince açık havada gerçekleştirilirdi. Ancak, bu süreçte bazı sorunlar da yaşanmıştır. Örneğin, kelebek ve böceklerin meyvelere yumurta bırakması, önemli bir problem olarak kaydedilmiştir. Bu yumurtalardan çıkan larvalar, kuruma aşamasındaki meyvelerin içine girerek ürün kalitesini ve dayanıklılığını olumsuz etkilemiştir. Ayrıca, nemli ve yağışlı bölgelerde uzun süreli açık hava kurutma girişimleri, meyvelerin tozlanmasına, küflenmesine ve tüketim açısından elverişsiz hale gelmesine yol açmıştır.

Ayrıca, nemli ve yağışlı bölgelerde uzun süreli açık hava kurutması sırasında meyveler tozlanmaya, küflenmeye ve dolayısıyla tüketim açısından elverişsiz hale gelmeye eğilimli olmuştur. Bu tür olumsuzlukların önlenmesi amacıyla alternatif çözümler geliştirilmiştir. Şekil 3.69.'da görüldüğü üzere, meyvelerin açık havada ancak camekanlar içerisinde kurutulması, bu sorunlara etkili bir çözüm olarak benimsenmiştir. Camekanlar, meyveleri yağmur, toz ve böcek gibi dış etkenlerden korurken aynı zamanda kurutma işlemini hızlandırarak ürünün hijyen ve kalite standartlarını yükseltmiştir. Camekanlarda meyvelerin konulduğu delikli veya telli kafes yerden 25-30 cm yükseklikte yapılırdı. Camekanların kenarlarından ise birçok delik açılarak hava sirkülasyonu sağlanmasıyla meyveler daha hızlı kurtulurdu. Ayrıca, bu deliklerden camekanın içine haşerelerin girmesini önlemek amacıyla camekanın çevresi ince gözlü tel

kafesle sarılırdı. Eğer camekanın kenarlarına delikler açılmazsa camekanın üst tarafı havalandırmak amacıyla ara sıra açılırdı.



Şekil 3.69. Kurutma Kutusu. 1 (1). Kurumakta olan meyveler, 2 (2). Cam kapak, 3 (3). Kapağı istenilen yükseklikte tutan dişli tabak, 4 (4). Camekanın altında kalan başlık (Ali Kemal, 1927)

Osmanlı döneminde meyvelerin muhafaza edilmesi amacıyla kullanılan kurutma yöntemlerinden birisi fırında kurutma işlemi olmuştur. Bu yöntem, güneşte kurutma ile birleştirilerek uygulanmış ve daha hızlı sonuç vermesi nedeniyle tercih edilmiştir.

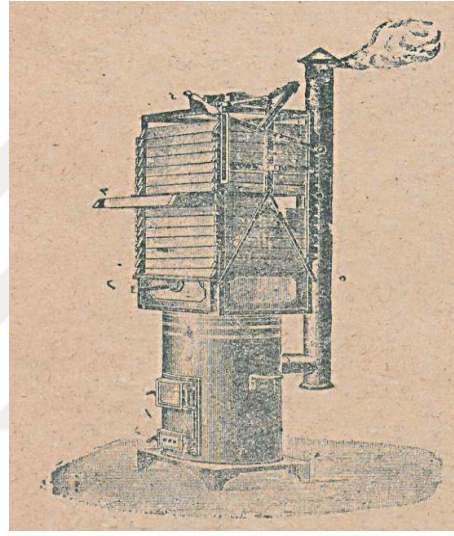
Fırında kurutma işlemine başlamadan önce meyveler bir süre güneşte bekletilmekteydi. Bu süreç, meyvelerin yüzeyindeki nemin kısmen buharlaşmasını sağlayarak fırında kurutma sürecini hızlandırmıştır. Güneşte kurutma işlemi takiben, meyveler belirli bir süre fırında bekletilmekteydi. Bu işlem genellikle 3-4 defa tekrarlanarak kurutma süreci tamamlanmıştı.

Fırında kurutma yöntemi, meyvelerin hızlı bir şekilde kurutulmasını sağladığı için meyvelerin kurutulmasında tercih edilirdi. Kurutulmuş meyvelerin tat ve kalite özellikleri, kurutma işleminin süresi ile doğrudan ilişkisi olduğu prensibiyle kurutma süresi ne kadar kısa tutulursa, meyvelerin tadı o kadar iyi korunabileceği benimsendiği aktarılmaktadır. Bu bağlamda, fırında kurutma yöntemi, meyve tadının muhafazası ve kurutma işleminin etkinliği açısından önemli bir yöntem olarak Osmanlı döneminde öne çıkmıştır.

Osmanlı'da meyveler güneşte bekletilmeden direk fırınlarda kurutma işlemi de yapılırdı. Direk fırınlarda meyvelerin kurutulması işleminde fırınların sıcaklığı düşük olduğunda kurutma işlemi çok uzun sürdüğü belirtilmektedir. Sıcaklık yüksek olduğunda ise meyve kabuklarının buruşması, çatlaması ve sularının dışarı akmasından dolayı lezzetli azaldığı aktarılmaktadır. Bundan dolayı Osmanlı'da

gerek güneşte gerekse fırınlarda meyvelerin kurutma işlemlerinin başarılı bir şekilde uygulanması, coğrafi ve iklimsel koşullara bağlı olarak farklılık göstermiştir.

Doğal kurutma yöntemleri her yerde her zaman ve her meyveye uygulanamadığından dolayı Osmanlı zamanında en iyi kurutma işleminin makinelerle yapıldığı aktarılmaktadır. Kurutma makinelerinde gerekli sıcaklık odun, kömür veya gazın yanmasıyla sağlanırdı. Kurutma makineleri ne kadar büyüklükte olursa olsun aynı teknik özelliklere sahipti. Kurutma makineleri bir ocak, ocağın üzerinde yapılmış kurutma odacığı ve kurutma odacığının içinde üst üste konulmuş kafeslerden oluşurdu (Şekil 3.70.).



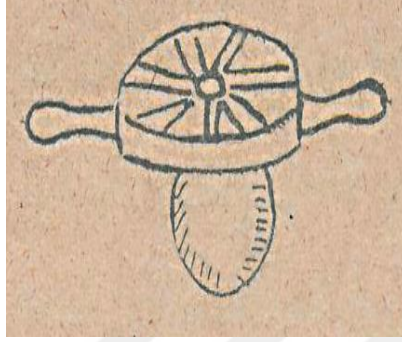
Şekil 3.70. Kurutma Makinesi. 1 (١) Ocak, 2 (٢) Kurutma odacığı, 3 (٣) Bir kısmı çıkartılmış bir kafes, 4 (٤) Kaldıraç kolu (Ali Kemal, 1927)

Kurutma makinelerinde meyvelerin kurutulması için kafeslere sevk edilen havanın 100°C altında olmasına dikkat edilirdi. Kurutma makinelerinin 10°C sıcaklığındaki 10 m³ hava 10 gram suyu uçurduğu, 20°C’de 17 gram, 40°C’de 50 gram, 60°C’de 129 gram, 80°C’de 290 gram ve 90°C’de 418 gram su uçurulmuş olmakta olduğu belirtilmektedir.

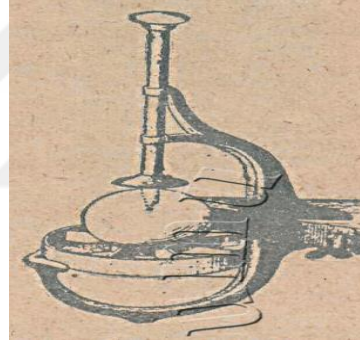
Kurutma ve konserve şeklinde meyvelerin değerlendirilmesi çok kârlı ve kolay bir işlemdi. Meyvelerin diğer değerlendirme şekillerinde göre daha az sermaye gerektiren ve az beceri gerektiren bir meyvelerin değerlendirme şekliydi.

Osmanlı döneminde meyve kurutma işlemi öncesinde, çeşitli ön hazırlık süreçleri uygulanmıştır. Özellikle elma, armut ve bazı portakal türlerinde çekirdeklerin çıkarılması ve kabukların soyulması yaygın bir uygulama olmuştur.

Meyveler genellikle dilim veya levha şeklinde kesilmekte olup, bu işlem için özel altlıklar kullanılmıştır. Bunun yanı sıra, erik ve kiraz türleri genellikle bütün olarak kurutulurken, kayısı ve şeftali gibi meyveler ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkarıldığı belirtilmektedir. Meyve çekirdeklerinin çıkarılmasına yönelik kullanılan çeşitli aletler Şekil 3.71. ve 3.72.'de gösterilmektedir.



Şekil 3.71. Meyvelerin çekirdeklerinin çıkarılmasında kullanılan aletler (Ali Kemal, 1927)

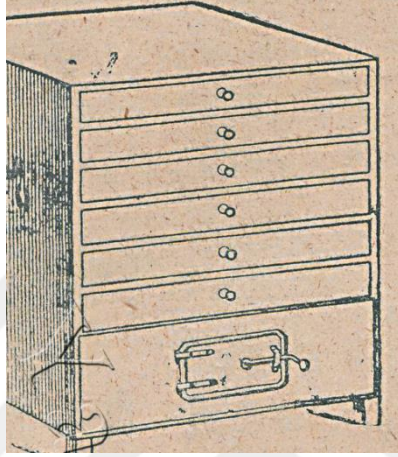


Şekil 3.72. Meyvelerin çekirdeklerinin çıkarılmasında kullanılan aletler (Ali Kemal, 1927)

Bazı erik ve kiraz türleri çekirdekleri çıkarılmadan doğrudan kurutma işlemine tabi tutulduğu aktarılmaktadır. Çekirdeği çıkarılacak meyvelerin, bir süre güneşte bekletilmeleri durumunda çekirdeklerinin daha kolay çıkarıldığı belirtilmektedir. Çekirdekleri çıkarılan veya dilimlenen meyveler, oksidasyona bağlı renk değişimlerini önlemek amacıyla açık havada uzun süre bekletilmeden doğrudan kurutma sürecine alındığı ifade edilmektedir.

Özellikle su oranı yüksek olan meyveler kurutma esnasında havaya maruz kaldıklarında kararırma eğiliminde olduklarından bu tür meyveler birkaç dakika süreyle kükürt gazı ile işleme tabi tutulurdu. Kükürt gazına alternatif olarak bazı meyveler beyazlatma amacıyla belirli bir süre asidik suda (sirke ruhunda)

bekletilirdi. Meyve kabuklarının soyulmasının ardından, oksidatif renk değişimlerini önlemek için yaygın olarak uygulanan bir diğer yöntem ise kükürt gazı ile beyazlatma işlemi olmuştur. Bu süreçte, meyveler çekmeceli ve alttan ocaklı özel bir dolaba ya da kapalı bir sandığa yerleştirilmekte, alt kısımda yaklaşık 25 gram kükürt yakılarak açığa çıkan kükürt gazı sayesinde beyazlatma işlemi gerçekleştirildiği aktarılmaktadır (Şekil 3.73.). Kükürt gazı ile yapılan bu işlem 25-30 dakikada tamamlanırdı.



Şekil 3.73. Meyvelerin kükürt gazıyla beyazlatmada kullanılan dolap (Ali Kemal, 1927).

Ayrıca, kurutma öncesinde bazı meyveler birkaç dakika süreyle kaynar su içerisinde haşlanmakta veya karbonat ve potasyum hidroksit içeren alkali kül çözeltisinde bekletildiği ifade edilmektedir. Bu işlemler, kurutma sürecini hızlandırmak ve meyvenin besin değerini korumak amacıyla uygulandığı belirtilmektedir.

Armut Meyvesinin Kurutulması: Osmanlı'da armut meyveleri güneşte, fırında, ısı kurutma makinelerinde kurutulurdu. Armut meyveleri Osmanlı zamanında bazı yerlerde kabukları soyulmadan ve çekirdekleri çıkarılmadan birkaç parçaya bölünerek kurutulurdu. Çoğu zaman ise genellikle kabukları soyularak kurutulurdu. Bazı yerlerde ise kurutma işlemi bu parçaları ipe dizerek güneşe doğru asarak yapılırdı. Ayrıca, armutlar hafifçe pişirildikten sonra da kurutulurdu. Armutların çeşitlerine göre kurutma süreleri farklı olması sebebiyle kurutma makinesinde aynı çeşit armutların olmasına dikkat edilirdi.

Armutlar kurutma işlemi öncesi mümkünse kabuk soyma makinesiyle kabukları soyulur ve boyuna olacak şekilde dört parçaya bölünürdü. Hazırlanan

armut dilimleri kurutma yerine birbiri üzerine gelmeden hafifçe temas edecek şekilde dizilirdi. Armut dilimleri kurutma yerine dizilirken düz tarafları zemine temas edip ortalanıp yuvarlak tarafları altına, düz tarafı yukarı gelecek surette dizilirdi. Bu şekilde dizildiğinde armutlar arasında boşluklar kalır ve bu boşluklardan sıcak hava geçebilirdi.

Armutların kurutma işlemlerinden bir diğeri ise armutların su buharı ile pişirilmesi sonrası kurutma işlemidir. Bu kurutma şeklinde kesilen armutlar evvela sepetlere doldurulur. Armut doldurulan bu sepetler içinde su bulunan ve sepetteki armutların suya değmesini önleyen mesafesi sağlayan küçük tuğla parçaları bulunan kapaklı kazan veya büyük tencerele koyulur. Sepetler yerleştirildikten sonra kazan veya tencerenin altında ateş yakılır ve suyun ısınıp buharıyla armutların pişirilmesi sağlanırdı. Bu işlemde armutların pişme durumu saman sapıyla kontrol edilirdi. Eğer saman sapı armut dilimlerini kolayca parçalıyorsa armutlar kurutma öncesinde kâfi derece pişmiş olurdu. Pişen armutlar sepetleriyle kazanlardan çıkarılır ve kurutma makinelerinde kurutma işlemleri yapılırdı.

Armutlar kurutma makinelerinde 80-90°C kurutulurdu. Kurutma süreleri ise Osmanlı'da çok çeşitli armut tür ve çeşit bulunmasından dolayı ve armutların su miktarı çeşitlere göre farklılık göstermesi sebebiyle çeşitlere göre değişmekteydi.

Armut meyveleri kurutma işlemi öncesinde soyulan kabukları ve çıkarılan çekirdekli kısım komposto yapımında ya da doğrudan doğruya hayvanlara yem olarak kullanılırdı.

Kurutulan armutlar kurutma makinesinden çıktıktan sonra çok sert olduğu için kurutma makinesinden çıktıktan sonra havadar bir odada tek sıra halinde bir müddet serilir ve burada havadan nem almasıyla yumuşatılması sağlanmış olurdu.

Kurutulan armutlar haşerelerden korunması için tülbent veya tülbent kadar sık dokunmuş malzemeden yapılan kaplarda saklanırdı.

Elmaların Kurutulması: Osmanlı döneminde elma meyvesinin kurutulması, güneş, fırın veya kurutma makineleri gibi farklı yöntemlerle gerçekleştirilirdi. Ancak, güneşte veya fırında kurutma yöntemlerinin bazı sakıncalar içermesi nedeniyle elmaların kurutma makinelerinde kurutulması daha çok tavsiye edilirdi.

Kurutma sürecine başlamadan önce, elmalar dikkatlice toplanarak ezilmelerine engel olunurdu. Mümkünse, kabukları özel makineler yardımıyla soyulurdu. Kabukları soyulan elmalar dilim veya levha şeklinde kesildikten sonra

oksidasyona bağlı kararmanın önüne geçebilmek amacıyla hafif tuzlu veya asit içeren limonlu suya batırılırdı. Farklı bir yöntem olarak meyve parçaları kamıştan yapılmış kafes tellere serilerek beyazlatma dolabında kükürt gazı ile işleme tabi tutulurdu.

Kükürtleme işlemi tamamlandıktan sonra elmalar kurutma alanına taşınarak meyilli bir şekilde, yan yana ya da hafifçe birbirine temas edecek biçimde kurutma tellerine dizilirdi. Elma meyvelerinin kurutma işlemi yaklaşık 90°C sıcaklıkta uygulanır ve yaklaşık 24 saat sürerdi. Kurutma sonunda, yaş elmaların ağırlığının yaklaşık %12'si oranında kuru elma elde edilirdi.

Elma meyvesinin kurutma süresi, dilimleme şekline bağlı olarak değiştii belirtilmektedir:

- Daire veya dilim halinde kesilen elmalar için: **6 saat**
- Dört parçaya ayrılmış elmalar için: **7 saat**
- Ortası delik tam elmalar için: **8 saat**

Elma meyvelerinin kuruyup kurumadığını küçük bir parçanın parmak arasında bükölüp kırılması ile anlaşıldı.

Kurutulan elma meyveleri hemen soğutularak sandıklara yerleştirilir ve kuru yerlerde muhafaza edilirdi.

Kayısının Kurutulması: Osmanlı döneminde kayısı meyvelerinin kurutulması hem geleneksel yöntemlerle hem de kurutma makineleri kullanılarak gerçekleştirilen özenli bir süreç olmuştur. Kurutulacak kayısılar keskin bir bıçak yardımıyla kayısıların doğal orta çizgisi boyunca dikkatlice ikiye ayrılır ve çekirdekleri çıkarılırdı. Güneşte kurutma yöntemi kurutma işlemi tercih edildiğinde bu şekilde hazırlanan kayısılar, ağızları yukarı bakacak şekilde kamıştan yapılmış kafesler üzerine yerleştirilir ve doğrudan güneş ışığına maruz bırakılırdı. Hava koşullarına bağlı olarak, kurutma işlemi genellikle 4-5 gün içerisinde tamamlanırdı. Özellikle Malatya bölgesinde kayısının kurutma işlemi büyük ölçüde güneşte kurutma yöntemiyle yapılırdı.

Osmanlı döneminde, kayısı kurutma sürecinde kurutma makinelerinin kullanımı da tavsiye edilmiştir. Bu yöntem için kayısılar yine ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkarılır ve daha estetik bir görünüm kazanmaları amacıyla kurutma öncesinde kükürt gazı işlemine tabi tutulduğu aktarılmaktadır. Kükürt gazı muamelesi tamamlanmış kayısılar kurutma makinesinin tel kafeslerine ağızları yukarı gelecek şekilde düzenli bir biçimde dizilirdi. Kurutma işlemi, 60-70°C

sıcaklıkta yaklaşık 7-8 saat sürmekteydi. Bu işlemin sonucunda elde edilen kuru kayısı miktarı, yaş meyvenin yaklaşık %20'si kadar olduğu belirtilmektedir.

Meyveleri küçük olan kayısıların kurutulması işleminde meyveler yarılmadan özel bir teknikle çekirdekleri çıkarılır, ardından çekirdekler kırılarak içlerindeki bademler özenle ayrıştırılır ve kavrulurdu. Kavrulan bademler tekrar meyvenin içine yerleştirildikten sonra bu kayısılar kurutma makinelerinde kurutulur ve tüketime hazır hale getirilirdi. Özellikle küçük boyutlu kayısıların kurutulmasında uygulanan bu yöntem meyvelerin bütünlüğünün korunmasına ve lezzetinin artırılmasına yönelik yapıldığı ifade edilmektedir. Ayrıca, bu yöntem kurutulmuş kayısı meyvelerinin raf ömrünü, lezzetini ve besin değerini artıran özgün bir teknik olarak Osmanlı mutfağında önemli bir yer edinmiştir.

Kurutma makinesinden çıkan kayısı meyveleri sert ve gevrek olurdu. Bunun için kurutulmuş kayısı meyveleri sık telli kafes teller üzerinde yığınlar halinde serilerek havadar bir yerde bir müddet bekletilirdi. Böylece meyvelerin yumuşaması sağlanırdı.

Kurutulmuş kayısı meyveleri sandıklara özenle istiflenir, sandıkların altına beyaz resimli süslü kağıtlar serilirdi. Kayısıların en güzel ve muntazamları seçilir ve sandığın dibine yan yana dizilir ve bu kayısıların üzerine konulan kayısılar daha itinasızca dizilirdi. Sandıkların ağzına gelindiğinde yana bir iki tabaka en iyisinden dizilir ve yanları güzel kağıtlarla kapatılırdı. İstifleme esnasında mümkün olduğu kadar bastırılırdı. Bu amaçla tazyik altı kullanılırdı.

Şeftali Meyvelerinin Kurutulması: Osmanlı döneminde şeftali, kurutmaya elverişli meyveler arasında yer almaktaydı. Şeftali meyveleri Osmanlı zamanında güneşte kurutma, fırında kurutma ve kurutma makineleriyle kurutma yöntemleriyle kurutulurdu. Ancak, Osmanlı döneminde şeftali meyvelerinin kurutulmasında en verimli yöntemin kurutma makinelerinin olduğu belirtilmektedir. Bu makinelerin sıcaklık ve hava akımını kontrol altında tutmasından dolayı şeftali meyvelerden yüksek kalitede kuru şeftali elde edilmesini sağladığı ifade edilmektedir. Güneşte kurutma yönteminde ise yalnızca sıcak ve kuru iklim koşullarına sahip bölgelerde uygulanırdı.

Kurutulacak şeftaliler, hasat zamanında toplanır ve derhal kurutma işlemine alınırdı. Kurutma işlemi, hasat edilen şeftalilerin kurutma alanlarına taşınmasıyla başlardı. Kurutma alanına getirilen meyveler bıçak yardımıyla ortadan ikiye ayrılıp çekirdekleri çıkarılırdı. Osmanlı döneminde şeftaliler genellikle kabuklarıyla

birlikte kurutulurdu fakat kabuğu soyulup kurutulan meyvelerin daha kaliteli olduğu ve tat açısından üstün olduğu belirtilmektedir.

Şeftalilerin kabuklarının soyulmasında, yüzeyde istenmeyen lekelerin oluşmasını önlemek amacıyla gümüş ya da nikel kaplamalı bıçaklar tercih edilirdi. Demir bıçaklar, meyvenin yüzeyinde siyah lekeler oluşturduğu için kullanılmazdı. Kabuk soyma işlemini kolaylaştırmak amacıyla meyveler önce sepetlere yerleştirilip kısa süreliğine suya daldırılır ve kabuklarından birinin kolayca soyulması gözlemlendiğinde sudan çıkarılırdı. Ardından, meyveler soğuk su akışında muhafaza edilerek kabukların rahatça soyulması sağlanırdı.

Kurutma işlemine başlamadan önce, kabukları soyulmuş veya soyulmamış şeftaliler, yaklaşık 10 dakika boyunca kükürt gazına maruz bırakılarak beyazlatılırdı. Beyazlatma amacıyla bazı durumlarda şeftaliler kısa süreliğine hafif bir şuruba batırılırdı. Tuzlu suda bekletme yöntemi ise yaygın olarak kullanılmazdı.

Ön hazırlık işlemleri tamamlanan şeftaliler, kurutma sürecine alınmaktaydı. Beyazlatılmış meyveler, kurutma makinelerinin kafeslerine, dış kısımları alta, kesik yüzeyleri üste gelecek şekilde yerleştirildiği aktarılmaktadır. Kafesler kurutma makinesinin üst kısmına konumlandırılarak, sıcaklık aşamalı olarak artırılmaktaydı: ilk olarak 40°C, ardından 50-60°C ve son aşamada 70-75°C'ye kadar yükseltilmekteydi. Kurutma sürecinde sıcaklığın dengeli olması, kurutma kalitesini doğrudan etkilediği vurgulanmaktadır.

Şeftali meyveleri yaklaşık %80 oranında su içermekte olup, kurutma süresi oldukça uzun olduğu ifade edilmektedir. Kabukları soyulmuş meyvelerin kuruma süresi daha kısa olurken genel olarak kurutma süresi 7-9 saat arasında değiştiği aktarılmaktadır. Kurutma işlemi sonucunda elde edilen kuru meyve oranı kabuğu soyulmuş şeftalilerde %10-18 arasında ve kabuğu soyulmamış meyvelerde ise %16-20 arasında değiştiği belirtilmektedir.

Kurutma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak için, meyveden küçük bir parça kesilerek parmaklar arasında ezilirdi. Eğer meyvede nem hissedilmezse kuruma işleminin başarıyla tamamlandığı anlaşıldığı belirtilmektedir.

Kurutulan meyveler, makinelerden çıkarıldıktan sonra havadar bir ortamda ince gözlü tel kafesler içerisinde veya temiz bezler ile örtülü şekilde muhafaza edildiği belirtilmektedir. Bu süreç boyunca kuru meyveler, havadaki nemi yeterince emerek istenen yumuşaklığa ulaşmış olurdu.

Eriklerin Kurutulması: Osmanlı Dönemi'nde eriklerin kurutulması diğer meyvelere kıyasla önem arz ederdi. Ancak, tüm erik tür ve çeşitleri kurutma işlemine uygun olmamasından dolayı belirli tür ve çeşitler kurutmalık olarak kullanılırdı. Kurutmaya uygun erik türlerinin seçimi meyvenin su oranı, şeker miktarı ve dokusu gibi faktörlere bağlı olarak yapıldığı aktarılmaktadır.

Erik meyveleri Osmanlı döneminde geleneksel olarak güneşte, fırınlarda ve meyve kurutma makinelerinde kurutulma işlemleri yapılırdı. Erikler genellikle çekirdekleriyle birlikte kurutulurdu. Erik meyveleri kurutma yöntemine göre farklı aşamalardan geçirildiği aktarılmaktadır.

Erik meyvelerinin kurutma yöntemi olarak güneşte kurutma yöntemi için iyice olgunlaşmış ve yere dökülen erikler toplanırdı. Yere düşen meyvelerin kirlenmesini veya zarar görmesini önlemek için ağaçların altına saman serildiği belirtilmektedir. Açıkta tertip edilen tahtalar üzerine bir tabaka halinde toplanan erikler bu tahtalar üzerine serilirdi. Meyveler kuruyuncaya kadar ara sıra çevrilirdi.

Eriklerin kurutulmasında bazı yerlerde muhtelit bir kurutma şekilleri uygulanmaktaydı. Bunun için meyveler öncelikle 1-2 gün güneşe serilir ve her tarafının kuruması için meyveler sıklıkla çevrilirdi. Bu süreçte eriklerin kabukları sertleşmiş, iç dokusu ise buruşarak dayanıklı hale gelmiş olurdu. Daha sonra bu erikler sıcak ekmek fırınlarına alınır ve kurutma işleminin mükemmel olması bakımından fırınlarda birbirine ardışık üç aşamalı ısıtmaya tabi tutulurdu. Bu kurutma şeklinde ekmek fırınları kullanılırdı. Bu yöntemin ilk aşamasında fırın sıcaklığı 40-50°C arasında tutulur ve ekmek çıkarıldıktan hemen sonra fırına yerleştirilen meyveler sabaha kadar bekletilirdi. Sabah fırınlardan çıkarılır ve soğumaya bırakılırdı. Soğuduktan sonra üç defa fırınlanır ve her fırınlanma sonrası soğutulurdu. Gün içinde fırının kapasitesine göre kısım kısım erikler peşi sıra fırınlarda pişirilme işlemine tabi tutulur ve her parti erik için üç kez uygulanacak şekilde kurutma işlemi yapılırdı. Her fırınlanmadan sonra erikler havadar bir yere serilir ve ara sıra alt üst olacak şekilde karıştırılarak soğumaları sağlanırdı. Bu karıştırma işlemi erikler çok sıcakken yapılmazdı. Çünkü bu zamanda eriklere temas edildiğinde erikler parçalanır ve bütünlüğünün bozulduğu ifade edilmektedir. Erikler güneşte soldurulduktan sonra yapılan bu fırınlama işlemlerinden ilk ikisi eriklerin suyunu gidermek amacıyla yapılmış olup en sonuncu olan üçüncü fırınlama ise eriklerin tadının ve görüntüsünün daha güzel bir hale gelmesi için yapılırdı. Bu kurutma şeklinde birinci aşamadaki fırınlamada fırının sıcaklığı 40-50

°C ve ikinci aşamadaki fırınlamada 10-20°C daha yükseltilir, fakat fırının sıcaklığı 70°C geçmesine müsaade edilmezdi. Eğer sıcaklık daha yüksek olursa meyvenin iç dokusunda kaynama meydana gelerek kabuğun yırtılmasına ve ticari değerinin düşmesine neden olabilirdi. Bu nedenle fırının sıcaklığının kontrolüne büyük önem verilir ve titizlikle takip edilirdi. Üçüncü aşamada fırınlamada ise fırının sıcaklığı 80-90°C ve bazen 100°C tutulurdu. Bu fırınlamada da diğer iki fırınlamada olduğu gibi sıcaklığın muntazam olmasına dikkat edilirdi. Bu son aşamada fırının kapağı kapatılarak içerideki hava buhara dönüştürülmüş ve eriklerin lezzetinin artması sağlanmıştır. Kurutma işleminin tamamlandığı ise eriklerin parlak ve elastik hale gelmesi ve çekirdek içindeki bademlerin tam pişmesi gibi belirtilerle anlaşılmıştır. Kurutulan eriklere güzel bir sertlik vermek için iki evvelki işlem esnasında fırının kapağı kapatılırdı. Bu sayede fırının havası az zaman zarfında buhar olur ve meyvelerin lezzeti arttığı belirtilmektedir. Üçüncü pişirme esnasında kurutmayı sonlandırmak için fırının ağzı açık bırakılır ve bu şekilde sıcaklığın sabit kalması sağlanırdı. Bu fırınlamada eriklerin yanmaması için fırının sıcaklığının çok yükselmemesine çok itina gösterilirdi. Üçüncü fırınlamadan sonra iyice pişmiş erikler seçilip henüz pişmemiş erikler ayrılır ve tekrar pişmesi için fırınlanırdı.

Eriklerin kurutulması işleminde fırınlarda yapılan kurutma yöntemi zor ve meşakkatli olmasından dolayı kurutma makinelerinde kurutma yöntemi tavsiye edilmiş ve zamanla kurutma makinelerinin kullanımı yaygınlaşmıştır.

Eriklerin kurutma makinesinde kurutulması işleminde erikler kafesler üzerine ihtiyatla dizilirdi. Bu kafes teller makinenin üst tarafından koyulurdu. Kurutma sıcaklığı olarak 80-90°C °C bütün derecelerde bu sitil kullanılır, Kurutma makinesinin en üst tarafına taze meyveleri taşıyan kafesler üzerinden 70oC olacak düzende tanzim yapılırdı. Bunun nedeni, yüksek sıcaklıkların meyve kabuğunda çatlamaya yol açarak besin değerinde kayıplara neden olabilmesidir. Kurutma makinelerinde sıcaklık kademeli olarak artırılarak her katmanda belirli bir denge sağlanırdı. Bu kontrollü sıcaklık dağılımı sayesinde meyvelerin çatlaması ve besin değerini kaybetmesi önlenmiştir.

Kurutma makinelerinde katlara göre bu sıcaklık farkını oluşturmak için makineye gerektiği kadar kafes tertibi yapılırdı. Sıcaklık makinenin en soğuk yerinden en sıcak yerine kadar derece derece yükseltilirdi. Eriklerin kurutma makinelerinde kurutma süreleri 15-20 saat olduğu belirtilmektedir. Elde edilen kuru eriğin miktarı çeşitlere göre değişmekle beraber %25-28 olduğu aktarılmaktadır.

Kurutma işlemi tamamlanan erikler hava akışına izin veren ancak dış etkenlere karşı koruma sağlayan tülbent ya da tel kafeslerle kapatılmış bir ortamda muhafaza edilirdi. Kurutulan meyveler birkaç hafta boyunca bu kapalı odalarda bekletilerek nem dengesi sağlanır, çok kuru ve sert olan meyveler çevreden nem çekerek yumuşarken, fazla nem içeren meyveler kuruyarak dengeli bir neme sahip olurdu.

Kirazların Kurutulması: Osmanlı döneminde kiraz meyvesinin kurutulma işlemi diğer meyvelere kıyasla daha kolay ve hızlı gerçekleştirilebilmekteydi. Kiraz meyveleri çekirdekleri çıkarıldıktan sonra kurutulmakla birlikte meyvelerin kısa zamanda ve kolay kurutulduğu belirtilmektedir. Kurutmalık kiraz olarak büyük ve siyah kirazlar kullanılırdı. Meyveler ikiye ayrılıp çekirdekleri çıkarılarak kolaylıkla ve hızlıca kurutulurdu ifade edilmektedir. Kiraz meyvelerinin kurutulmasının kısa sürede ve kolay olması amacıyla kiraz meyveleri kurutma işleminden önce beş dakika süreyle su buharında bekletilirdi. Bu ön uygulama sayesinde kiraz meyveleri diğer meyvelere göre daha kısa zamanda kolaylıkla kurutulurdu. Ancak, bu uygulamanın meyvenin öz suyunu kaybetmesine yol açabildiği ifade edilmektedir.

Kiraz meyvelerinin kurutma yöntemi olarak genellikle güneşte kurutma yöntemi tercih edilirdi. Güneşte kurutma yönteminde kurutulacak kirazlar tahtalar üzerine serildikten sonra üstleri bir bezle örtülür ve düzenli aralıklarla karıştırılırdı. Akşam saatlerinde ise iç mekâna yani kapalı bir yere alınırdı.

Kirazların kurutulmasında kullanılan diğer bir yöntem ekmek fırınlarında kurutma yöntemi idi. Ekmek fırınlarında kurutulacak kiraz meyvelerinin sapları havaya gelecek şekilde kafesler üzerine dizilirdi. Bu kafesler, öncesinde ekmek çıkarılmış ve sıcaklığı hafiflemiş fırınlara koyulurdu. Fırınların sıcaklığının 90°C geçmemesi sağlanırdı. Kafeslerdeki kirazların fırınlarda kurutulması için 10-11 saat bekletilmesi gerektiği ifade edilmektedir. Bu sürenin sonunda fırından çıkarılan kirazlar solmuş ve hemen hemen su miktarının yarısını uçurulmuş olurdu. Kirazların tamamen kurumalarını sağlamak için eğer hava güneşli ise iki gün güneşe serilerek veya hava güneşli değil ise tekrar fırına konularak kurumaları sağlanırdı.

Kirazların kurutulmasında başka bir yöntem ise kurutma makinelerinde kurutulmasıydı. Bu yöntemde kirazın yerleştirildiği kafesler öncelikle kurutuma makinesinin daha soğuk olan üst katlarına konurdu. Kurutma makinesinin sıcak tarafında sıcaklığın 80-85°C'yi geçmemesi sağlanırdı. Kirazların kurutma makinelerinde kurutulması işlemi 5-6 saat sürdüğü belirtilmektedir. Elde edilen

kuru kiraz meyvesinin miktarı yaş kiraz meyvesinin %17-18'i kadar olduğu ifade edilmektedir.

Elde edilen kuru kirazlar, muhafaza edilmek üzere kuru ve havadar ortamlarda saklanmaktaydı. Bu meyveler, genellikle kapaklı teneke kutular içerisinde muhafaza edilerek uzun süre tazeliklerini koruyacak şekilde depolandığı belirtilmektedir.

Üzüm Meyvesinin Kurutulması: Osmanlı döneminde üzüm hem taze olarak tüketilen hem de çeşitli şekillerde değerlendirilen önemli bir meyveydi. Osmanlı döneminde üzümün en iyi şekilde kurutulması, özellikle İzmir ilinde yapıldığı belirtilmektedir. İzmir ilinin iklimi, toprağı ve geliştirdiğı kurutma teknikleri sayesinde burada üretilen kuru üzümler, yüksek kaliteli olarak değerlendirildiğı ifade edilmektedir. Bu nedenle, Osmanlı döneminde üzüm meyvesinin kurutulmasında İzmir'in uyguladığı yöntemler örnek teşkil etmekteydi. Osmanlı topraklarında yetiştirilen üzümlerin kurutma tekniğı olarak İzmir ilinin uyguladığı kurutma yöntemi önerilir ve uygulanırdı.

Üzümlerin kurutulması tekniğinde bağlarda olgunlaşan üzümler kurutma işlemine kadar dört evreden geçirilirdi. Bu evrelerden 1.'si salkımların kesilmesi; 2.'si salkımların bandırılması; 3.'sü bandırılmış olan üzümlerin sergi yerine serilmesi; 4.'sü üzümlerin sergi yerinde kurutulmasıydı. Bu aşamaların her biri, üzümün kalitesini ve dayanıklılığını artırmak amacıyla titizlikle uygulanmıştır.

Salkımların kesilmesi: Kurutulacak olan iyice olgunlaşmış üzümlerin salkımları omcalar üzerinden hasat edilirdi. Hasat edilen salkımdaki üzümlerin tamamı olgunlaşmış olmalıydı. Üzümlerin olgunlaştığını üzümlerin çakı ile kesildiğinde kesim yerinde su görülmesi ve salkımların uç kısımlarındaki tanelerin tatlanmasıyla anlaşıldığı aktarılmaktadır. Olgunlaşmış olan salkımlar çakı veya makas ile kesilirdi. Bir bağda bulunan üzümlerin hepsi aynı zamanda yetişmediğı için hasat 2-3 defada yapılırdı. Salkımlar hasat edildikten sonra yuvarlak şekilde, söğüt veya hayıt salkımları, dallarından yapılmış olan sepetlere doldurulurdu. Bazı yerlerde ise dallardan yapılmış sepetlere toplanan üzümler toplayıcılar tarafından kelter denilen büyük sepetlere doldurulurdu. Kelter sepetlerin yapımında üzümlü zedelememesi için kamış gibi bitkiler kullanılmaz, söğüt veya hayıt dallarından yapılırdı. Bu büyük sepetler taşıyıcılar tarafından üzümlerin kurutulduğu sergi yerine götürülürdü. Kurutulacak üzümler sergi yerine çok sık olarak serilmezdi.

Sergi yerinde üzümlerin çok sık serilmesi durumunda üzümler birkaç parçaya ayrılırdı. Kurumuş ve çürümüş olan üzüm taneleri temizlenirdi.

Salkımların bandırılması: Salkımlar kurutulmadan evvel potaslı ve zeytinyağlı bir solüsyona bandırılırdı. Bu sayede üzümlerin sarı bir renk alması ve yumuşak olması sağlanırdı. Ayrıca, toz ve topraktan temizlenir ve kuruma esnasında üzümlerin çatlaması önlenirdi. Bandırma suyu ya hazır satılan potasyum karbonat ya da kül suyu ile hazırlanırdı. Bandırma suyu İzmir çevresinde lanca denilen büyük ve koni şeklinde kaplarda hazırlanırdı. Bandırma suyunu hazırlamak için öncelikle lanca yarısına kadar toprağa gömülür ve içine dörtte üçüne kadar temiz su konulurdu. Diğer taraftan bir kaba bir parça temiz su konurdu ve içine bir miktar potas atılarak eritilerek yoğun bir erik hazırlanırdı. Bundan sonra bu eriyik yavaş yavaş lonca içindeki suya dökülür ve iyice karıştırılır. Grado denilen ölçer metre ile muayene edilirdi. Derecesi ölçülmüş bu sudan bir kaba bir okka kadar alınıp üzerine azar azar saf zeytinyağı dökülür ve elle iyice karıştırılırdı. Bu da yavaş yavaş lancadaki suya dökülüp iyice karıştırılır ve ara sıra lancaya bir salkım batırılıp çıkarılırdı. Salkımlar üzerindeki puslar tamamen temizlendiği anda zeytinyağı ilavesine son verilirdi. Bu şekilde bandırma suyu hazırlanmış olurdu. Bandırma suyu hazırlamak için lanca yerine herhangi bir kazan da kullanılırdı. Bandırma suyu kül suyu ile de hazırlanabilirdi. Kül suyu ile yapılan bandırma suyu hazırlamak için öncelikle büyük bir kap veya kazan tedarik edilirdi. Bir çuval alınır ve yarısına kadar kül doldurulurdu. Daha sonra bu çuval külek denilen büyük kap veya kazan içine tutulup üzerine su eklenirdi. Bu kap veya kazan içinde potas suyun etkisiyle külekte bulunan ve kazanın içindeki çözeltinin yoğunluğu grado ile ölçülürdü. Potasla veya külle hazırlanan bandırma suyunun yoğunluğu 4-8 arasında ayarlanırdı. Bandırma suyunun yoğunluğu üzüm bağının bulunduğu yerin sıcak, soğuk olmasıyla, ovalık, sahil olması, toprağının kurak olması, üzümün az sulu olması etkiliydi. Bandırma işlemi ağustos ayında güzel havalarda yapılırsa bandırma suyunun yoğunluğu 4-5 arasında hazırlanırdı. Havalar serin olduğunda ve mevsim ilerledikçe bandırma suyunun yoğunluğu 6-7'ye çıkarılırdı. Üzüm bağlarının bulunduğu bahçe soğuk ve yüksek, toprağı nemli, üzümün taneleri büyük olduğunda ve mevsim de ilerlemiş olursa bandırma suyu 8-12'ye kadar yükselttilirdi. Bandırma suyuna konulan zeytinyağı miktarı da bazı özelliklere göre değişirdi. Konulan zeytinyağı miktarı potasın yoğunluğuna, üzüm bağının toprağına ve üzümün niteliklerine göre değiştiği ifade edilmektedir. Havası soğuk

ve toprağı kurak olan yerlerde 6 derecelik 7 okka suya 100 dirhem kadar zeytin yağ koyarken toprağı nemli ve üzümleri sulu olan yerlerde aynı miktar suya 50 dirhem katılırdı. Kullanılan zeytinyağı saf zeytinyağı olurdu. Adi yağlarla yapıldığında üzümlerin üzerinde koku ve bir tortu bırakırdı. Osmanlı döneminde üzümlün bandırma işlemi genellikle kuru üzüm ticaretini yapanlar tarafından yapılırdı. Bandırma suyu bu şekilde hazırlandıktan sonra 10-12 okkalık sepet ya da delikli kovalara ağızlarından iki parmak aşağısına kadar doldurulduktan sonra lanca veya herhangi bir kazan derinde bulunan çözeltiye üzümler batırılır, bir sağa bir sola iki hareket ettirilirdi. Üzümleri çözelti içinde bir dakika kadar bırakılıp çıkarılır ve süzülürdü. Üzümler, süzme işleminden sonra sergi yerine getirilirdi. Süzme işleminde süzülen çözelti bir kaba toplanıp ana çözeltiye eklenirdi. 50 okka bandırma suyu yaklaşık 400 okka üzümlü bandırmaya yeterdi. Bundan da 100 okka kadar kuru üzüm alınırdı. Bandırma suyunun yoğunluğu azaldıkça bir miktar su, potas ve zeytinyağı ilave edilerek bandırma suyunun yoğunluğu istenilen dereceye getirilirdi. Bandırma işlemine çok dikkat edilir ve özenle yapılırdı.

Sergi yerinin hazırlanması, salkımların serilmesi ve kurutulması: Üzümlerin kurutulacağı yere sergi denirdi. Sergi bağın münasip bir yerinde hazırlanan düz ve tercihen güney doğru olurdu. Sergi yeri üzüm bağına yakın, etrafı açık ve yollardan uzak bir yer olurdu. Sergi yerinin büyüklüğü serilecek üzüm miktarına göre ayarlanırdı. Bir dönüm sergiye 4000 kilo üzüm serilirdi. Bağların hasılatına göre 10-20 dönüm bir bağa bir dönüm sergi yeri kâfi gelmekteydi. Üzümler serilmeden önce sergi yerinde önceden gelişmiş otlar ve taşlar temizlenirdi. Eğer, üzümler doğrudan doğruya toprak üzerine serilecek ise sergi yeri merdane ile düzlenirdi. Üzümler doğrudan toprağı serildiğinde dikkat edilse de üzümler toz alacağından dolayı bunun önüne geçmek için bazı yerlerde sergi yeri inek gübresiyle karışık killi çamurla sıvanırdı. Bu şekilde sergi yeri aralarında 30'ar cm yol bırakmak üzere tahtalara ayrılır ve tahtaların üzeri sıvanırdı.

Bazı yerlerde ise üzümler Amerikan bezine veya kaba kağıtlar üzerine serilerek kurutulurdu. Üzümler kurutulduktan sonra üzerindeki potastan temizlenmek için çok iyi yıkanırdı. Amerikan bezi sergi yerinde aralarında 40'ar cm aralık bırakmak üzere Kuzey-Güney istikametinde serilir ve üzerine üzümler döşenirdi. Üzümleri bu yöntemle kurutmak masraflı olmasından dolayı her yetiştirici uygulamazdı. İzmir bölgesinde birçok bağcı ucuz olduğu için sergi kâğıdı denilen kaba kağıtları tercih ederlerdi.

Osmanlı döneminde üzümler muntazam olarak kurumaları sağlanması amacıyla üzüm salkımları sergi yerlerine düzgün bir şekilde ve sergi yerinin başından sonuna kadar aynı kalınlıkta serilirdi. Ayrıca, salkımlar mümkün olduğunca tanelenirdi.

Sergi yerinde üzümleri yağmur yağdığında ıslanmalarından korumak için yelken bezinden açılır kapanır tentelerin yapılması tavsiye edilirdi.

Üzümler kurutulduktan sonra yapılan işlemler: Üzümler kuruduktan sonra sergi tahtaları üzerine yer yer toplanırdı. Salkımlar elle ovalanarak danelerden ayrılırdı. Bütün yığınlar toplanıp büyük bir yığın yapılırdı. Tanelenmiş üzümler kalburlardan geçirilerek veya savrularak çöplerinden temizlenirdi. Temizlenmiş üzümler çuvallara doldurulur ve çuval doldurdukça yumrukla güzelce sıkıştırılırdı. Çuvalların ağızları dikilip ambarlarda depolanır veya direk satışa gönderilirdi. Temizlenen üzümler çuvallara koyulmadan önce bazı yerlerde bandırma suyu ile çok hafif miktarda tavlaniırdı.

Kuru üzümler çuvallara koymadan evvel renkleri açılması ve parlaması amacıyla birkaç dakika kükürt gazı uygulanırdı. Renkleri açık ve parlak kuru üzümler piyasada daha fazla fiyata satılırdı. Kükürt gazı uygulamasını daha çok kurutma sırasında ıslanmış ve rengi kararmış üzümlere uygulamayı tavsiye ederlerdi. Kükürt gazını fazla uygulamak kokusunun üzümlere geçmesine sebep olduğundan dolayı Osmanlı döneminde çiftçiler kükürt gazı uygulanmasına çok dikkat ederlerdi.

Üzümlerin Sergi Yerinde Tavllanması: Osmanlı'da üzümlerin kurutulduğu yerde kurumakta olan üzümler üzerine bandırma suyunun serpilmesine üzümlerin tavllanması denilirdi. Üzümler serildiklerinin 2. ve 3. günleri bir defa, 4. veya 5. günü bir defa olmak üzere toplamda iki defa tavlaniırdı. Tavlama işlemi tercihen sabahları saat 9-10 arasında yapılması önerilirdi. Hava sıcak gittiğinde serilen üzümler serildikten 5. günü akşam üzeri kaldırılırdı. Eğer, 5.gün üzümler kurumamış ise 6. tavlanimadan kaldırılırdı. Hava sıcak ciddi derecede kurak ve sıcak olursa tavlama gerektirmazdı. Fakat, hava serin ve hafif yağışlı olursa tavlama işlemi yapılırdı. Hava sıcaklığı fazla düşerse iki günde bir tavlama yapılırdı. Ayrıca, üzümler sergi yerindeyken yağmurdan ıslanırsa ıslanan üzümlere mutlaka tavlama yapılması önerilirdi.

Osmanlı döneminde üzüm kurutma işlemine çok dikkat edilir ve önem verilirdi. Bunun için üzüm salkımlarının bağlardan kesilmesinde, taşınmasında,

bandırma işleminde ve kurutma yerlerinde kullanılan aletlerin doğru aletler olmasına ve bu işlemlerde görev alan işçilerin ise tecrübeli olmasına dikkat edilirdi. Aksi halde kurutma işlemi muntazam olmaz ve üzümler ziyan olurdu.

İncir Meyvelerinin Kurutulması: Osmanlı Dönemi'nde incir kurutma teknikleri genellikle güneşte, fırınlarda ve kurutma makinelerinde gerçekleştirilmiş olup, en yaygın yöntem olarak güneşte kurutma tercih edilmiştir. Osmanlı topraklarında incir yetiştiriciliği, sıcak iklime sahip bölgelerde yapıldığından, bu bölgelerin doğal şartları güneşte kurutma için elverişli olmuştur. Yüksek güneş ışınları ve uygun iklim koşulları, incirlerin doğal yöntemlerle muhafazasını sağlayarak uzun süre saklanabilir hale getirilmesine katkıda bulunmuştur.

Osmanlı zamanında ülkemizde en çok İzmir ilimizde incir kurutması yapılırken, Amerika, İtalya, İspanya, Cezayir ve Ceneviz'de de incir meyvesi kurutulması yapılırdı.

Osmanlı'da kurutulması yapılacak incirler ağaçta olgunlaşınca kadar bekletilirdi. İncirlerin olgunlaştığını sapları üzerinde aşağı doğru sarkmaya başlamaları ve kabukları üzerinde kendiliğinden çatlakların oluşmasıyla anlaşıldı. Ayrıca, olgunlaşan incirlerin pek çoğunda alt kısmındaki açıklıktan tatlı sıvı çıkışı olurdu.

İzmir bölgesinde olgun incirler hasat edilmeden önce ağaçların altları düzeltilir ve otlardan temizlenirdi. Her sabah incir ağaçları sarsılarak olgun incirlerin ağaçtan yere düşmesi sağlanır ve öğlen saatlerine kadar meyveler ağaç dibinde bekletilirdi. Bu şekilde meyvelerin üzerindeki nemin tamamen uçması sağlanmış olurdu. Nemi giderilmiş incir meyveleri sepetlere toplanıp sergi yerine götürülürdü. Birbiri üstüne gelmeyecek şekilde yan yan dizilirdi.

Osmanlı zamanında İzmir'de incir meyvelerinin kurutulduğu sergi yeri bahçe içinde binalara yakın bulunan düz veya güneye doğru eğimli bir yer olurdu. Kutruma yeri önceden tesviye edilir, temizlenir ve uygun örtüler serilirdi. Kurutma yerlerine serilen incirler her gün günde iki kez çevrilirdi. İncirler sergi yerine serildikten sonra havalar sıcak gider ve poyraz rüzgârı eserse iki gün iki gecede incirler kururdu. Havalar serin gider ve nemli bir rüzgâr olursa sergide bulunan incirlerin üzerleri örtülürdü. Bu koşullarda incirler en az 4-5 günde, en çok 8-10 günde kururdu ve bu koşullarda üzümler siyahımtırak renkte olurdu. Bunun için kuru incirlerin lezzetinin korunması bakımından kurutma sürecinin kısa sürmesi istenirdi. İncirlerin kurutulması sürecinde yağmur yağması durumunda incirler

1,3x2 metre ölçüsünde kerevetler üzerine serilir ve yağmur yağdığı zamanlarda kerevetler üst üste koyulur, üzerleri kalın bezden yapılmış örtüler ile örtülürdü. İncirler kuruduğu esnadan kerevetlerin topraktan 80-90 cm yüksekte olmasına dikkat edilirdi.

Osmanlı'da incirlerin kurutulmasında kullanılan diğer yöntem üzümün kurutulmasında da kullanılan potaslı zeytinyağlı suya bandırma ile kurutma yöntemidir. Bu yöntemle kurutulan incirlerin daha yumuşak kaldığı belirtilmektedir ve genellikle ev ihtiyacı için kullanılmıştır.

Kurutulmuş incirler sepetlere doldurulur ve üstü kapalı yerlerde dikkatlice tasnif edilerek ticarî değerlerine göre sınıflandırılırdı:

- 1.Süzme incir: Büyük, rengi siyah ve hasarsız incirler.
- 2.Allama incir: Orta boyutlu, rengi siyah ve hasarsız incirler.
- 3.Mazirkân inciri: Şekli daha küçük, esmerce ve hasarsız incirler.
- 4.Naturel İncir: Küçük, hafif zarar görmüş incirler.
- 5.Hurde incir: Şekil olarak diğer tip incirlere göre daha küçük, leke, yarık ve iç sıvısı akmış ve ticarî değeri bulunmayan incirler.

İncirler bu şekilde tasnif edildikten sonra ya ayrı ayrı olarak ya da süzme, allama ve mazirkân incirler birbiriyle karıştırılarak çuvallara doldurulur ve satılmak üzere pazara sevk edilirdi. Kuru incirleri çuvallar içinde alan pazarlamacılar ellerini deniz suyuna batırdıktan sonra sandık veya kutulara istiflendiği aktarılmaktadır.

İncir meyveleri fırınlarda kurutulması işlemi Osmanlı zamanında erik meyvelerinde olduğu gibi üç kez pişirme ve soğutma işlemi takip edilerek yapılırdı. Sıcaklık birinci pişirmede ılık derecelerde tutulur ve diğer iki pişirmede ise azar azar arttırıldığı ifade edilmektedir.

İncir meyveleri kurutma makinelerinde kurutulduğunda makineye koymadan önce 30 dakika kükürt gazı uygulaması yapılırdı. Kükürt gazı uygulaması sonrası incirler kurutma makinesinin kafeslerine dizilir ve 40-50°C'de 2-3 saatte kurutulurdu.

İncir meyvelerinin fırında ya da kurutma makinelerinde kurutulması güneşte kurutulması kadar iyi sonuç vermediği ifade edilmektedir. Bu sebepten dolayı incir sadece iklimi güneşte kurutmaya uygun olmayan yerlerde fırınlarda veya kurutma makinelerinde kurutulurdu.

Osmanlı döneminde incir meyvelerinin kurutulmasında dikkat edilen hususlar:

- Sergi yerinde, fırında veya torbalara doldurulmadan önce bir müddet gölge ve havadar bir yerde koyulup delikli kafes tellerle kapatılırdı. Burada incirler bir miktar nem alıp yumuşardı.
- Rengi koyu olan incirler kükürt gazı tatbik edilirdi.
- İncirler kutu, sandık veya torbalara muntazam bir şekilde yerleştirilirken aralarına ara sıra yabani oğul otu ve taflan yaprağı konularak incirlerin güzel kokması sağlanırdı.

Osmanlı döneminde meyvelerin diğer bazı değerlendirme şekilleri:

Pekmez: 15-17. yüzyılda saray mutfağında tüketilen pekmezler arasında üzüm pekmezi önemli bir yer tutmuştur (Bilgin, 2004) Armut meyveleri mengenede sıkılır ve suyu şıra gibi topraklanıp kaynatılarak armut pekmezi yapılırdı. Bu yöntem, üzüm dışındaki meyvelerin de benzer usullerle işlendiğini ve pekmez üretiminde çeşitliliğin olduğunu göstermektedir²⁷.

Sirke: Osmanlı döneminde sirke üretimi, gıda muhafazasından tıbbi kullanıma kadar geniş bir alanda önemli bir yer tutmuştur. En iyi ve en keskin sirkenin, şarapların suni olarak ekşitilmesiyle elde edildiği belirtilmektedir. Ayrıca üzüm, çeşitli meyveler ve hatta ağaç talaşlarından sirke üretildiği aktarılmaktadır. Osmanlı döneminde doğal fermantasyon yöntemleriyle üretilen bu sirkeler hem mutfakta hem de sağlık amaçlı kullanımda Osmanlı toplumunun vazgeçilmez unsurlarından biri olmuştur (Uzunkaya, 2013).

Osmanlı mutfağında ve halk hekimliğinde yaygın olarak kullanılan sirke, üzüm başta olmak üzere, koruk üzüm, alıç, ahlat, üvez ve elma gibi meyvelerden elde edilmiştir. Üzüm sirkesi hem sofralarda yaygın tüketilen hem de turşu yapımı ve soslarda kullanılan temel bir bileşen iken, koruk üzüm sirkesi özellikle ekşi tadıyla yemeklere lezzet katmak için tercih edilmiştir. Bunun yanı sıra, alıç ve ahlat gibi yabani meyvelerden yapılan sirkeler, halk arasında şifalı özellikleriyle bilinirdi. Üvez sirkesi ise özellikle bağışıklık sistemini güçlendirici etkisiyle dikkat çekmiştir. Genel olarak, Osmanlı toplumunda sirke, yalnızca bir gıda ürünü olarak değil, aynı zamanda sağlık ve hijyenin bir parçası olarak da kabul edilmiştir. Felahı name eserinde turşunun ekşimesi durumunda, pekmez toprağının iyice kurutulup

²⁷ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 43B.

elenerek temiz bir bez torbaya konulması ve küpün ortasına yerleştirilerek on gün bekletilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Bu yöntemin turşunun suyunun tatlanmasına katkı sağladığı belirtilmiştir. Sirke yapımında ise küpün yarısına kadar şıra konularak bekletilmesi gerektiği, böylece kuvvetli sirke elde edileceği ifade edilmiştir. Ancak, küpün tamamen şıra ile doldurulması durumunda mayalanarak hamurlaşacağı belirtilmiş ve bunun önüne geçmek için şıranın iki ayrı küpe bölünerek bekletilmesi gerektiği aktarılmıştır. Yarım küpte sirkenin ekşime sürecini tamamlamaması halinde, üst kısmının süzülerek alınması, küp dibindeki tortunun tamamen boşaltılması, küpün temiz suyla yıkanarak arındırılması ve ardından sirkenin tekrar içine konulması gerektiği ifade edilmiştir. Sirkenin olgunlaşarak kaymak benzeri bir maya bağlaması durumunda zararlı olmadığı, aksine böylece kuvvetli ve kaliteli bir sirke elde edildiği ifade edilmiştir. Osmanlı'daki sirke üretim süreci, belirli miktarda saf üzüm şırasının bir kaba konulmasıyla başlamış, ardından kazan içindeki seviye belirlenerek iki kez daha şıra eklenmiştir. Daha sonra kaynatma işlemi uygulanmış, şıranın üçte ikisinin uçmasıyla kalan kısmın ölçüye uygun şekilde su ile tamamlandığı belirtilmiştir. Kaynatmanın ardından soğutma işlemi gerçekleştirilmiş ve şıra temiz kaplarda muhafaza edilmiştir. Ayrıca, sirkenin tam verimli olabilmesi için küp veya kabın tamamen doldurulması gerektiği, eksik kalması hâlinde sirkenin aşırı ekşiyeyeceği ve besin değerinin düşeceği vurgulanmıştır. Sirke üretim sürecinde, kapların ağzının sıkıca kapatıldığı ve yaklaşık kırk gün güneşte bekletildiği, bu sürenin sonunda sirkenin köpüğünün kesilerek berrak bir hâle geldiği ve tüketime uygun olduğu ifade edilmiştir (Uzunkaya, 2013).

Şarap: Osmanlı döneminde meyve ürünlerinin değerlendirilme biçimlerinden biri de şarap üretimi olmuştur. Osmanlı topraklarında yetiştirilen şaraplık üzümlerden üretilen şaraplar özellikle bağcılık ve şarapçılık alanında uzmanlaşmış kimseler nezdinde nitelikli ve takdire şayan ürünler olarak addedilmiştir. Osmanlı topraklarında yetiştirilen üzümlerden kaliteli şarapların elde edilmesinin en büyük sebebi Osmanlı coğrafyasının iklimsel özellikleriyle ilişkili olduğu düşünülmektedir. Sert ve ılıman iklim kuşaklarının bir arada bulunması, şaraba kendine özgü aromatik ve fiziksel nitelikler kazandırmakla beraber üzüm türlerinin çeşitliliği, yetiştiği toprağın uyumu, arazinin eğimi ve konumu gibi etkenler bu özellikleri daha da zenginleştirmiştir. Ayrıca şarap üretiminde kullanılan yöntemlerin yer yer mahallî geleneklerle şekillenmiş olması, şarapların

karakteristik yapısını ve kalitesini doğrudan etkilemiştir (Gökmen, 2016). Bu bağlamda, Osmanlı'da üzüm yetiştiriciliğinin sadece zirai bir faaliyet olmaktan başka aynı zamanda ekonomik ve ticari açıdan önemli meyveler arasında yer almasını sağlamıştır.

Şarap üretimi özellikle Avrupa-i Osmaniye'nin güney, güneybatı ve doğu bölgelerinde; Asya-i Osmaniye'nin ise kuzey, kuzeybatı, batı ve doğu kesimlerinde öne çıkmıştır. Bu bölgelerde üretilen şaraplar, dönemin uzmanları tarafından yüksek nitelikli olarak değerlendirilmiş ve yerel üretim gelenekleriyle şekillenmiştir (Gökmen, 2016).

Edirne vilayetinde Kırkkilise, Pınarhisar, Vize, Dimetoka, Gelibolu, Tekfurdağı, Çorlu ve Silivri gibi merkezler, siyah ve beyaz şarap üretiminde öne çıkmaktaydı. İstanbul vilayetine bağlı Çatalca, Büyükçekmece, Ayastefanos (Yeşilköy), Makriköy (Bakırköy), Litros (Bağcılar), Kartal, Pendik ve Darıca'da da beyaz ve kırmızı şarap üretimi yaygındı. Özellikle Erenköy'de yetiştirilen “medik” türü üzümden imal edilen kırmızı şarap, dönemin mümtaz içkilerinden biri olarak kayıtlara geçmiştir (Gökmen, 2016).

Balkan coğrafyasında yer alan vilayetlerden Selanik'te Ağustos, Esterova, Gömince, Volonda, Tikveş, Köprülü, Nevrokop, Drama, Menlik, Petriç, Vodina ve Karaferye bölgeleri; Manastır'da Ohri, Kesriye ve Kozana; Kosova'da Üsküp, İştip ve Koçana; Yanya'da ise Zagora ve Delvinakya merkezleri, kaliteli kırmızı şarap üretimiyle tanınmıştır (Gökmen, 2016).

Anadolu coğrafyasına gelindiğinde, Hüdavendigâr vilayetinde Mudanya ve Gemlik'in kırmızı ve beyaz şarapları; özellikle Bursa'nın meşhur “Timurtaş şarabı” dikkat çekmiştir. Karesi vilayetinde Paşalimanı, Marmara Adaları ve Erdek kasabasında üretilen kırmızı ve beyaz şaraplar da beğeniyle tüketilmekteydi. Ege bölgesinde, Aydın vilayetinin İzmir, Menemen, Manisa, Foça, Nif, Urla ve Çeşme gibi merkezleri ile özellikle Çeşme kazasına bağlı Ahırlı, Bunyak, Sazak, Salman, Sazlık, Salıncık ve Saib köyleri; ayrıca Bayındır, Ödemiş, Tire, Aydın merkezi ve Nazilli ilçeleri, kırmızı ve beyaz şarap üretimi açısından zengin bir çeşitlilik arz etmiştir (Gökmen, 2016).

Şarap üretimi bakımından Diyarbakır vilayetinde Siverek ve Şehban; Sivas vilayetinde Merzifon, Cezayir-i Bahr-i Sefid vilayetinde ise Bozcaada, dönem kaynaklarında adı geçen diğer önemli merkezler arasında yer almıştır (Gökmen, 2016).

Rakı: Osmanlı topraklarında rakı üretimi, özellikle üzümün bolca yetiştiği bölgelerde gelişmiş ve çeşitlenmiştir. Sakız Adası, Ayvalık, Girit, Mudanya, Gelibolu, İzmir ve Çeşme gibi bölgeler hem üretim hacmi hem de kalite açısından öne çıkmışlardır. Bu yörelerde üretilen rakılar, aromatik yapıları ve yoğun kokularıyla özellikle payitaht İstanbul (Dersaadet) başta olmak üzere Osmanlı topraklarında büyük rağbet görmekteydi. Sakız Adası'nda imal edilen "mastika" türü rakı ile Ayvalık rakısı kendine özgü kokusuyla öne çıkmış ve Osmanlı payitahtı olan İstanbul'da ile diğer merkezlerinde büyük takdir toplamıştır. Rakının üretiminde, özellikle aromanın kalitesi ve distilasyon sürecinin ustalıklı uygulanması temel belirleyiciler olmuştur (Gökmen, 2016).

Osmanlı döneminde rakı, üzümün yanı sıra farklı meyvelerden de üretilen önemli bir içki türüydü. Elma suyu, kiraz, vişne, ağaç çileği, frenk üzümü, ayva ve hurma gibi farklı meyveler de rakı üretiminde kullanılmıştır. Özellikle Trablusgarp bölgesinde hurmadan elde edilen ve yerel halk arasında "Buha" adıyla bilinen rakı çeşidi, farklı coğrafyalarda kullanılan hammaddelerin çeşitliliğini ve üretim anlayışındaki zenginliği yansıtmaktadır. Kiraz rakıları, özellikle siyah kiraz ve yabani kirazlar kullanılarak üretilirdi. Bu kiraz türleri oldukça değerli kabul edilirdi. Bigada gibi yerlerde pek çok kiraz rakısı üretildiği aktarılmaktadır. Ayrıca, vişne, üzüm, ağaç çileği, frenk üzümü, ayva gibi meyveler ile şeker ve sakız gibi maddelerin karıştırılmasıyla da rakı üretimi yapılmıştır. Sakız Adası ve Ayvalık'ta, çeşitli karışımlar kullanılarak pek çok farklı rakı çeşidi üretilmiştir. Sakız Adası, Ayvalık, Girit, Gelibolu, İzmir ve Mudanya gibi üzüm bağcılığının gelişmiş olduğu bölgelerde üretilen kokulu rakılar, bu rakılar, aromatik yoğunlukları ve damıtma tekniklerindeki maharetle ün kazanmıştı. Rakı yalnızca tüketim maddesi değil, aynı zamanda üzümün işlenmesi ve değerlendirilmesinde önemli bir ekonomik ürün olarak görülmüştür (Gökmen, 2016).

Reçel/Marmelat: Osmanlı mutfağında reçel pek çok taze ve kuru meyveden, hatta çağla bademi ve erguvan çiçeklerinden yapılırdı. Çilek, kuşburnu, vişne, erik, çakal eriği, kızılıçık, yaban yemişi, portakal, nar, güvem, üvez, karamuk, kocayemiş, koruk gibi meyveler başlıca reçel yapılan meyvelerdir. Osmanlılar reçele verdikleri önemden dolayı saray mutfaklarında reçellerin pişirildiği reçelhanelere yer vermişlerdir. Hatta reçeller düğün hediyesi olarak saray çevresinde verilirdi (Seçim, 2018).

Reçel yapıp satan şekerciler, mevsiminde ürettikleri reçel ve şurupları, en yoğun tüketim dönemlerinden biri olan Ramazan ayına kadar muhafaza etmek zorunda olduklarından dolayı, önceden hazırladıkları koyu kıvamlı vişne veya çilek reçelini, Ramazan'dan birkaç gün önce uygun oranda seyrelterek miktarını iki ya da üç katına çıkarmakta ve bu şekilde satışa sunarlardı (Hadiye Fahriye, 1926).

Komposto/Hoşaf/Şerbet: Osmanlı mutfağında kayısı, üzüm, kızılcık, ahlat, erik, güvem, ayva, ayva yaprağı, armut, elma, dut, vişne, şeftali, gül-limon, hünnap gibi Osmanlı topraklarında yetişen meyvelerin taze ve kurularından içecek yapıldığı gibi meyvelerin artıklarından da yapılırdı. Osmanlı mutfağında hoşaf, özellikle yaz ve kış aylarında sofraların vazgeçilmez tatlılarından biri olarak öne çıkmıştır. Özellikle, tüm ziyafet sofraların ve Ramazan'da iftar ve sahur yemeklerinde pilav, börek gibi kuru yemeklerin arkasından daima komposto, hoşaf veya şerbet sunulurdu. Çoğunlukla kuru meyvelerden yapılan hoşaf hem besleyici hem de uzun süre saklanabilir olması nedeniyle halk arasında yaygın şekilde tüketilirdi. Seyyah Evliya Çelebi, Osmanlı coğrafyasında hoşaf yapımında kullanılan kuru meyveler arasında zerdali, Buhara eriği, Mardin eriği, Azerbaycan armudu, Arapkir dudu, İzmir üzümü, Tekirdağ vişnesi, Kocaeli elması, göğem eriği (*Prunus spinosa*), İstanbul şeftalisi ve Çubuklu kızılcığını saymaktadır. Bu meyveler, farklı bölgelerde yetişen zengin tarımsal çeşitliliği yansıtmakta ve Osmanlı mutfağındaki yerel tatların çeşitliliğini göstermektedir (Evliya Çelebi, 1996-2007).

Osmanlı toplumunda şerbet, yalnızca günlük tüketimin bir parçası değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel hayatın önemli unsurlarından biriydi. Siyasî toplantılardan dinî törenlere, düğünlerden ramazan ve mevlit günlerine kadar sofraları süsleyen bu içecek, Osmanlı misafirperverliğinin ve zarif sofr kültürünün simgesi hâline gelmişti. Özellikle İstanbul'un her yerinde ve her mevsimde sürekli üretilip satılan şerbetler Osmanlı yemek kültürünün baş tacı olmuştur (Bilgin, 2020).

Mevsimine göre bu içecekler karla ve buzla soğutularak ikram edilirdi. Ülkeye gelen yabancılar da bu geleneğin etkileyiciliğini fark ederek anılarında sıkça şerbetten bahsetmiş, Osmanlı'nın kendine özgü içecek kültürüne hayranlıklarını dile getirmişler ve böylece Osmanlılar bu içeceklerin dünyaya yayılmasını sağlamışlardır. (Bilgin, 2020). Sarayda özenle hazırlanan şerbetler gül suyu, portakal çiçeği suyu, limon suyu, koruk, sirke tat ve aromalarla

zenginleştirilerek ikram edilmiştir (Bilgin ve Samancı, 2008). Ayrıca bal, pekmez ve 15.yüzyılda itibaren şeker tatlandırıcı olarak kullanılmıştır.

Zeytinyağı: Osmanlı'da Felahı Name eserinde, zeytinyağı çıkarımı için önerilen yöntemler arasında, zeytinlerin iyice ezilerek hamur kıvamına getirilmesi ve ardından sıcak su eklenerek işlem görmesi gerektiği belirtilmiştir. Elde edilen yağın üst yüzeye çıkacağı ve birkaç kez tekrar edilen işlemin yağ verimini artıracığı bildirilmektedir. Elde edilen yağın en kaliteli kısmının ayrılması gerektiği ifade edilmiş, kazanda kalan tortunun ise birkaç kez suyla temiz bir torbaya konularak süzülmesi önerilmiştir. Tamamen süzöldükten sonra bu torbanın temiz bir tahta üzerine konularak yuvarlak bir ağaç yardımıyla sıkılması ve tüm yağ ve suyun ayrıştırılması gerektiği belirtilmiştir. Son olarak, elde edilen sıvının dar ağızlı bir kaba konulup, üzerine çıkan yağın ayrılarak bir tavada kaynatılıp muhafaza edilmesi gerektiği aktarılmıştır. Zeytinyağının uzun süre saklanabilmesi için öncelikle bir iki gün boyunca kapalı bir ortamda süzölerek içindeki suyun bir miktarının uçurulması gerektiği ifade edilmiştir. Ayrıca, yağın bozulmadan muhafaza edilebilmesi için temiz bir kalaylı kazana konulması, üzerine bir avuç tuz eklenmesi ve birkaç adet acı soğanın dörde bölünerek içine bırakılması gerektiği, ardından kaynatılıp süzölerek temiz bir küpte muhafaza edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Bu yöntemle saklanan yağın, bir iki yıl boyunca bozulmadan kalacağı ve hatta daha da kaliteli hale geleceği ifade edilmiştir (Uzunkaya, 2013).

Sabun: Osmanlı döneminde sabun üretimi, doğal hammaddelerden elde edilen bileşenlerle gerçekleştirilmiş olup, özellikle hoş kokulu ve kaliteli sabunların üretiminde mahlep ağacı önemli bir yere sahip olmuştur. Dönemin kaynaklarına göre, mahlep ağacı Osmanlı topraklarında "Endürüz ağacı" olarak da bilinmekte olup, güzel kokulu odunu ve çekirdekleriyle sabun üretiminde kullanılan değerli hammaddelerden biri olmuştur. Özellikle misk sabunu üretiminde mahlep ağacının özlerinden faydalandığı, sabunlara hoş bir koku kazandırmak için bu ağacın meyve çekirdeklerinin öğütölerek eklendiği belirtilmiştir. Kaynaklarda, bazı özel siparişler için misk ile mahlep ağacının da kullanıldığı, ancak çarşıda satılan sabunların çoğunda misk dışında başka bir koku verici unsur bulunmadığı aktarılmıştır. Mahlep ağacının kullanım alanı yalnızca Osmanlı topraklarıyla sınırlı kalmamış, bu ağacın çekirdekleri Arabistan ve Hindistan'a ihraç edilerek farklı coğrafyalarda da sabun üretiminde kullanılmıştır. Bunun yanı sıra, mahlep

çekirdeğinin dış kabuğunun da Osmanlı'da aktarlar tarafından satıldığı ve misk sabunlarının hammaddeleri arasında yer aldığı ifade edilmiştir (Uzunkaya, 2013).

İspirto: Osmanlı Devleti'nde ispirto üretimi, yalnızca içki yapımında değil, tıbbi, temizlik ve sanayi amaçlı kullanımlarda da önemli bir yer tutmuştur. İspirto üretiminde üzümünden başka yer elması, tahıl taneleri, elma suyu, şeker pancarı, hurma ve benzeri tarımsal ürünler fermantasyon ve damıtma işlemleri sonucunda ispirtoya dönüştürülürdü. Bu çeşitlilik, bölgesel kaynaklara göre farklı üretim tekniklerinin gelişmesini sağlamıştır. Örneğin Trablusgarp bölgesinde, hurmadan elde edilen ve “Buha” adıyla bilinen bir ispirto türü üretilmekteydi. Bu durum, ispirtonun yalnızca üzüm bazlı üretimle sınırlı kalmadığını ve Osmanlı'nın farklı coğrafyalarında çeşitli hammaddelere dayalı üretim pratiklerinin var olduğunu göstermektedir (Gökmen, 2016).

Osmanlı'da ispirto üretimi, 19. yüzyılın sonlarından itibaren önemli bir ekonomik faaliyet haline gelmiştir. İspirto, genellikle meyvelerden elde edilen alkolün damıtılması yoluyla üretilmiş ve üzüm, incir gibi meyveler bu süreçte yaygın olarak kullanılmıştır (Bilgin, 2019). Özellikle üzüm bağlarının yoğun olduğu bölgelerde, ispirto üretimi tarımsal üretimin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Osmanlı'da ispirto, tıbbi kullanımlarının yanı sıra alkollü içkilerin üretiminde de kullanılmıştır.

Tıbbi İlaç: Osmanlı toplumunda sağlık hizmetleri yalnızca saray veya külliyeleere bağlı darüşşifalarda değil, aynı zamanda halk arasında da geleneksel yöntemlerle yürütülmekteydi. Tıbbî bilgi birikimi hem yazılı kaynaklardan hem de sözlü kültürden beslenmekte, bu sayede yerel şifa pratikleri nesiller boyunca aktarılmaktaydı. Tıbbî uygulamalarda kullanılan meyveler hem doğrudan çiğ hâllerleriyle hem de kaynatılarak, ezilerek, sirkeye veya bala karıştırılarak değerlendirilmiştir. Bu uygulamalarda büyüsel öğelerden ziyade, gözleme ve deneyime dayalı halk bilgisi ön plandadır. Örneğin dağ eriği hem sıtma hem de yüksek tansiyonun düşürülmesi amacıyla tercih edilmiştir. Ahlat meyvesi ve filizleri, şeker hastalığı, ateşli hastalıklar ve zehirli hayvan sokmalarına karşı halk arasında kullanılmaktaydı. Karamuk kökü ve meyvesi, romatizma, kansızlık, şeker hastalığı gibi pek çok rahatsızlıkta değerlendirilen yaygın bitkilerden biridir. Aynı şekilde güvem, şeker dengesini sağlama ve bağırsak rahatsızlıklarında kullanılan meyveler arasında yer almıştır. Ayrıca ateş düşürücü olarak ahlat, kızılçık; sıtma için dağ eriği; şeker hastalığına karşı dağ eriği, karamuk ağacının köklerinin

kaynatılması; bronşit hastalığında kuşburnu, ardıç çayı ve meyvesi; idrar yolu enfeksiyonlarında muşmula çekirdekleri, dut yaprakları, karamuk meyvesi; kaşıntı/uyuz için ardıç katranı; boğaz ağrısı için kuşburnu; kansızlık için; karamuk, üzüm; tütün zehirlenmelerinde kızılçık ekşisi; öksürük için karadur, kuşburnu, ardıç katran suyu; tansiyon düşürücü olarak dağ eriği, hünnap; nefes darlığına karşı kuşburnu çayı; kalp hastalıklarında ardıç; kelliğe karşı asma budandığında kesim yerinden çıkan damlacıklar; romatizma için karamuk; basur için incir; soğuk algınlığında kuşburnu; kulak ağrılarında yılanmış dağ eriği çekirdeklerinin yağı; siğillerde incir yaprağı sütü; kulak ve burun tıkanıklığında kuşburnu kullanılırdı. Kızılçığın ise bağırsaklardaki hastalıkları yok ettiği için pek çok hastalıkta kullanılmıştır (Duymaz, 2006).

Armut, muşmula ve elma meyvesi tok karnına tüketildiğinde mideyi kuvvetlendirdiği belirtilmektedir. Ayva meyvesi sıkılıp suyun hacminin 2/3'si kalıncaya kadar kaynatıldıktan sonra içine şeker katılır, yeniden kaynatılıp çini bir kaba konulurdu. Bunun mide bulantılarına iyi geldiği, ter koşunun giderdiği ve kuvvet verdiği ifade edilmektedir. Nar meyvesi mide ve akciğer hastalıklarına iyi geldiği belirtilmektedir. Limonun ise sedde buhar (baş ağrısı/dönemi) hastalığına iyi geldiği ve safra düzenleyici olarak kullanıldığı yazmaktadır. Mesane ve idrar yolu hastalıklarına kiraz çekirdeğinin içi önerilirdi. Badem yağı, özellikle yaraların iyileştirilmesinde kullanılan doğal bir merhem olarak öne çıktığı ifade edilmiştir. Yumuşatıcı ve yatıştırıcı özellikleriyle, ciltteki tahrişlerin giderilmesinde ve iyileşme sürecinin hızlandırılmasında tercih edilirdi. Ancak dikkatli tüketilmesi gerektiği de vurgulanmıştır. Yemeklerden önce yenmesinin faydalı olduğu, ancak aşırı tüketiminin mideye zarar verebileceği belirtilmiş belirtilmektedir. Kestane için 20 adet kestane ile 40 tane üzüm akşamları tüketildiğinde zihni açıcı ve hafızayı kuvvetlendirici etkisi olduğu belirtilmiştir. Ceviz yağını ise kulak ağrıları için önerildiği aktarılmaktadır²⁸.

Müşhil ilacı yapımında kullanılan malzemeler arasında yüz adet Amasya eriği bulunmaktadır. Ayrıca, lacivert taşının bir defa ateşte yaktıktan sonra 3 kez suyu değiştirilip dövülüp yirmi dört saat limon suyunda bekletilir, aynı işlem üç defa tekrar edilip suyu ile yıkanılması Latin cerrahlar tarafından tavsiye edildiği belirtilmektedir (Tuğ ve Sarı 2023).

²⁸ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 18B-23A.

Koku Yapımı: Osmanlı'da misk yapımında ve misk karışımlarında meyve, şıra ve odun kömürleri kullanılırdı. Üzüm, özellikle içerisindeki şeker ve asidik bileşikler sayesinde koku yapımında kullanılan meyvelerden biriydi. Hem üzüm sırası hem de üzüm kabukları, parfüm üreticileri tarafından doğal bir koku verici olarak kullanılırdı. Bir çeşit koku olan fetil-i esved'in yapımında üzüm çubuğu kömürü kullanılırdı. Bir çeşit misk olan sukk'l miski yapımında kara üzüm suyu üretiminden kalan şıra, miskin yapımında malzeme olarak kullanılırdı (Harmancı, 2006). Bir diğer geleneksel koku türü olan abîr, çeşitli çiçek ve aromatik bitkilerin özenle hazırlanmasıyla elde edilirdi. Abir gül, igde çiçeği ve turunç gibi çiçeklerin yanı sıra, beyaz sandal ağacı ve anber gibi değerli koku hammaddeleri havanda dövülerek ince bir toz haline getirilir; ardından belli oranlarda karıştırılarak hoş kokulu bir karışım meydana getirilirdi (Özön, 1979). Osmanlı koku kültüründe turunç çiçeği de ayrı bir yere sahipti. Özellikle tomurcuk halindeki turunç çiçeklerinden elde edilen çiçek suyu gül suyu gibi hem doğrudan cilde sürülerek kişisel bakımda kullanılır, hem de mutfaklarda tat ve aroma verici olarak değerlendirilen zarif ve çok yönlü bir malzeme olarak öne çıkardı (Yentürk, 2015).

Pestil: Osmanlı mutfağında meyvelerden yapılan yiyeceklerden biri de pestildir. Bazı yörelerde bastık adıyla bilinen pestilden köme (sucuk), muska ve köfter yapılırdı. Pestil yapımında çoğunlukla üzüm meyveleri kullanılmakla beraber, kıvılcık, erik, güvem, kayısı, dut meyveleri kullanılırdı (Durgut, 2006).

Yağı Çıkarılan Meyveler: Osmanlı'da zeytin, badem, fındık ve çitlembik gibi meyveler yağlarının çıkarılması amacıyla işlenmiş ve bu yağlar hem besin kaynağı olarak hem de çeşitli sağlık sorunlarının tedavisinde kullanılmıştır. Ceviz pek yağlı olduğundan gerek sağlık açısından gerekse ekonomik açıdan yararlanmak üzere kullanılmakta ve küspesi de hayvan yemi olarak değerlendirilmekteydi. Zeytinyağı, Osmanlı mutfağında ve günlük yaşamda merkezi bir yere sahipken, yalnızca yemeklerde değil, aynı zamanda cilt bakımı ve tedavi amaçlı da yaygın şekilde kullanılmıştır. Badem ise yüksek besin değeri taşıyan yağlarıyla tatlılar ve halk hekimliğinde değerlendirilmiştir. Bu meyvelerin yağları aynı zamanda ekonomik açıdan değerli bir ürün olarak kabul edilmiştir. Çitlembik meyveleri ise daha az kullanılmasıyla bilinmekle birlikte özellikle yağının çıkarılmasıyla tıbbi kullanımlar açısından önemli bir yer tutmuştur (Hüseyin Kazım Kadri, 1916). Meyve türlerinin yağları, Osmanlı'da beslenme alışkanlıklarını şekillenmesini sağlayarak tarımsal üretim ve ticaretin önemli bir parçası olmuştur.

Müselles: Üzümden yapılan bir içecek olan müselles bir kilogram kuru üzümle iki litre su eklenip, karışım bir litreye düşene kadar kaynatılarak hazırlanırdı. Müselles üzüm şirasından da yapılabilen sarhoşluk yapmayan bir içecektir. Osmanlı döneminde "müselles" adlı içecek, özellikle halk arasında tüketilen, üzümden yapılan geleneksel bir tatlı ve içecektir. Müselles, bu geleneksel tariflerin bir örneğiydi ve hem sağlık açısından faydalı hem de tat açısından hoş bir içecek olarak, Osmanlı mutfağının zenginliğini yansıtan bir üründü. Bu tür içecekler, halk arasında hem sağlık hem de tatlı ihtiyacını karşılamak için sıkça kullanılıyordu. İlkbaharda budanan üzüm asmasından birkaç gün boyunca damlayan suyun tatlı olmasından dolayı kesilen uçlarına bir şişe geçirilip çıkan bu su toplanırdı. Toplanan bu su kahve yapmada ve mürekkep hokkasında kullanılırdı (Onay, 1996).

Turşu: Turşu çeşitlerinde meyvelerin kullanımının artışı 15. yy.'da başlamış olup turşu yapımında kullanılan meyveler; elma, güvem, çağla, kızılıcık, nar, erik, koruk, üzüm, ahlat, limon, üvez, ayva, armut, ham elma ve kiraz turşularıdır (Samancı, 2016, Işın, 2018). 16. yy.'da kızılıcık turşusu ve şeftali turşusu eklenmiştir (Işın, 2018). Üzümden turşu yapıldığında dört kile (36 litre) şiraya 50 dirhem (160 gr) dövülmüş hardal kullanılırdı. Bir küp veya fıçı içine en dipte hardal ve en üstte dövülmüş hardal olacak şekilde bir sıra dövülmüş hardal bir sıra üzüm dizilirdi. En son kabın üzerine kadar şıra doldurulurdu. Güz veya kış armudundan da aynı şekilde turşu yapılırdı. Ayvanın turşusu için ayva küpe konur ve üzerine hardallı üzüm veya armut şirası doldurulurdu. Ayrıca erik, muşmula, kızılıcık, şeftali ve kiraz gibi meyvelerin turşusu sırlanmış kap veya cam kaplarda hardal şirası ile turşusu yapılırdı²⁹.

Baharat: Osmanlı mutfağında 15. yüzyılda kuru ve taze meyvelerin, yalnızca lezzet verici unsur olarak değil, baharat işlevi görececek biçimde yemeklere katıldığı aktarılmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Yerasimos, 2014). Baharat amacıyla meyveler, özellikle etli ve sebzeli yemeklerin tadını zenginleştirmek amacıyla kullanılmıştır. Ancak bu kullanım zamanla azalmış ve hatta 19. yüzyıla gelindiğinde meyvelerin baharat gibi değerlendirilmesi giderek seyrekleşmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Samancı, 2008). Bu durum, Osmanlı mutfak

²⁹ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 43A-44A.

kültüründe tat tercihleri ve malzeme kullanımına dair önemli bir değişimi yansıtmaktadır.

Koruk suyu: Olgunlaşmamış üzümlere koruk denilmekle birlikte bu üzümlerin sıkılması ile elde edilen suya ise koruk suyu ya da koruk ekşisi denilmekteydi. Koruk suyu Osmanlı döneminde şifa olması açısından kusmayı önlemek, safrayı iyileştirmek susuzluğu gidermek ve hazmı kolaylaştırmak için de tüketilirdi. Şifasal etkilerinin yanı sıra et ve balık yemeklerinde kullanılırdı. Özellikle oğlak veya piliç hummaziye koruk suyu ile pişirilirdi. Tatlılardan da nuriye tatlısında şekerin keskinliğini almak için kullanılırdı. Ayrıca, mürekkebin düzgün akabilmesi için nar kabuğu ve sirkenin yanı sıra koruk suyu da kullanılıyordu (Pala, 2003). Nar kabuğu, mürekkebe derin ve zengin bir renk verirken, sirke asidik özelliğiyle mürekkebin akışkanlığını artırır ve koruk suyu da renk sabitleyici özellik gösterir. Bu tür doğal malzemeler hem mürekkebin kalitesini artırmak hem de uzun ömürlü olmasını sağlamak için kullanılırdı. Koruk suyu özellikle mürekkep yapımında önemli bir bileşen olmuştur çünkü tanenin asidik yapısı, mürekkep ile kâğıt arasındaki bağları güçlendirir, böylece yazının daha kalıcı olmasını sağlardı.

Osmanlı'da meyve değerlendirme şekilleri özellikle alkollü içecek yapımında kullanılan meyvelerin değerlendirilmesi belli sınırlar içinde yapılırdı. Örneğin üzüm Osmanlı tarımında sadece taze tüketilen bir meyve olmanın ötesinde pekmez, turşu, şıra ve sirke gibi çeşitli yan ürünlere dönüştürülerek değerlendirilmiştir. Bu çeşitlilik, hem mevsimsel bolluğun ekonomik değerini korumak hem de gıda güvenliğini sağlamak açısından önemlidir. Bu değerlendirme şekilleri keyfi biçimde değil devletin belirlediği sınırlar içinde yürütüldüğü anlaşılmaktadır. Nitekim Maltepe, Kartal ve Darıca köylerinde halkın üzümlerini yasağa rağmen şıra hâline getirip fıcılara doldurması üzerine, bu ürünlerin tuz eklenerek sirkeye çevrilmesi emredilmiştir (BOA, 1565).

Meyvelerin Depolanması

Osmanlı Devleti'nde meyve üretimi kadar bu ürünlerin mevsim dışı tüketimi ve korunması da önem arz etmekteydi. Özellikle üzüm, elma, ayva gibi yaygın meyve türlerinin uzun süre bozulmadan muhafaza edilebilmesi için dönemin teknik bilgisiyle uyumlu çeşitli geleneksel yöntemler geliştirilmiştir. Bu yöntemlerin hem saray mutfağında hem de halk arasında uygulandığı anlaşılmaktadır. Meyvelerin saklanması en çok başvurulacak malzemelerden biri

saman, diğeri ise pamuktur. Uygulamada, meyveler ilk olarak pamukla sarılmakta; sonrasında ise samanla doldurulmuş sandıklarda depolanmaktaydı. Bu tür bir koruma yöntemi, yalnızca meyvenin mekanik zarar görmesini (ezilme, çatlama vb.) engellemekle kalmayıp, aynı zamanda sıcaklık değişimlerine karşı yalıtım sağlayarak çürümeyi geciktirmekteydi. Böylece meyveler hem fiziksel hasardan korunmakta hem de ortam koşullarına karşı direnç kazanmaktaydı. Meyve muhafazasında kullanılan bir diğer geleneksel yöntem ise toprağa gömme uygulamasıdır. Bazı meyveler, belirli koşullar sağlandığında toprak altına yerleştirilerek ya da kül içinde saklanarak uzun süre korunduğu belirtilmektedir. Bunun yanı sıra, bal içerisinde muhafaza gibi organik koruma yöntemlerinin de uygulandığı bilinmektedir. Bu tür doğal şekerli sıvılar meyvenin mikrobiyal bozulmasını geciktirmekle birlikte lezzetine katkı sağladığı aktarılmaktadır (Öztoprak, 2004).

Osmanlı zamanında üzümler taze olarak depolanacak ise saplaryla hasat edilirdi. Hasat edilen üzümler bir odada hevenkler üzerine serilir ve dondan korunması için ya odanın altına kuru yüksekliği kalınca otlar serilir ya da don olduğu günlerde odada gece gündüz mum yakılırdı. Hevenkler yapıldığı zamanda havanın nemli olmamasına ve üzüm tanelerinin bozuk olmamasına dikkat edilirdi. Ayrıca, bazı yerlerde asma yaprakları kaynatılır ve bu su hevenkler üzerindeki üzümlere püskürtülüp kurutulup depolandığında daha uzun süre taze kaldığı belirtilmektedir. Mum yakma işlemi ayrıca üzümlerin tatlarını güzelleştirdi belirtilmektedir. Üzümün yaza kadar dayandırılması için üzümlerin sapsarı kesilmeden için sırlı bir çömleğe veya şişeye sıkıştırılmayacak şekilde koyulur ve toprağa gömülürdü³⁰.

Kış armutlarının bir süre taze olarak saklanması için armutlar olgunlaşmadan hasat edilip aralarında hava alacağı mesafede dizilir ve üzerlerine ince kepek şeklinde testere talaşı serilirdi veya ceviz yaprağı döşenirdi³¹.

Elma meyveleri yeni elmalar oluncaya kadar depolanmak istenirse üzerleri çömlekçi çamuru ile sıvanır veya nar ya da ceviz yaprağı içine sarılıp sapı aşağı gelecek şekilde aralarında mesafe bırakılarak dizilip üzerleri yaprakla kapatılırdı³².

³⁰ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 42B.

³¹ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 43A.

³² Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 43B-44A.

Ayvaların depolanmasında öncelikle ayvalar havanın yağmursuz olduğu bir günde ve ayvaların kokusunun hissedildiğinde hasat edilirdi. Güneşte bir süre bekletilip üzerlerine hamur tortusu sürülürdü³³.

Nar meyveleri tamamen kızardığında hasat edilirdi. Meşe ağacının talaşı ve kendi ağacının yaprağının içinde veya kuru otlar içinde depolanırdı. Eğer nar meyveleri bir yıl saklanmak istenirse narlara süzölmüş kireç sürölüp kuru otlar içinde saklanırdı. Nar meyveleri depolama süresinde çok sertleşirse bir gün suda bekletilirdi³⁴.

Limon ve turunç meyveleri tamamen sarardığında hasat edilir. Üzerlerine kireç sürölür veya altı ot serili bir çukura gömölürdü veya arpa içinde saklanırdı³⁵.

İncir ve dut meyveleri sırcalı kap veya cam şişeler içinde saklanırdı. Kapların doldurulmasında bir sıra ağacın kendi yaprağı bir sıra meyveler seyrek olarak katman katman sıralanırdı. Kaplar hava girmeyecek şekilde kapatılırdı³⁶.

Osmanlı döneminde meyvelerin taze haliyle saklanması için çeşitli geleneksel yöntemler geliştirilmiştir. Bu yöntemler meyvenin türüne ve saklama koşullarına göre çeşitlenmiştir. Meyvelerin yaş olarak saklanmasında genellikle cam gibi doğal malzemelerle muhafaza edilirdi. Bir yöntemde, meyveler saman gibi organik materyallerle örtölerek saklanırdı. Bunun dışında, bazı meyveler, özellikle sirke ve bal gibi maddelerle karıştırılarak depolanırdı. Bu işlem, meyvelerin bozulmasını önlemek amacıyla uygulanırdı. Örneğin, bazı meyveler, bal veya sirke gibi maddelerin içine konularak, içeriklerinin bozulmadan uzun süre dayanması sağlanırdı. Bu maddeler, meyvelerin bozulmalarını engellerken aynı zamanda tatlarının korunmasına da yardımcı olurdu. Öne çıkan bir diğer saklama yöntemi, meyvelerin yerleştirildiği kabın, su kuyularında bekletilmesidir. Bu şekilde meyveler, serin ve nemli ortamlarda muhafaza edilerek, taze kalmaları sağlanırdı³⁷.

Kestane meyvelerinin uzun süre dayandırılmasında meyvelerin dikenli kabuklarının içinde bırakılırdı. Ayrıca bu şekilde kuru kumda tabaka tabaka dizilmesiyle daha uzun müddet saklandığı ifade edilmektedir. Kestaneler kabukları soyulduktan sonra meyveleri kurutularak daha uzun süre depolanırdı. Fakat bu yöntemde besin değerinin düştüğü ifade edilmektedir (Kaltakkıran, 1926).

³³ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 44A.

³⁴ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 44A.

³⁵ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 44B.

³⁶ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 44A-44B.

³⁷ Revnak-ı Bostan, Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023. 42B.

Bu geleneksel saklama yöntemleri, meyvelerin yıl boyunca taze ve bozulmadan kalabilmesini sağlamak için Osmanlı tarımında önemli bir rol oynamıştır.

Meyve ağaçların çeşitli aletlerin yapımında kullanılması (İyigün, 2006);

Tahta kaşık yapımında kestane, kocayemiş; kaval yapımında dağ eriği, kocayemiş; değnek yapımında kızılçık, araba tekerleklerinin yağlanmasında ardıc katranı; oyuncak ok ve sapan yapımında kızılçık; üflük yapımında çitlembik ve artıç tohumları kullanılırdı (İyigün, 2006).

Osmanlı döneminde çeşitli çalgı enstrümanları imal edilmiştir. Çalgı yapımında kullanılan ağaç türleri, enstrümanın ses kalitesi, dayanıklılığı ve estetik özellikleri açısından büyük önem taşımaktaydı.

Çalgı yapımında dut ağacı: Özellikle kara dut odunu çalgı yapımında kullanılırdı. Tekneli saz ailesi oyma enstrümanların yapımında uygun meyve ağaçlarındandı (İyigün, 2006).

Âşık Veysel'in bir türküsünde bağlamaların yapımında dut ağacının kullanıldığından şöyle bahsetmiştir;

Ben bir insanoğlu sen de dut dalı

Bülbül konar mıydı dalına bazı

Ben babamı sen ustanı unutma

Çalgı yapımında ceviz ağacı: Ceviz ağacının odunu tekneli enstrümanlarının yapımında kullanılırdı. Ud, lavta sazları, kemençe, bağlama ve ailesinin tekne yapımında kullanılırdı (Açın, 2000).

Çalgı yapımında armut: Armut ve ahlat ağacının akustik özelliklerinin iyi olmasından dolayı Osmanlı zamanında yaylı sazlar grubundan keman ve ailesi yapımında kullanılmıştır (İyigün, 2006). Ayrıca, piyanolarda mekanik yapım ve diğer kısımların yapımında da armut ağacı kullanılmıştır (Açın, 2000).

Çalgı yapımında erik: Erik ağacı Osmanlı zamanında akustik özelliğinin üstün oluşu, iyi işlenmesi ve iyi cila tutmasından dolayı kemençe yapımında tekne ve oyma kısmında kullanılırdı. Kemençeden hariç lavta sazları, ud, bağlama ve ailesi yapımında kullanılmıştır (Çetincan, 2004). Ayrıca zurna, klarnet, kaval, mey ve piyano aksamalarının yapımında kullanılmıştır (Açın, 2000).

Çalgı yapımında kiraz ağacı: Kiraz ağacı Osmanlı'da kemençe yapımında oyma olarak kullanılırken bağlama ve ailesinde tekne kısmında kullanılmıştır.

Ayrıca, kiraz ağacının kabuk kısmı mızraplı sazların mızrap (tezene) yapımında kullanılmıştır (Açın, 2000).

Çalgı yapımında kayısı ve zerdali ağacı: Osmanlı zamanında Anadolu’da kayısı ve zerdali ağaçlarının çok olması bu ağaçların otantik ve geleneksel nefesli sazların yapımında kullanılmasını sağlamıştır. Zurna, kaval ve mey yapımında kullanılmakla birlikte bağlama ve ud teknelerinin yapımında, kemençe ve geleneksel bağlamaların gövde kısımlarının yapımında kullanılmıştır (Çetincan, 2004).

Çalgı yapımında şeftali ağacı: Şeftali ağacı kayısı ve erik ağaçlarının odunlarından sonra nefesli sazların yapımında kullanılmıştır (Çetincan, 2004). Ud, lavta ve bağlama yapımında tekne kısmında tek başına veya başka ağaçlarla birlikte kullanılmıştır (Açın, 2006).

İğde: İğde ağacının kolay bulunmasından dolayı ud, lavta, bağlama ve ailesi sazlarının tekne kısımlarında, sap ve burguluk kısımlarının yapımında kullanılmaktaydı (Açın, 2006).

Çalgı yapımında zeytin ağacı: Nefesli sazların yapımında kullanılmaktaydı (Açın, 2006).

Kestane ağaçlarının kerestesi, sağlamlığı ve dayanıklılığı nedeniyle Osmanlı döneminde çeşitli yapısal unsurların üretiminde tercih edilmiştir. Özellikle telgraf direği yapımında kestane kerestesinin kullanıldığına dair belgeler, Osmanlı arşiv kaynaklarında yer almaktadır (BOA, 1896; BOA, 1908).

3.9 Osmanlı Devleti’nde Sosyal ve Kültürel Hayatta Meyve

Toplumların tarihi hafızası olan kültür, toplumları anlamaya yarayan bir birikimdir. Yüzyıllar boyunca hüküm sürmüş Osmanlı Devleti Aliyesi’nin geçim kaynaklarının önemli bir kısmını oluşturan meyveler soyo-kültürel yaşamın da bir parçası haline gelmiştir. Osmanlı’da meyvecilik kültürü sadece yetiştiricilikte kalmamış, saray bahçelerinden kamusal alanlara, minyatür sanattan dokumacılığa, süslemeciliğe ve edebiyat alanına kadar sosyal hayatın her kademesinde kullanılmış ve yer almıştır.

Osmanlı Devleti’nde 18. ve 19. yüzyıllarda yani “Yenileşme ve Batılılaşma” döneminde Batılı tarzda biçimlerin benimsendiği farklı bir anlayış ortaya çıkmıştır. Bu dönemde klasik Osmanlı mimarisinin genel yapısı açısından aynı olmakla beraber süslemelerde Batılı kompozisyonlar etkindir. Osmanlı

toplumunda meyveler yalnızca besin değeriyle değil, aynı zamanda sembolik ve kültürel anlamlarıyla da öne çıkmaktaydı. Meyve hem estetik hem de toplumsal değer taşıyan bir unsur olarak; düğün, nişan, doğum ve sünnet gibi önemli sosyal törenlerde diğer hediyelerle birlikte yer almaktaydı. Bu durum, meyvenin yalnızca sofralarda değil, toplumsal ilişkilerde de önemli bir yeri olduğunu göstermektedir. Nitekim 1766-1768 yıllarında saraya damat olacak olan Nişancı Paşa'nın hareme gönderdiği hediyeler arasında 20 sepet meyve ve 40 tabla çiçek (şükûfe) de bulunmaktadır (Atasoy, 2002).

3.9.1 Osmanlı'da Sosyal Hayatta Meyve

Osmanlı toplumunda meyve, sadece beslenme aracı olmanın ötesinde, gündelik hayatın ayrılmaz bir parçasıydı. Meyveler, toplumsal ilişkilerde hediyeleşme kültürünün önemli bir unsuruydu. Özellikle Ramazan, bayram gibi dini bayramlar ya da düğün, sünnet gibi özel günlerde meyve sunumu zarafet ve cömertliğin göstergesi olarak kabul edilirdi. Ayrıca meyveler, şehirlerdeki meyve pazarlarının canlılığında ve kahvehane gibi sosyal alanlardaki tüketim biçimlerinde de belirleyici unsurlardandı. Taşrada, köylerde ya da konak çevresinde meyve bahçelerinin bakımı çoğu zaman aile fertlerinin ortak uğraşı olurdu ve bu süreçler toplumsal dayanışmayı güçlendirirdi. Saray mutfağında ise meyve hem taze hem işlenmiş biçimde yer almakta, ziyafetlerde ikram edilen hoşaflar ve şerbetler aracılığıyla statü göstergesi hâline gelmekteydi. Saray çevresinde meyveler bir meyve olmanın ötesinde itibar unsuru olarak da değerlendirilmiştir. Nitekim hasta olan padişahın çilek arzulanması üzerine, söz konusu meyvenin temin edilip kendisine gönderilmesi için girişimlerde bulunulduğu, valide sultanın Güceoğlu Agop Efendi'ye yazdığı mektuptan anlaşılmaktadır. Mektupta, padişahın daima hatırlandığı ve sıhhatinin günden güne iyiye gittiği belirtilerek çileğin sembolik bir değer taşıdığı da görülmektedir (BOA, 1876).

Osmanlı kültüründe meyvenin anlam dünyası oldukça zengindi. Meyve, edebi eserlerde, halk hikâyelerinde ve şiirlerde sembolik anlamlar taşırdı; özellikle nar, üzüm, elma ve incir gibi meyveler tasavvufi yorumlara açık zengin imgelerle bezenirdi. Minyatürlerde ve çini sanatında meyve motiflerine sıkça yer verilir; bu durum meyvenin sadece fiziksel değil, estetik ve ruhani değer taşıdığını da gösterirdi. Meyvelerin halk hekimliğinde kullanımı ve mevsim döngüleriyle ilişkili olarak takvimsel bilgilerde yer alması da kültürel aktarımın bir parçasıydı. Ayrıca bayram şenliklerinde meyve şekline benzetilmiş tatlılar ya da manilerde geçen

meyve isimleri, halk kültüründe meyvenin çok boyutlu varlığını ortaya koyar. Bu çok katmanlı yapı, meyvenin Osmanlı kültür hayatında yalnızca doğadan gelen bir ürün değil, aynı zamanda anlam ve aidiyet taşıyan bir unsur olduğunu kanıtlar niteliktedir.

Özellikle saray düğünlerinde ve şenliklerde meyveler hem taze olarak hem de işlenmiş formlarıyla ikram edilirken, meyve ile tatlandırılmış şekerlemeler de bu sunumların vazgeçilmez unsurlarındandı. Nitekim Fatih Sultan Mehmed'in Edirne'de şehzâdeleri Bayezid ve Mustafa için düzenlediği sünnet düğününde, gelen konuklara tepsiler dolusu meyve şekerlemeleri ikram edilmiş, bu şekerlemeler ayrıca kutulara konularak misafirlere armağan edilmiştir (Ünver 1952).

Bu bağlamda, Osmanlı şekercilik geleneğinde önemli bir yere sahip olan akîde şekeri de dikkat çeker. Çeşitli meyve ve baharatlarla tatlandırılan bu şeffaf şeker karışımı, zamanla yalnızca saray törenlerinde değil, sünnet düğünleri, bayramlar ve kandil geceleri gibi halk arasında kutlanan pek çok sosyal ve dinî etkinliğin ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir (Ünsal, 2011). Özellikle 16. yüzyıldan itibaren talebin artmasıyla birlikte akîde şekeri, halk kültüründe de yaygınlık kazanmış; loncalara bağlı şekercilerin yanı sıra izinsiz üretim yapanlar da ortaya çıkmıştır. Bu durum, 1582 yılında kaçak şekerciliğe yönelik bir ferman çıkarılmasına neden olmuştur (Işın, 2009).

Meyve temalı akîde şekerlerinin saray törenlerinde de özel bir yeri vardı. Öyle ki, Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzâdeleri Bayezid ve Cihangir için 1539 yılında düzenlenen büyük sünnet düğününde “elmasî akîde” ve “elma akîdesi” gibi meyve esaslı özel şekerlemelerin ikram edildiği bilinmektedir (Tezcan 199).

Meyveler yemek kültüründe de yemek tariflerinde, yemeklerin yanında sudan başka şerbet olarak kullanılırdı. Üzüm, elma, armut, kiraz, ceviz, badem, şeftali, incir, nar, gibi meyvelerin severek yenilir, bu meyvelerden şerbet, reçel, hoşaf ve şekerleme yapılarak tüketilirdi. Ayrıca, meyvelerden yapılan pekmezler Osmanlı mutfağında kullanılırdı.

Köylerde sosyal hayat açısından meyveler yetiştiriliyor ve düğünlerde gelenek göreneklere göre meyvelere yer veriliyordu.

Elma ve nar sosyal hayatta en çok kullanılan meyvelerdir. Elma sunumu birisinin biriyle evlenmek istediğinin göstergesiydi ve çoğu zaman kadınlar tarafından erkeğe sunulurdu (Çoruhlu, 2006).

Meyvelerin sosyal hayattaki etkisini Osmanlı rüya tabirlerinde yorumlanmasından anlaşılmaktadır. Orhan Şaik Gökyay'ın incelediği eski tabirnamelerden Tabirname-i Türkî ile Süleymaniye Kütüphanesi, Reisü'l-Küttab Kitapları arasında yer alan bir başka tabirnamede rüyada görülen bazı meyveler hakkında yorumlamalar bulunmaktadır (Gökyay, 1992).

Nar ise Osmanlı'da bereketi ve çoğalmayı ifade ederdi. Osmanlı hükümdarlarının kaftanlarında nar motiflerinin olması nar meyvesinin bereket, bolluk ve sürekliliğinin sultani simgelerle birleştirildiğini görülmektedir (Gürsu, 1988).

Osmanlı'da 15.-18. yüzyıl Klasik Osmanlı sanatı dönemi mimarisinde meyveleri özellikle duvarlardaki çinilerde görülmektedir (Yetkin, 1986). Meyve motifli çiniler cami, medrese, mescitler ile konak, köşk, konut, hamam, çeşme ve kütüphanelerde süslemelerde kullanılmıştır (Yetkin, 1986). Osmanlı Devleti'nin 18.-19. yüzyıllara ait mimarisinde 'Yenileşme ve Batılılaşma' ile barok tarzı tasarımlar göze çarpmaktadır. Motiflerde girland motifleri, "C" ve "S" motiflerinde meyve ve meyve çiçekleri görülmektedir. Bu motif örneklerine saray, köşk, medrese, mescit, cami, konak, gemi, hamam, çeşme, sütunlarda, kubbeli mekanlarda, ahşap kapılarda, dolaplarda, ahşap duvar perdelerinde, tavan ve tavan eteklerinde görülmektedir (Türkmen, 2006). Batılılaşma Donemi Türk mimarisi örneklerinden Batı Anadolu'daki Soma Hızır Bey Camii'nde bereket sembolü olarak kullanılan kalem işi meyve motifleri görülmektedir. Elma, nar, üzüm, incirlerden oluşan süslemeler; son cemaat yeri, harim ve kadınlar toplanma yerinde yoğunlaşmıştır (Ölmez, 2012).

Türk halk kültüründe söz kesme ve nişan törenlerinin yanı sıra mevlitlerde, düğünlerde ve Ramazan aylarında çeşitli şerbetler tüketilmektedir (Yılmaz, 2012; Kuzucu, 2016).

Osmanlı Devleti'nde meyveler yalnızca birer gıda maddesi değil, aynı zamanda saray kültürünün, hediyeleşme geleneğinin ve yönetsel sembollerin bir parçasıydı. Mardin'den padişah için 120 batman erik gönderilmesi (BOA, 1812) ve Üsküp'teki Mustafa Paşa Camii Evkafı tarafından Babüssaade Ağası'na iki yük elmanın hediye olarak takdim edilmesi meyvelerin saraya sunulan itibarlı ürünler olarak değerlendirildiğini göstermektedir (BOA, 1834). Osmanlı sosyal hayatta meyvelere verdikleri kıymetten dolayı birebir meyvelerle aynı boyutta ve aynı görünümde misk sabunları üretir ve hediyeleşmede kullanırdı. Misk meyve sabunu

kültürümüzün önemli bir ögesi olup 17. yüzyıldan itibaren Edirne ilimizin sembollerinden birisidir. Osmanlı döneminde çeyiz takımlarında, padişahların yabancı devlet başkanlarına gönderdikleri hediyelerin arasında misk meyve sabunu yer alırdı (Kılıç, 2000). Bu örnekler, meyvelerin Osmanlı toplumunda sadece ekonomik değil, aynı zamanda sosyal ve siyasi anlamlar taşıyan değerli ürünler olduğunu ortaya koymaktadır.

Osmanlı toplumunda meyveler, yalnızca besin kaynağı olarak değil, aynı zamanda sosyal ilişkilerin, misafirperverliğin ve manevi değerlerin bir yansıması olarak önemli bir yer tutmuştur. Meyve, dost sohbetlerinde ikram edilen, bayram ve düğün gibi özel günlerde paylaşılan bir bereket simgesi olarak görülmüştür.

Özellikle incir, Osmanlı düşüncesinde derin bir anlam taşımaktadır. İncir için kullanılan "muhabbet sırrının sembolü" ifadesi kullanılmakta olup onun sadece bir meyve olmanın ötesinde sevgi, dostluk ve bereketin temsilcisi olarak görüldüğünü ortaya koymaktadır. Erkek incir meyvesinin dişi incirle döllenme süreci, doğadaki uyumun bir yansıması olarak değerlendirilmiş, bu durum toplumda birlik ve dayanışma anlayışıyla ilişkilendirilmiştir.

Meyve bahçeleri Osmanlı sosyal yaşamında sadece tarımsal üretim alanları değil, aynı zamanda dost meclislerinin kurulduğu, edebi sohbetlerin yapıldığı, ailelerin vakit geçirdiği mekânlar olarak da önem arz etmiştir. Misafir ağırlama kültüründe meyve ikramı hem maddi bir cömertlik hem de manevi bir paylaşım olarak değerlendirilmiştir. Bu bağlamda, Osmanlı'da meyve, yalnızca bir gıda değil, aynı zamanda sosyal hayatı şekillendiren kültürel bir unsur olarak kabul edilmiştir.

Osmanlı Mutfağında Meyve

Osmanlı mutfak kültürü sosyal, ekonomik ve siyasi gelişmelerden bağımsız olmayıp bu alanlarda sıra dışı gelişmelerden oldukça hızlı etkilenen bir özelliğe sahip olmuştur. Yani, Osmanlı mutfak kültürü sadece yemeklerden ibaret olmayıp sosyal hayatta sosyal statü, kimlik gibi kavramlarla iktisadi, kültürel hayatla ve hatta siyasetle iç içe bir yapıya sahipti (Bilgin ve Can, 2024).

Osmanlı mutfak kültüründe meyvelerin çok özel bir yeri olmuştur. Özellikle ara öğünlerde tüketilen meyveler çok sevilmiş ve tüketilmiştir. Meyveler, Osmanlılarda sadece tatlı yapımında kullanılmamıştır. Osmanlı yemek kitaplarında bulunan reçete ve tariflere göre meyveler; dolma, çorba, sebze yemekleri, hamur işleri, pilav, ekşili et yemekleri, yahni ve turşularda da kullanılmıştır. Osmanlı

mutfağında meyve ağaçlarının sadece meyvesi değil, aynı zamanda çiçek ve yaprakları da tatlı yapımında kullanılırdı. Örneğin ayva çiçeğinden reçel yapılmıştır. Meyvelerin olgunlaşmamış halinden Osmanlı mutfağının ve sofralarında sıkça bulunan turşu yapılırdı. Meyve turşusu yapımında özellikle kayısı, nar, şeftali, erik, limon, üzüm, elma, armut, badem meyvelerinin olgunlaşmamış meyveleri kullanılırdı ve yapılan bu meyve turşusuna “çağla turşusu” denilirdi (Bilgin, 2004). Osmanlı zamanında çağla turşusu 1 litre suya 250 gram tuz ilavesinden hazırlanan koyu salamura (çok tuz ve su) yöntemiyle yapılırdı. Turşu yapımında kullanılan suların kalitesi turşunun kalitesini etkilediğinden kaynak suları tercih edilirdi (Meb, 2020).

Meyveler Osmanlı yemeklerinde pilav yapımında çeşni olarak kullanılırdı. Kestane, kuru üzüm, kuş üzümü, nar meyveleri pilav yapımında kullanılırdı. Bununla birlikte meyveler etli yemek yapımında ana malzeme olarak kullanılırdı (Meb, 2020).

Osmanlı mutfağında, sebzelerden yapılan dolmalar gibi ayva ve elmadan etli dolma yapılırdı. Hatta, Osmanlı mutfağında en çok tercih edilen dolma elmanın içi oyulup içine et, pirinç ve bazı meyvelerin koyulmasıyla elde edilen tuffâhiyeydi (Bilgin, 2024).

Kalye yapımında ise kayısı, ayva ve elma meyveleri kullanılırdı. Ayrıca, pek çok et yemeklerine üzüm, kayısı, erik, elma, badem, incir, hurma gibi meyveler tatlandırıcı olarak kullanılırdı (Bilgin ve Önçel, 2019). Osmanlı mutfağında ana yemek olarak meyvelerle yapılan yemeklere örnek olarak râşîdiyye (tavuklu, kuru kayısı, karanfilli ve tarçınlı yemek), tuffâhiyye ve seferceliyye (elmalı ve ayvalı et) ve terkeb-i çeşdiyye (meyveli tatlı-ekşi et), ekşi narla tavuk kalyesi, ekşiaşı (etli erik yemeği), tavşan yahnisi, tavuk yahnisi, mahmûdiyye (kayısı, badem, üzümlü tavuk yemeği) etli yemekleri verilebilir (Meb, 2020).

Meyveler ana yemeklerin yapımından başka şerbet, reçel, pâlûde (pelte), hoşaf ve tatlı yapımında kullanılırdı. Taze meyveler bal, şeker veya şırayla pişirilerek perverde ve şekerleme yapılırdı. Osmanlı helvanesinde her meyvenin şekerlemesi yapılmakla birlikte en sevilenleri kestane, kayısı, badem, ceviz ve incirden yapılırdı. Pâlûde yapımında meyve suyu, bal veya şeker ve nişasta ile karıştırılıp pişirilmesiyle yapılırdı. Pâlûde içine bol badem eklenir, gül suyu veya miskle aromalandırılırdı (Bilgin ve Önçel, 2019).

Meyveler macun yapımında da kullanılırdı. Nar macunu, ayva macunu, kızılırcık macunu, badem macunu, limon macunu gibi macunlar yapıldı (Bilgin ve Önce, 2019).

Osmanlı saray mutfağında hoşafın hazırlanmasından ve servise sunulmasından hoşafçıbaşı unvanını taşıyan mutfak görevlisi ve ona bağı çalışan hoşafçılar sorumluydu. Servis biçimi dönemin ortak sofrı kültürünü yansıtır nitelikte olup, bireysel kâseler yerine sofranın ortasına konulan büyük bir kaptan, çoğunlukla şimşir veya fildişinden imal edilmiş kaşıklarla topluca tüketilirdi. Hoşafın hazırlanmasında kullanılan meyveler arasında vişne, elma, armut, kayısı, erik, üzüm, böğürtlen, portakal, nar, taflan yemişi, incir, çilek, dut kurusu ve Şam fıstığı gibi çeşitlilik arz eden ürünler bulunmaktaydı. Bu meyveler arasında kuru üzüm, en fazla tercih edilen içerik olarak öne çıkmaktaydı. Hoşafa hoş bir aroma katmak amacıyla şeftali çiçeğı suyu, gül suyu, portakal çiçeğı suyu ve misk gibi katkıları da kullanılırdı (Meb, 2020).

Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan şerbet hem günlük yaşamda hem de özel günlerde tüketilen başlıca içeceklerdendi. Kıvamına göre "şurup" ya da "şerbet" adını alan bu içecekler, özellikle yaz aylarında soğutulmuş sunulurdu. Şerbet, saray dışında halk arasında da yaygın şekilde tüketilirdi. Şerbet yapımında taflan, üzüm, nar, armut, limon, turunç, hurma, vişne, dut, vişne, şeftali, çilek meyveleri sıklıkla kullanılırdı (Meb, 2020).

3.9.2 Osmanlı’da Kültürel Hayatta Meyve

Sanat alanında da en çok karşımıza çıkan meyve elmadır. Elma Türk folklorunda sanat alanlarında, masallarda ve geleneklerinde büyük bir yere sahiptir (Şimşek, 2008).

Sanat Alanında Meyve

Osmanlı Dönemi’nde, 15. ile 17. yüzyıllar arasında seramik üretimiyle paralel bir gelişim gösteren çini üretiminin başlıca merkezi İznik olmuştur. İznik’te üretilen kare, altıgen, üçgen ve dikdörtgen şeklindeki çiniler, turkuaz mavi, siyah, kobalt mavisi ve yeşil gibi tek renklerle işlenmiş olup, en yaygın olarak Bursa’da kullanılmıştır. Çinilerde en çok kullanılan meyveler nar ve üzüm motifleridir. Osmanlı’nın doğu tarafında Sanayi-i nefise mektebinde çini tezyinatında nar bitkisi lale ve karanfil kadar önem verilirdi. Osmanlı’nın batı tarafında ise nar ağacının düzgün dallarından flütler ve düdükler yapıldı.

Nar minyatür sanatında kullanılan meyvelerdendi. Türk dokumalarında ise bitkiler motiflerden meyve motifleri 14.yüzyılda görölmeye başlamış olup 18.yüzyıla kadar çok sık kullanılmamıştır. Dokumacılıkta en çok üzüm ve nar motifleri kullanılmış olup elma, armut, kiraz, badem, çilek ve hurma meyveleri kumaş desenlerinde ve halı dokumada kullanılırdı. Halı dokumacılığında meyve motifleri deseni tamamlayıcı olarak veya esas desen olarak kullanılırdı. Kilimlerde de özellikle nar, üzüm ve elma motifleri görölmektedir.18.yüzyıl itibaren yetiştirilen bitkilerin ayrıntılarının verildiği desenler kumaşlarda kullanılmaya başlamıştır. Düz dokumalarda meyve motifleri yardımcı motif amacıyla kullanılmıştır (Oyman, 2019).

Türk kumaşlarında en çok görölen meyveler nar, ananas, üzüm ve elmadır. Meyve motifleri Osmanlı ipek kumaşlarında, kaftanlarda, peşkirlerde, halı ve kilimlerde genellikle natüralist üslupta kullanılmıştır. Hurma motifi ise stilize olarak kullanılmıştır (Ölmez, 2006)

Meyve motifleri Osmanlı işlemlerinde figüratif ve resimsel olarak çarpıcı renklerle genellikle bütünsel olarak dikey veya yatay yönde tekrar kullanılmıştır. Türk işlemlerinde nar meyvesi tekil olarak kullanılmakla beraber çeşitli meyvelerden oluşan meyve tabağı tasvirleri yapılmıştır. Osmanlı sosyal hayattaki meyveye verilen öneminin izleri Osmanlı mimarisine de yansımıştır. Meyve motifleri, Osmanlı mimarisinde dekoratif amacıyla duvar ve tavan süslemelerinde, alçı, taş, çini, ahşap ve metal süslemelerinde kullanılmıştır. Osmanlı'da duvar tasvirlerinde meyve tasvirleri süs motifi niteliğinde kullanılmıştır. Duvar motiflerinde elma, armut, nar, incir, üzümler tek tek ya da sepet, meyvelik ve kâse içinde istiflenerek veya bıçak ya da hançerlere saplanmış şekilde sunulmuştur. Osmanlı'da 15.-18. yüzyıl klasik Osmanlı sanatı dönemi mimarisinde meyveleri özellikle duvarlardaki çinilerde görölmektedir. Meyve motifli çiniler cami, medrese, mescitler ile konak, köşk, konut, hamam, çeşme ve kütüphanelerde süslemelerde kullanılmıştır (Yetkin, 1986).

Osmanlı Devleti'nin 18.-19. yüzyıllara ait mimarisinde 'Yenileşme ve Batılılaşma' ile barok tarzı tasarımlar göze çarpmaktadır. Motiflerde girland motifleri, "C" ve "S" motiflerinde meyve ve meyve çiçekleri görölmektedir. Bu motif örneklerine saray, köşk, medrese, mescit, cami, konak, gemi, hamam, çeşme, sütunlarda, kubbeli mekanlarda, ahşap kapılarda, dolaplarda, ahşap duvar perdelerinde, tavan ve tavan eteklerinde görölmektedir (Türkmen, 2006).

Batılılaşma Donemi Türk mimarisi örneklerinden Batı Anadolu'daki Soma Hızır Bey Camii'nde bereket sembolü olarak kullanılan kalem işi meyve motifleri görülmektedir. Elma, nar, üzüm, incirlerden oluşan süslemeler; son cemaat yeri, harim ve kadınlar toplanma yerinde yoğunlaşmıştır (Ölmez, 2012). Topkapı Sarayı'nın Yemiş odasının duvarlarında meyve resimleri dikkat çekicidir. Dolmabahçe Sarayı'nın Valide Sultan Kabul Odası tavanında, alçı işçilikle yapılmış bir madalyonun merkezinde zeytin ve incir dallarından oluşan bir aranjmanı yer alır (Gültekin, 2008).

Osmanlı natürmort resimlerinde, ilk örneklerinden itibaren genellikle çiçekler ve meyveler ön planda olmuştur. Geleneksel Osmanlı sanatında, bitkisel desenler stilize edilerek, bir çeşit perspektif kullanılarak natüralist bir şekilde resmedilmeye başlanmıştır (Şekil 3.74). Batı sanatının etkisiyle, nesneler artık daha gerçekçi bir biçimde, mekân içinde belirgin bir şekilde yerleştirilmiş ve hacim kazandırılmıştır (Şekil 3.75). Bu, resimlere derinlik ve üçüncü boyut hissi katmıştır.



Şekil 3.74. Şeker Ahmet Paşa



Şekil 3.75. Topkapı Sarayı

Bahar mevsiminin simgesi olan çiçek açmış meyve ağaçları, Osmanlı sanatında "bahar dalı" olarak tanımlanmıştır (Demiriz, 1980). Bu motif, minyatür ve tezhip sanatlarında sıkça kullanılmıştır. Özellikle 16. yüzyıldan itibaren,

minyatürlerde görülen bahar dalları genellikle kiraz, erik, badem, şeftali ve elma gibi meyve ağaçlarını temsil eder. Bahar dalları, eğlence, kır ve av meclislerinin yanı sıra, padişah makamlarının arka planında da önemli bir dekoratif unsur olarak yer almıştır. Osmanlı sanatında meyve ağaçları, özellikle 16. yüzyılda önemli bir yer tutmuştur. Minyatürlerde, coğrafyaya özgü meyve ağaçları bazen belgesel amaçlı, bazen de sembolik anlamlarla kullanılmıştır. Bu ağaçlar, özellikle dini metinlerde, peygamber kıssalarının anlatıldığı sahnelerde sembolik bir anlam taşımaktadır. Örneğin, bir tasvirde Cennet'teki nar ağacı, fantastik bir şekilde stilize edilerek dünyadan farklı bir biçimde resmedilmiştir. Ayrıca, minyatürlerde çeşitli meyve ağaçlarının yer aldığı coğrafyalar tanıtılmakta ve bu ağaçlar, gerçekçi bir şekilde, dönemin sosyal ve kültürel yapısını yansıtan unsurlar olarak kullanılmıştır. Kiraz, nar, elma, armut, kayısı, badem ve şeftali gibi meyve ağaçları, bu dönemin minyatür sanatında sıkça yer alan ve hem doğayı hem de sembolik anlamları betimleyen unsurlar arasında yer almıştır (Azaklı, 2023).

16. yüzyılda Osmanlı saray kumaşlarında kullanılan bitkisel motifler arasında pek çok çiçekten başka, nar, narçiçeği, erik çiçeği, şeftali, şeftali çiçeği ve hurma gibi meyve motifleri de yer almıştır. Bu dönemde meyve motifleri, estetik ve sembolik anlamlar taşıyan tasarımlar olarak kumaşlarda sıkça kullanılmıştır (Alpat, 2011).

Edebiyat Alanında Meyve

Divan edebiyatında “meyve” kelimesi, yalnızca doğrudan yenilen tatlı ya da faydalı ürünleri değil; aynı zamanda doğal çevreyle ilişkili bağlamlarda da kullanılmış; bağ, bahçe, fidan, yaprak gibi unsurlarla birlikte şiir dilinde estetik ve sembolik bir değer kazanmıştır. Bununla birlikte, kelime zamanla mecazi bir katmana da kavuşmuş; kavuşma, sabırla erişilen mutluluk, bir amacın gerçekleşmesi, sanatkârane bir beceri ya da şairane bir söz gibi soyut kazanımlar da “meyve” olarak değerlendirilmiştir. Bu kapsamda, sevgilinin nazı, cefası, gamı; âşğın gözyaşları ve kalbî yaraları dahi meyve sembolizmi içinde yer bulmuştur (Gülhan 2008).

Halk şiirlerinin konusu hayata dair her şey olmasından dolayı şiirlerde meyvelere de yer verilmiştir. Halk şiirinde meyveler benzetme veya tasvir amacıyla kullanılırken bazen de destan tarzında bağımsız olarak konu alınmıştır ki bu şiirlere meyve destanı denilmekteydi. Meyveler, halk şiirinde genellikle aşkı, doğayı, duyguları ve hayata dair pek çok temayı anlatmak için mecaz anlamlarla birlikte

yer alır. Osmanlı halk şairleri, meyveleri doğal birer sembol olarak kullanarak, insan ruhunun farklı halleri, duygusal durumlar ve yaşamın renkleri hakkında anlamlar üretmişlerdir. Halk şiirlerinde meyveler basit benzetmeler olarak değil daha çok istiare yoluyla benzetmeler yapılmıştır. Benzetmelerin çoğu sevgiliye yönelik olmakla beraber değişken karakterli de olabilirdi. Halk şiirinde, elma, ayva, kiraz, turunç ve nar gibi meyvelerle yapılan benzetmeler ön plana çıkarken, meyve ve buna dair kavramları ifade eden bağ, bahçe, fidan gibi sözcükler de kullanılmıştır.

Türkçe 'de üzüm kelimesi üz- “koparmak” fiilinden türemiş bir hareket ismi olup üzüm kelimesi çoğunlukla üzüm salkımını ifade etmek için kullanılmıştır (Nişanyan sözlük). Osmanlı Türkçe 'sinde üzüm kelimesi için al-înap, inep, rez ve engür kelimeleri yaygın olarak kullanılmıştır.

Edebi eserlerde divan edebiyatında üzümden yapılan şarap kelimesi âb-ı engûr (üzüm suyu), bintü'l-ineb (üzümün kızı), duhter-i rez (asmanın kızı) benzetmeleriyle üzümlün şarabın hammaddesi olması anlatılmıştır.

Döşeyip sofrâ-i ayş u tarabı

Çekse İncirli'de bintü'l-inebi

Günümüzde ve Osmanlı zamanında da ülkemizde yetiştirilen ‘Papaz karası’ üzümü Türk şiirimizde konu edilmiştir;

Şu papaz karasın îcâd kılan

Hangi ruhbâna yüzü ağ olsun (İzzet Molla)

Ercişli Emrah;

Dursam gider olsan bizim ellere

Şeker söyle kaymak söyle yağ söyle

Eğer meni sorarsa ihtiyar anam

Boynum armut sapı canım sağ söyle...

Senin aşkın yakar yandırır

Garip bilbil gonca güle kandırır

Elin yâri şeftaliler gönderir

Senin bize ayva-narın gelmedi... (Saraçoğlu 1999:199)

Şem’î;

Ekşim tane tane dönüptür nara

Oldu buharımdan üzüm kapkara

Çeşm-i badem keşi dedim nihara
Süzme, âyine-i devranımız var (/Gençosman 1972:453-455)

Hurma leblerinden akıttın balı
Hasta dile gerek şeftali
Yeni meyve vermiş turunç misali
Gerdan arasından seyranımız var. (Şem'î/Gençosman 1972:453-455)

Ekşim tane tane düşüptür nara
Oldu buharımdan üzüm kapkara
Çeşm-i badem keşi dedim nigara
Süzme, âyine-, devranımız var (Şem-î/Gençosman 1972:453-455)

Aşkın ile harnup gibi kurudum
Ceviz gibi içirimden çürüdüm
Vişne rengi şalvar ile yürüdüm
Görmeyeli dilde hicranımız var. (Şem-î/Gençosman 1972:453-455)

Köroğlu:

Yeni bahçenin narısın
Kırmızı gülden arısın
Koç Köroğlu'nun yârisin
Böyle misin bilem seni (17.asır, Köroğlu7Köprülü 1962:92)

Karacaoğlu:

İki kuş geldi de kondu cerene,
Başı yeşil, ayakları kırmızı,
Çiğ düşürmüş nişanına, teline;
Ağzı kiraz, dudakları kırmızı. (Karacaoğlu/Cunbur 1985:133)

"Benim gönlüm nar ağaçlı,
Bütün bahçem elma yüklü.
Sevdanla ben perişan oldum,
Narin bir nar gibi kırıldım." (Karacaoğlu'dan Bir Koşma)

Bu dizelerde **nar** ve **elma** gibi meyveler, aşkın verdiği acıyı ve kırılgnlık hissini anlatmak için kullanılmıştır. "Nar" burada kırılgn ve narin bir duyguyu simgeliyor, elma ise baharın ve doğanın güzelliklerini temsil ediyor.

Şu yalan dünyaya geldim geleli,

Birbağ dikip meyve yetiremedim.

Alnı perçemli, kulağıküpeli

Yarin gölgesinde oturamadım. (Karacaoğlan/Cunbur 1985:203)

Elma meyvesi Osmanlı Edebiyatında kimi zaman ‘alma’ kelimesiyle yer aşmakla birlikte genellikle sevgilinin özelliklerine benzetilerek kullanılırdı.

Perişan gönlüm perişan;

Almadır âşka nişan.

Almasız yâre kavuşan

Ah eder, anar almayı. (Karacaoğlan/Cunbur: 1985:306)

Almanın budağı ağlar,

Gözyaşı durmayıp çağlar,

Beğler, paşalar ağlar,

Diz üstüne kor almayı (Karacaoğlan/Cunbur 1985:306)

Almayı dalıdan almalı değil,

Çirkini güzele vermeli değil,

Yavru küçük, döğmeli değil,

Sürmeli gelinin derd’aldı beni (Karacaoğlan 1985:347)

Ayvanın sarı rengi hasret çeken sevgilinin solgun sararmış yüzünün tasvirinde kullanılmıştır;

Aklım aldı gözlerini süzeli

Benzime düşmüştür ayva gazeli

Sana derim behey âdem güzeli

İki leblerinden bir yanağından (Karacaoğlan/Elçin 1997:28)

Maniler, halk şiirinin kısa ve öz bir türüdür ve meyveler burada da duygusal anlamlar taşıyabilir:

"Elma dalında sararıp kalmış,

Gönlümdeki aşkı yarası sarmış.

Beni benden alıp gitmiş,

Nar çiçekleri soldu bakmış."

Burada **elma** ve **nar** meyveleri, aşkın ve kalp kırıklığının sembolleridir. **Elma**, genellikle olgunlaşmayı ve aşkın olgunlaşan duygularını ifade ederken, **nar** acı bir kaybı ve duygusal sarsıntıyı temsil eder.

Meyveler bazen güzellik ve aşk arasında bir bağlantı kurar. İşte bir başka halk şiiri örneği:

***"Bir elma alıp gönlüme koydum,
Ne zaman kokladım, aklımı kaybettim.
Yanı başımda nar çiçekleri,
Sensiz her şey bana tuhaf geldi."***

Bu dizede **elma**, güzellik ve hoşlukla, **nar çiçekleri** ise daha derin bir anlam ve melankoliyi ifade etmektedir. Elma, mutlu ve neşeli bir duyguyu anlatırken, nar ise daha karamsar bir hissiyatı yansıtır.

***Karac'oğlan böyle sandık
Ağız fincan, burun fındık.
Billur gibi, beyaz pambuk
Beyaz gövden kar mı yoksa? (Karacaoğlan/Cunbur 1985:266-267)***

Türkülerde Meyveler

***İğde;
İğde dalı gevrek olur
Basmaya gelmez
Elin kızı nazik olur
Gözümde kaldı
İğde dalı gevrek imiş
Elimde kaldı
Elin kızı güzel imiş
Gözümde kaldı (Özcan 1995:39)***

Manilerde Meyveler

***Bahçelerde kızılçık
Avrupası kıvırcık
Kınamayın komşular
Sevgilim cahil çocuk (O.Nazif 1933a/T:194)***

Bahçelerde kestane

Dökülür tane tane

Benim varacağım oğlan

Şu dünyada bir tane (Gazali 1932a: 8)

Ufacık kuş üzümü

Görse yarım yüzümü

Ağlasam hem söylesem

Belki tutar sözümü (Gazali 1931b:7)

Ninnilerde Meyveler

Yol üstüne yeşil ahlat ninni

Yüreğimde türlü zahmet ninni

İstanbul'da Sultan Ahmet ninni

O da sana himmet etsin ninni

Gelen gelin geriye dönsün ninni (Özen 1938:324-325)

Tarlalarda olur ahlat

Anneler çeker zahmet

Medine'de Muhammet

Söyle buna bir can versin (Kurç 1982:67-68)

Bilmecelerde Meyveler

Çit öter çit öter

Çitlembikte kuş öter

Etini yer kemiğini döker (Cevap: Üzüm / Özcan 1995:114)

Ey fındık hındık

Ben yedim zındık (Cevap: Ayva / Özer 1957:64)

Ben ne idim ne idim

Samur kürklü bey idim

Felek beni şaşırdı

Küllüklere düşürdü (Cevap: Kestane/ Özer 1957:63)

Alçacık dallı, yemesi ballı (Cevap: Üzüm / Özer: 1957: 63)

Çadırı yeşil, askeri kırmızı (Cevap: Kızılçık / Akkaş 1979: 74)

Dağdan gelir taştan gelir,

Beş bıyıklı eniştem gelir (Cevap: Muşmula / Akkaş 1979: 75)

A benim al yastığım

İçine un bastığım (Cevap: İğde / Özer 1957: 63)

Torbası var, dikişi yok

Unu var, değirmeni yok (Cevap: İğde)

Babası büklüm koca

Anası yayla hatunu

Kızı dünya güzeli (Cevap: Asma Ağacı)

Dal üstünde sarı tayin (Cevap: Ayva)

Altı tahta üstü tahta

İçinde sarı bir bohça (Cevap: Badem)

Bir kundakta dört bebek (Cevap: Ceviz)

Küçük kazanın aşı tatlı olur (Cevap: Ceviz)

Serilir hasır gibi

Sürünür esir gibi (Cevap: Dut)

Aldım yerli bir yemiş

Yiyen tadını bilmiş

Kabuğunu soy da ye

Yanağını öp de ye (Cevap: Elma)

Bir çuval unum var

Değirmen görmemiş

Bir direğim var

Çivi değmemiş (Cevap: İğde)

Lezzet verir damağa

Kına yakar parmağa (Cevap: Karadut)

Ağaç başında sarı kedi (Cevap: Kayısı)

Yemişi tatlı Güneş suratlı (Cevap: Kayısı)

Dağda vardım dağmaya

Söğüt dalı kırmaya

Otuz yüzük işledim

Bir kınalı parmağa (Cevap: Kiraz)

Yeşil dalda kırmızı boncuk (Cevap: Cevap: Kiraz)

Yeşil ile başladım, al ile işledim. (Cevap: Kiraz)

İttim açıldı, inci saçıldı (Cevap: Nar)

Bir dam oğlum uşağım var

Hepsi de kıcı çöplü (Cevap: Üzüm)

Bir sapı var

Bin topu var (Cevap: Üzüm)

Bükümsüz iplik

Deliksiz iplik

Allah diziyor

Gelenek ve G reneklerde Meyve

16. yüzyıl Osmanlı sosyal hayatında meyveler, yalnızca beslenme amacıyla t k tilen gıda ürünleri olmanın ötesine geçerek, bayramlar ve şenlikler gibi kamusal kutlamaların da ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir. Nitekim bayram yerlerinde mevsim meyvelerinin satılması geleneği, günümüzde dahi varlığını sürdüren bir uygulama olarak dikkat çekerken, bu  detin kökenlerinin erken modern Osmanlı toplumuna kadar uzandığı anlaşılmaktadır. Bu durum, özellikle Divan edebiyatı şairlerinin bayram temalı şiirlerinde açık biçimde gözlemlenmekte; meyveler, bayram sevincini, bolluğu ve mevsimsel döngüleri simgeleyen unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Şiirlerde geçen bu tasvirler, Osmanlı'da meyvenin yalnızca ekonomik ya da tarımsal değil, aynı zamanda kültürel ve sembolik bir değer taşıdığını da göstermektedir (Saral, 2017).

Osmanlı kültür dünyasında hurma yalnızca besleyici bir meyve olmanın ötesinde, zengin sembolik ve estetik anlamlarla yüklü bir varlık olarak kabul edilmiştir. Bolluk ve bereketin sembolü olarak görülen hurma ağacı ve meyvesi, İslami referanslarla da beslenmiş; cennete özgü ağaçlar arasında sayılmış, "hayat ağacı" motifiyle birlikte hem sanatta hem de tasavvufî söylemde yer bulmuştur. Ayrıca, nar meyvesi cenaze törenlerindeki geleneksel olarak olumlu anlamı ve koruyucu vasfıyla ilişkili olmasıyla kullanılmıştır (K   ka  ı, 2006).

Halk kültüründe ise hurmanın koruyucu niteliği ön plana çıkmıştır. Hurma  ekirdeği, küçük bir nalın ya da takunya şekline getirilip mavi boncukla birlikte çocuğun omzuna asıldığında, bu uygulamanın çocuğu nazardan koruyacağına inanılmı tır (Sever, 2004). Bu tür pratikler, meyvenin fiziksel özellikleriyle kültürel inanışlar arasındaki bağın bir göstergesidir.

Osmanlı döneminde nazarla ilgili inanış ve uygulamalar çerçevesinde çeşitli meyve ağaçlarının koruyucu etkisine inanılmı tır. Bu bağlamda, iğde,  itlembik ve hurma ağaçları, özellikle bebeklerin nazardan korunması amacıyla yaygın olarak kullanılmıştır. Özellikle "K be hurması" ve  itlembik dallarının nazarın etkisini üzerine çektiğine ve bu sayede bebekleri ve çocukları nazardan koruduğuna inanılmı tır. Bu inanış, Osmanlı toplumunda yaygın olan halk inançları ve geleneksel koruyucu uygulamalar bağlamında değerlendirilir.

Meyve ağaçlarıyla ilgili başka bir inanı a göre fındık dalı taşıyan bir kimseye yılan ve akrebin değmeyeceğidir. Hatta, fındık dalıyla yılanı vurulduğunda yılanın hareket etmeyeceği söylenirdi (Şevket, 1930).

Ayrıca, dut ağacını altında oturulduğunda cin çarpacağına, üzümlere ben düşerken güneşte ısınan suyla yıkanan kişinin vücudunun benek benek olacağına inanılırdı (Balkır, 1935).

Osmanlı toplumunda doğa olaylarıyla meyve bolluğu arasında kurulan anlamlı ilişkilere halk inançları düzeyinde sıkça rastlanır. Bu inançlardan biri de ayva meyvesine dair olup, kış mevsiminin sert geçeceğine dair bir öngörüyle bağlantılıdır. Nitekim halk arasında, bir yıl içinde ayva bol ise, yaklaşan kışın çetin olacağına inanıldığı görülmektedir. Bu tür inançlar, meyvelerin yalnızca gıda değil, aynı zamanda doğa ve zamanla ilgili sezgisel bilgilerin taşıyıcısı olarak da değerlendirildiğini göstermektedir. Osmanlı zamanında tıbbın gelişmediği dönemlerden kalma bir adet olan hasta kişilere ekşi meyve yedirme adeti sürdürülmüştür. Osmanlı döneminde hasta ziyaretlerinde şifa olması amacıyla ekşi meyvelerden erik, kızılçık, elma, acı badem hediye olarak verilirdi. Yüksek ateşli hastalıklarına mustarip kişilere ekşi meyve yedirilip meyvelerin ekşi sularıyla ıslatılmış bezler vücudun ateşli bölgelerine koyulurdu. Osmanlı döneminde meyve sunumu, toplumsal ilişkilerde duygusal ifadelerin bir aracı olarak önemli bir yer tutmuştur. Bu dönemde, özellikle sevgiliye sunulan meyveler, karşılıklı duyguların aktarılmasında kullanılan geleneksel bir uygulama olarak öne çıkmıştır. 16. yüzyıla ait bir eserde yer alan şu dizeler, bu geleneğin varlığını gösteren önemli bir kaynaktır: "*Mâh-ı çarh üzre nedür bilmek dilerseñ ol sevâd / Yakdı yâre sunmağa devrân, turunç üstüne dâğ.*" Bu dizeler, portakal, turunç, elma gibi meyvelerin sevgiliye sunulmasının, duygusal bağların pekiştirilmesi ve sevgiyi ifade etme aracı olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır (Öztoprak, 2004).

4. TARTIŞMA

Bu çalışmada Osmanlı Devleti'nde meyvecilik faaliyetleri üretim aşamalarından yetiştiricilik tekniklerine, hasadından muhafaza ve depolanmasına, ticaretinden sosyo-kültürel hayattaki etkisine kadar çok yönlü olarak ele alınmıştır. Araştırmada ulaşılan bulgular tarihsel ve tarımsal literatürle karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiş olup yorumlanmıştır. Aynı zamanda bu tez çalışması Osmanlı meyveciliğinin yalnızca tarihsel bir merak unsuru olmasından ziyade çağdaş tarım politikaları ve sürdürülebilir tarım planlamaları bakımından değerli bir referans noktası sunmaktadır.

Osmanlı döneminde meyve yetiştiriciliğindeki uygulamaları geleneksel tarıma dayalı olup kısmen de olsa bilimsel çalışmalara yer verildiği görülmektedir. Meyvecilik teknikleri Osmanlı zamanında sistematik bilgilere dayalı olduğu ve yazılı kültür aracılığı ile aktarıldığı tez içeriğinin oluşturulmasında incelenen kaynakların ışığında doğrulanmıştır. İncelenen kaynaklarda meyvecilikle alakalı yer alan mevsimsel yönlendirmeler, meyvelerin türlerine göre özel bakım teknikleri ve üretim-ticaret ilişkileri, Osmanlı'da meyveciliğin tesadüfi olmadığını deneyimlerle harmanlanmış ve dönemin bilgi sistemi içinde şekillenmiş bir uygulama olduğunu göstermektedir.

Tez çalışmasında edinilen bulgular, literatürde yer alan “geleneksel tarım bilgi sistemlerinin düzensiz ve bireysel deneyimlere dayandığı” yönündeki görüşle çelişmektedir. Aksine, Osmanlı ziraat takvimlerinde ve kaynaklarında gözlemlenen sistematik bilgiler, meyveciliğin dönemin iklimsel, coğrafi ve sosyal koşullarına uygun şekilde rasyonel temellere oturtulduğunu göstermektedir. Bu durum, Osmanlı'daki meyveciliğindeki uygulamaların geçmişe ait kültürel veya tarihi birer bilgi mirası olmasını teşkil etmekle beraber aynı zamanda günümüzde tarım alanlarının çevresel, iklimsel ve yerel koşullara göre planlanması anlamına gelen agroekolojik planlama için örnek alınabilecek bir model olmasını sağlamaktadır.

Osmanlı döneminde meyve fidanı üretiminde aşılamaya verilen önem ise meyveciliğin temel yapı taşlarından biri olarak karşımıza çıkar. Aşılamada göz aşıları başta tercih edilmekle birlikte üzüm ve kalın dalların aşılmasında kalem aşıları öne çıkmaktaydı. Aşılamanın mevsimi, ağacın öz su hareketleri ve gözlerin uyanma zamanı dikkate alınarak belirlenmekteydi. Aşılamada başarı kalem ve anaç arasında bitkisel benzerlik ile yapılmakla birlikte türün kendi tohumlarından gelişen

fidanları tercih edilmekteydi. Ayrıca, daldırma ve çelikle çoğalta yöntemleri dalları yumuşak meyve ağaçlarında uygulanırdı. Bu da gösteriyor ki Osmanlı döneminde, üretim tekniklerinde sistematik bir botanik bilgisine de dayandırılmıştır.

Osmanlı döneminde yetiştirilecek meyve ağaçlarının seçimi meyveleri iri, tatları güzel ve bol meyve verenlerle yani morfolojik özelliklere göre yapıldı. Bugün ise tür ve çeşit seçimi morfolojik özelliklerle birlikte genetik analizler, hastalık ve zararlı toleransı, verimlilik düzeyi, meyve raf ömrü, taşıma dayanıklılığı, pazar beklentileri, endüstriyel işleme uygunluk toprak ve iklim adaptasyonu gibi birçok bilimsel kritere dayandırılmaktadır. Öte yandan Osmanlı'da meyve fidanı üretimi tekniğinin seçimi ve uygulaması gözlem, deneyim ve sezgiyle dayanmaktaydı. Günümüzde ise bitki fizyolojisi, biyoteknoloji, moleküler biyoloji ve genetik araştırma-uygulamalarıyla bilime dayandırılmıştır. Ayrıca, moleküler belirteçler (markörler) kullanılarak meyve çeşitlerinin kimliklendirilmesi ve ıslahı daha sağlıklı temellere oturtulmuştur. Öte yandan günümüzde tohumla anaç üretimi yerini büyük ölçüde klonal anaçlara ve doku kültürü tekniklerine bırakmıştır. Klonal anaçlarla yapılan üretim modeliyle genetik özelliklerin korunması, bodur veya yarı bodur gelişim alışkanlıklarının kontrolü ve hastalıklara direnç gibi faktörler daha güvenilir şekilde sağlanmıştır.

Osmanlı meyvecilik tekniklerinde uygulanan dikim tercihleri, gübreleme, budama ve muhafaza yöntemleri günümüz uygulamalarına benzemekle beraber günümüzün mevcut meyveciliğinde sürdürebilir tarım planlaması yaklaşımlarına örnek teşkil eden yol gösterici bir model sunmaktadır. Ayrıca, Osmanlı döneminde hastalık ve zararlılarla mücadelede uygulanan deneyimsel yöntemler organik tarımın açısından katma değer katmaktadır.

Osmanlı dönemi ziraat kaynaklarında, gübresiz ziraatın mümkün olmadığı açıkça vurgulanmıştır. Meyve verimliliğinin artırılması ve toprak yapısının düzenlenmesi amacıyla öncelikli olarak organik gübreler kullanılırdı. Kimyasal gübreler ise ziraat istasyonları veya ziraat kimyahanelerinin bulunmaması nedeniyle meyve ağaçlarının topraktan kullandığı besin maddelerine göre uygulanır. Buna karşın günümüzde toprağın fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri belirlenmesi laboratuvar ortamlarında yapılmakta ve gübreleme programları oluşturulmaktadır.

Bu çalışma kapsamında ulaşılan bulgular, Osmanlı meyve yetiştiriciliği sadece taze meyvelerin tüketime sunulmasıyla kalmamış meyvelerin muhafazası ve

depolanmasının tekniksel işlemler uygulayarak tüketim çeşitliği sağlamakla beraber meyvelerin yıl boyu tüketimi sağlanmış ve aynı zamanda meyvelerin israfı önlenmiştir. Bu bağlamda Osmanlı Devleti meyvelerin uzun süre pazarda kalmasını sağlayarak ekonomik dolaşıma yönelik strateji oluşturulmuş ve meyvecilikte iktisadi denge sağlanmaya çalışılmıştır. Osmanlı döneminde meyve kurutma işlemi; güneşte doğal kurutma, fırın kurutması ve meyve kurutma makineleriyle yapılmaktaydı. Meyve kararmasını önlemek amacıyla kükürtleme veya limon tuzu gibi uygulamaları yapılırdı. Günümüzde ise meyve kurutma teknolojisi hem gıda güvenliği hem de besin değeri korunumu açısından çok daha hassas ve bilimsel temellerle yürütülmektedir. Meyvelerin kararmayı önlemek için ön işlem amacıyla kükürtleme, askorbik asit, C vitamini içeren meyve suyuna daldırma, etil oleat kullanılır veya meyveler şeker şurubunda haşlanır ya da buharlama yapılır. Kurutma yöntemi olarak güneşte, liofilizasyon (freeze-drying), sıcak havalı kurutucular, valsli (kondüksiyon) kurutucular, vakumlu kurutucular ve mikrodalga kurutucularda kullanılmaktadır. Bu bağlamda, Osmanlı meyveciliği modern meyveciliğin temellerini oluşturan geleneksel bilgileri sunarken, günümüz tarımı bu bilgileri bilimsel çerçeveye oturtarak daha sürdürülebilir, verimli ve kontrollü bir üretim modeline dönüştürmüştür.

Osmanlı Devleti'nde meyve ticaretine dair devlet müdahaleleri, narh uygulamaları, iâşe politikaları, satış yerlerin kontrolü ve kalite standartlarına yönelik düzenlemeler bugünkü gıda güvenliği ile arz-talep dengesi politikalarıyla benzer yönler taşımaktadır. Bu durum Osmanlı meyvecilik ticaretinin rasyonel ve planlı bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Bu çerçevede Osmanlı Devleti'nde meyvecilik tarımsal bir üretim kolu olmakla beraber ticari sistemin temel unsurlarından biri olmuştur.

Osmanlı Devleti'nde meyve üretimi ve ticareti yalnızca ekonomik bir faaliyet olarak kalmamış, aynı zamanda kültürel, sosyal ve sanatsal boyutlarıyla da derinlemesine iç içe geçmiştir. Bu çok katmanlı yapı, meyvelerin Osmanlı'nın toplumsal hayatın her kademesinde önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Saray mutfağından halk mutfağına, edebiyattan çini sanatına kadar birçok alanda meyveler hem somut bir besin maddesi olarak hem de soyut anlamlarla yüklü bir kültürel unsur olarak simgesel halde kendini göstermiştir. Bu durum, Osmanlı toplumunda meyvelerin çok yönlü anlam dünyasının şekillendirmiş ve geliştirmiştir. Özellikle nar, elma, incir, üzüm gibi meyveler tasavvufî, estetik ve

sembolik anlamlarla zenginleşmiştir. Divan edebiyatında ise sabırla kazanılan mutluluğun ya da ideal güzelliğin mecazı hâline gelmiştir.

Bu veriler ışığında değerlendirildiğinde, Osmanlı'da meyvecilik yalnızca bir geçim kaynağı olmamakla beraber sosyal dayanışmanın, kültürel aktarımın, sanatsal üretimin ve sembolik temsilin taşıyıcı olarak simge haline gelmiştir. Bu durum, Osmanlı meyvecilik tarihi ile meyve üretim ve ticaret ilişkisini değerlendirirken sadece iktisadî perspektiften olmadığını aynı zamanda sosyo-kültürel ve estetik açılardan önem verildiğini göstermektedir. Bu yaklaşım meyveciliğin Osmanlı toplumunda sahip olduğu bütünsel işlevselliğini daha iyi anlaşılabilir kılmaktadır.



5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Osmanlı'daki tarımsal uygulamaların ve meyveciliğin derinliklerine inerek, dönemin tarımsal bilgi aktarımı ve üretim süreçlerine dair kapsamlı bir bakış açısı sunmayı amaçlamıştır.

Osmanlı Devleti'ndeki tarımsal ürün çeşitliliğinin anlaşılabilmesi kanunnameler, vergi defterleri, narh listeleri, şeriyle sicilleri ve saray mutfaklarına ait kayıtlar gibi tarihsel kaynakların incelenmesiyle mümkün olmuştur. Özellikle vergi kayıtları ve saray envanterleri, tarımsal üretimin hacmini, ürün çeşitliliğini ve üretim merkezlerini anlamada önemli veriler sağlamaktadır. Osmanlı tarımında meyvecilik, 16. yüzyıldan itibaren daha belirgin bir şekilde ortaya çıkmış ve bu durum, tarımsal üretimin pazar taleplerini karşılayacak düzeye ulaştığının bir göstergesi olmuştur. Ziraat kitapları ve bahçecilikle ilgili çalışmalar ise 18. ve 19. yüzyıllarda bu alandaki çeşitliliğin detaylandırılmasına katkı sunmuştur.

Osmanlı'da tarımsal üretim iktisadi yapının merkezinde yer almış olup sadece günlük yaşamın sürdürülebilirliğini sağlamakla kalmamış, aynı zamanda devletin askeri gücünü destekleyen, vergi gelirlerinin temin edilmesini sağlayan ve halkın geçim kaynağını oluşturan bir işlev olarak görev almıştır.

Osmanlı tarımının temeli tımar sistemi ve miri arazi yönetimi gibi yerleşik düzenlemelerle şekillenmiştir. Bu sayede tarımsal üretim sürekliliği sağlanmıştır. Özellikle 16. yüzyıl itibarıyla nüfusun büyük bir kısmının kırsal alanlarda yaşadığı ve çiftçilikle geçimini sağladığı Osmanlı'da, ziraat ilmi önemli bir yer tutmuş ve tarımsal üretim süreçleri dikkatlice uygulanmıştır. Tarımsal alanların özellikle sulanabilir alanlarında meyvecilik faaliyetleri yoğunlaşmış ve meyve üretimi toplam tarımsal üretimin önemli bir kısmını oluşturmuştur.

Osmanlı dönemi meyve yetiştiriciliği yerel iklim koşullarına uyum sağlamış ve doğal kaynakların verimli kullanımına dayanan geleneksel yöntemlere dayanıyordu. Osmanlı eserlerinin incelenmesiyle edinilen bilgiler, Osmanlı meyveciliğinin sözlü ve yazılı kültür yoluyla kuşaktan kuşağa aktarıldığını ve aynı zamanda bilimsel bir temele de dayandığını göstermektedir. Bu anlayış şekli, sadece meyve üretim tekniklerini değil aynı zamanda meyve tür-çeşit seçiminden gübreleme, sulama, budama, hasat zamanlamasına ve muhafaza yöntemlerinden tüketime kadar uzanan bütüncül bir tarımsal kültür ile bilgi birikimini yansıtmaktadır.

Osmanlı Devleti'nde meyvecilik faaliyetleri ve meyveler sadece bir tarım kolu olmanın ötesinde olmakla birlikte iktisadi, sosyal, kültürel ve sanatsal boyutlarıyla geniş bir etkileşim alanı oluşturmuştur. Bu bakımdan meyvecilik, ziraî faaliyetler arasında en kârlı tarımsal faaliyetlerden biri olarak değerlendirilmiş ve hem saray çevresinde hem de şehirli halk nezdinde meyveye verilen önem artırmıştır. Ayrıca, turfanda meyve üretimiyle saray mutfağının taleplerin karşılanması amacıyla saray bahçeleri kurulmuş ve bu bahçeler hem estetik hem de ekonomik işlevler üstlenmiştir. Bununla birlikte büyük şehirlerin çevresindeki bağ ve bahçeler tüketime yönelik üretimin sürekliliğini sağlamış ve meyveciliğin kentsel ekonomiyle olan bağlantılarını güçlendirmiştir.

Osmanlı'nın sahip olduğu farklı iklim kuşaklarını kapsayan geniş coğrafi sınırlar meyve türlerinde büyük bir çeşitlilik sağlamıştır. Bu çeşitlilik hem üretim sürekliliğini sağlamış hem de mevsimsel farklılıkların üstesinden gelinmesini kolaylaştırmıştır. Ayrıca, Osmanlı'da meyve yetiştiriciliği iklim ve toprak koşullarının özenle değerlendirildiği bir faaliyet olarak dikkat çekmiştir. Özellikle toprak derinliği, su seviyesi, kullanılan gübreler, sulama imkanları ve ağaçların kök yapısı gibi teknik unsurlar meyve üretiminde verimlilik açısından belirleyici olmuştur.

Osmanlı döneminde meyve yetiştiriciliğinde sulama, meyve verim ve kalitesi açısından önemli bir bakım işlemi olarak değerlendirilmiştir. Bu dönemde sulama sadece meyve ağaçlarının yaşamsal ihtiyaçlarının karşılanmasında önemli görülmemiş aynı zamanda toprağın sıcaklık dengesinin sağlanmasında ve gübrelerin çözünmesi bakımından kritik bir uygulama olarak ele alınmıştır. Sulamada kullanılan suyun kalitesine de önem verilmiştir. Soğuk, tuzlu, sülfatlı ya da asitli suların zararlarına karşı dikkatli olunması gerektiği vurgulanmıştır. Sulama yöntem olarak doğrudan sulama, yollarla sulama ve millîme gibi yerel tekniklerin kullanılmış olup bu sulama yöntemleri Osmanlı tarımının çevresel koşullara uyum sağlama yeteneğini yansıtmaktadır. Ayrıca, toprakta suyun fazlalığının üretime zarar verebileceğinden dolayı drenaj sistemleri önerilmiştir.

Osmanlı'da meyvecilik, dönemin iklimsel ve coğrafi koşullarıyla uyumlu olarak gelişmiştir. Meyve ağacı yetiştirme süreçlerinde kullanılan teknikler ve yöntemler meyve çeşitliliğinin sağlanması açısından son derece önemli bir rol oynamıştır. Bu şekilde geniş bir coğrafyada yerel iklim ve ekolojik çeşitlilik sayesinde zengin bir meyve çeşitliliği ortaya çıkmıştır.

Meyve ağaçlarının bakımı ve verimini artırma amacıyla uygulanan teknikler Osmanlı çiftçilerinin doğayı gözlemleyerek geliştirdiği pratik ve etkili çözümlerdi. Bu yöntemler kuşaktan kuşağa aktararak tarımsal süreklilik sağlanmış ve meyve üretiminin kalitesi artırılmıştır. Toprak yapısının meyve kalitesi ve verimi üzerinde etkisi Osmanlı kaynaklarında vurgulanmış olup özellikle meyve ağacının sağlıklı yetişmesi bakımından süzek, derin ve humuslu topraklar önerilmiştir. Bunun yanında yetiştirilecek meyve türüne göre gübrelerin farklılık gösterdiği ifade edilmiş olup bu yaklaşım Osmanlı meyve yetiştiriciliğinde bilgi ve tecrübesini ortaya koymaktadır. Osmanlı döneminde kullanılan gübrelerin bekletilme süresi ve uygulama yöntemleri konusuna önem verilmiştir. Gübrelemelerde "mürekkep gübre" gibi özel karışımların kullanılmış ve bu karışımların toprağın besin değerini arttırmasının yanında hastalıklara karşı da koruyucu bir etki sağlamıştır. Osmanlı döneminde uygulanan geleneksel gübre çeşit ve yöntemlerinin modern tarım teknikleriyle birleştirilerek yeniden hayata geçirilmesi yüksek verimli ve çevre dostu bir tarım sistemi oluşturulmasına katkı sağlayacaktır.

Budama işlemi, Osmanlı meyve yetiştiriciliğinde meyve ağaçlarından düzenli ve kaliteli ürün elde edebilmek için uygulanan en önemli kültürel işlemlerdendi. Budama meyve ağaçlarına şekil verme, meyveye yatırma ve verim çağını erkene çekme amacıyla uygulanmış olup iç kısımlarda hava sirkülasyonunu artırarak hastalıkların önlenmesinde etkili olduğu belirtilmektedir. Budamanın meyve ağaçlarında hastalıkların önlenmesindeki etkisindeki uygulanaşı Osmanlı tarımının sadece gelenekselliğin dışında bilimsel bir temele sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Budamada kullanılan aletlerin özelliklerine de önem verilmiş olup dalların düzgün kesilmesini sağlayan, ağacı ezmeyen ve yaralamayan keskin budama makasları ve el testereleri tercih edilmiştir.

Osmanlı döneminde meyve yetiştiriciliğinde kullanılan tarımsal aletlerin çeşitliliği ve işlevselliği hem iş gücünü etkin kullanma çabasını hem de üretimde sürdürülebilirliği sağlama amacını göstermektedir. Özellikle krizma, saban, çapa gibi aletlerin sistematik kullanımı dönemin tarım teknolojisinin yerel ihtiyaçlara uygun şekilde şekillendiğini göstermekle birlikte modern tarım aletlerinin kullanımı sınırlı kalmıştır.

Osmanlı'da meyve yetiştiriciliği sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan önemli bir yere sahipti. Osmanlı toplumunda meyve, sadece bir gıda maddesi olarak değil, aynı zamanda sosyal törenlerde ve günlük yaşamda da önemli bir sembol olarak yer

bulmuştur. Çeşitli meyve türlerinin üretimi, özellikle İstanbul gibi büyük şehirlerde hem tüketim hem de ticaret açısından büyük bir önem taşımıştır.

Osmanlı hukuku, toprak ve meyve ağacı mülkiyetini birbirinden ayırarak, meyve ağacı dikiminde ve yetiştirilmesinde yerel halkın ekonomik bağımsızlıklarını korumalarına olanak sağlamıştır. Kırar toprakların bağ ve bahçelere dönüştürülmesi için devletin teşvikleri, tarımsal üretimin artmasına ve çeşitlenmesine olanak sağlamış, aynı zamanda doğal kaynakların verimli bir şekilde kullanılmasına yardımcı olmuştur.

Osmanlı tarımında meyve fidanlarının dikim süreçleri, dönemin bilgi birikimini ve doğayla kurulan hassas dengeyi açıkça ortaya koymaktadır. Fidan dikiminde ay evrelerinin dikkate alınması, tarımsal faaliyetlerin kozmik düzenle ilişkilendirildiğini göstermekte; çukur açımı, gübreleme, toprak hazırlığı ve destekleme gibi uygulamalarda ise gözleme dayalı pratik bilgilerin ne kadar sistematik hale geldiği anlaşılmaktadır. Bu uygulamalar, yalnızca ürün verimini artırmakla kalmayıp, aynı zamanda fidanların uzun ömürlü ve sağlıklı gelişimini de hedeflemiştir. Özellikle toprağın fiziksel ve kimyasal özelliklerine uygun çukur hazırlığı, hayvan gübresinin usulüne uygun şekilde kullanımı ve hereklerle destekleme gibi ayrıntılar, tarımın bir zanaat olarak ne kadar incelikli icra edildiğini ortaya koymaktadır. Günümüz sürdürülebilir ve organik tarım uygulamaları açısından da bu geleneksel yöntemler dikkate değer bir miras sunmakta, geçmişten günümüze uzanan tarımsal bilginin sürekliliğini gözler önüne sermektedir.

Osmanlı'da meyve ağaçları, özellikle gübreleme, budama, hastalık ve zararlılarla mücadele gibi tarımsal uygulamalarla bakım altına alınıyor ve verimlilik artırılmaya çalışılıyordu. Bu süreçte kullanılan çeşitli gübreler ve bitki koruma yöntemleri, Osmanlı'nın tarımsal bilgisinin derinliğini ve doğaya olan saygısını yansıtıyordu.

Osmanlı'da meyve yetiştiriciliği ve tüketimi, sadece tarım politikalarını ve ziraat bilgilerini değil, aynı zamanda dönemin kültürel yapısını, toplumsal alışkanlıklarını ve doğa ile ilişkisini de anlamamıza olanak tanımaktadır. Osmanlı'daki bu zengin ve detaylı meyve yetiştiriciliği geleneği, sadece ekonomik bir faaliyet olmanın ötesinde, kültürel bir miras olarak günümüze kadar ulaşmıştır.

Osmanlı Devleti'nde meyve ticaretinde ihraç edilen meyvelerin yerel üretim açısından yeterli, uzun raf ömrüne sahip ve yüksek ekonomik değer taşıyan türlerden oluştuğu; ithal edilen meyvelerin ise çoğunlukla simgesel, itibari ve

kültürel tüketime yönelik egzotik ürünler olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda meyve ticareti, yalnızca iktisadi bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda sosyal statü, bölgesel uzmanlaşma ve coğrafi farklılıklar ekseninde şekillenen çok katmanlı bir yapı olarak değerlendirilmelidir.

Osmanlı toplumunda meyveler, yalnızca birer tarımsal ürün değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel hayatın ayrılmaz unsurları olarak öne çıkmıştır. Meyveler, saray mutfağından halk sofralarına kadar geniş bir tüketim alanına sahip olmuş, aynı zamanda düğünler, bayramlar, mevlitler ve sünnet törenleri gibi çeşitli toplumsal etkinliklerde ikramlık olarak kullanılmıştır. Halk edebiyatında mecazî anlamlar taşıyan meyve imgelemeleri, atasözleri, bilmeceler ve türküler aracılığıyla toplumsal hafızada kalıcı bir yer edinmiştir. Ayrıca, meyve isimlerinin yerleşim yerlerine ve semtlere ad olarak verilmiş olmasıyla sosyal hayatta önemli bir yer teşkil etmiştir.

Osmanlı ziraat literatüründe meyve ağaçlarında görülen hastalıklar ve zararlılar hakkında sınırlı bilgiye yer verilmiştir. Osmanlı'da bitki sağlığına yönelik yaklaşımların büyük ölçüde geleneksel bilgi birikimine dayandığını anlaşılmakla birlikte hastalık ve zararlılarla mücadelede doğal malzemelerden hazırlanan karışımların kullanıldığı görülmektedir. Kükürt, kül, sabun, sirke, hayvansal yağlar ve çeşitli bitkisel içeriklerden oluşan bu preparatlar hem koruyucu hem de tedavi edici amaçlarla kullanılmıştır. Ayrıca, meyve ağaçlarının sağlık durumu genellikle gözleme dayalı yöntemlerle değerlendirilmiştir. Hastalık belirtilerinin özellikle sonbahar aylarında daha belirgin hâle geldiği düşüncesiyle kontroller bu mevsimde yoğunlaştırılmıştır. Nitekim bazı türler, hastalık teşhisinde referans olarak kullanılmakta, bu çerçevede limon ağacının belirli hastalık etmenlerine karşı erken tepki veren yapısı nedeniyle indikatör bitki olarak değerlendirildiği anlaşılmaktadır.

Osmanlı'da meyveler, yalnızca taze halde tüketilmez hasat sonrası değerlendirilmeleri ve uzun süre dayandırılmaları bakımında çeşitli şekillerde işleminden geçirilirdi. Bu işlemlerden kurutma meyvelerin değerlendirilmesi ve uzun süre dayandırılması bakımından en çok uygulanan işlemdi. "Meyve-i huşk" olarak adlandırılan kurutulmuş meyveler, bu ihtiyacın karşılanmasında temel araçlardan biri olmuştur. Kurutma işlemi meyvelerin hem mevsimsel bolluk dönemlerinde oluşabilecek zayıfın önlenmesi hem de gıdanın yıl boyunca tüketilebilmesi açısından işlevsel bir yöntem olarak benimsenmişti. "Meyve-i huşk" olarak adlandırılan kurutulmuş meyveler, bu ihtiyacın karşılanmasında temel araçlardan

biri olmuştur. Osmanlı döneminde kurutulan meyveler arasında armut, elma, kayısı, şeftali, erik, kiraz, üzüm ve incir yer almaktadır. Kurutma yöntemi olarak özellikle sıcak iklimin olduğu bölgelerde güneşte kurutma yöntemi tercih edilmekle birlikte meyveler kurutma makinelerinde veya fırınlarda kurutulurdu. Ayrıca, meyveler pekmez, sirke, alkollü içecekler, şurup, reçel, marmelat, komposto, hoşaf, şerbet, zeytin salamurası, sabun, ispierto, tıbbi ilaç, koku yapımı, pestil, müselles, turşu, baharat, koruk suyu yapımında kullanılır ve uzun süre bu şekillerde dayandırılırdı. Meyvelerin değerlendirme şekillerindeki bu çeşitlilik Osmanlı'da sadece lezzet tercihleri açısından önemli olmayıp meyve israfının önüne geçilmesi bakımından önem arz ederdi.

Osmanlı dönemine ait meyve değerlendirme ve muhafaza tekniklerinin günümüzde gıda endüstrisi ve tarımsal üretim politikaları açısından yeniden ele alınması büyük önem taşımaktadır. Özellikle meyve kurutma teknikleri ünümüzde gıda israfının azaltılmasına yönelik uygulamalar için model teşkil edebilir. Bu bakımdan Osmanlı'nın meyve değerlendirme şekilleri modern teknolojiyle güncellenerek yaşatılması, sürdürülebilir tarım anlayışı için önemli bir adım olacaktır.

Osmanlı Devleti tarımsal üretiminde meyve yetiştiriciliği ekonomik ve sosyal hayatla güçlü bir etkileşim içinde olduğu dikkate alındığında bu alanda biriken tarihî bilgi ve uygulamaların günümüz tarım politikalarına entegrasyonu önem arz etmektedir. Öncelikle, Osmanlı dönemine ait ziraat risalelerinde ve arşiv belgelerinde yer alan meyvecilik uygulamalarında toprak seçimi, sulama, gübreleme, budama, meyve fidanı üretim teknikleri, hastalık ve zararlılarla savaş modern meyve yetiştiriciliği yöntemleriyle karşılaştırmalı biçimde ele alınarak sürdürülebilir meyve yetiştiriciliğine katkısı önemi değerlendirilmelidir. Bu değerlendirme hem geleneksel yöntemlerin sürdürülebilir tarıma katkı potansiyelini hem de yerli tarım kültürünün yeniden yorumlanmasını sağlayabilir.

Osmanlı'da tarımsal faaliyetler arasında meyveciliğin en kârlı ziraat faaliyetlerinden biri olarak görülmesi günümüzde küçük ölçekli ve çok yönlü üretimi teşvik eden tarım modellerine örnek teşkil edebilir. Bu bakımdan, Osmanlı meyveciliğindeki zengin bilgi birikimin yalnızca tarihsel bir veri olarak kalması önlenerek, modern tarım uygulamalarıyla buluşturulması sağlanmış olacaktır.

Osmanlı'da üretilen meyveler iç pazarda yoğun biçimde tüketilmekte birlikte dış pazarlara da gönderilirdi. Osmanlı gümrük, narh ve arşiv kayıtlarından

edinilen verilere göre en fazla ihraç edilen meyveler üzüm, elma, armut, incir, çilek, frenk üzümü, kestane, limon, zeytin, elma ve ayva olmuştur. Bununla birlikte, Hindistan cevizi, muz ve ananas gibi Osmanlı topraklarında yetişmeyen egzotik meyveler saray ve üst sınıf kişilerin tüketimi amacıyla ithal edilmiştir. Ticarete konu olan meyveler yaş veya kurutulmuş olabilirdi. Meyvelerin ticareti manav, bakkal ve pazarlarda yapılırdı. Osmanlı Devleti meyve ticaretinde piyasanın düzenlenmesinde narh uygulamalarına, kalite standartlarına, bölgesel iâşe yükümlülüklerine ve üretici-tüccar ilişkilerine müdahale ederdi. Ayrıca, ham meyve satışının önüne geçerek meyve satışında standarttı sağlamaya yönelik müdahalesi olmuştur. Bu düzenlemeler, Osmanlı'nın gıda güvenliği ve ticaret etiği konusundaki ileri görüşlü yaklaşımını yansıtmaktadır.

Bu çalışma, Osmanlı dönemi tarımını anlamada önemli bir kaynak oluştururken, aynı zamanda geçmişin bilgeliğiyle günümüz tarımına önemli katkılar sunabilecek bir perspektif sunmaktadır. Ayrıca, bu tez çalışması yalnızca tarihî bir inceleme değil, aynı zamanda günümüz tarımına ışık tutan önemli bir kaynaktır. Bu bilgiler, sürdürülebilir tarım uygulamaları, yerel çeşitlerin korunması, tarım ticareti, sağlıklı beslenme ve kültürel miras gibi birçok açıdan modern tarıma katkı sağlayabilir. Bu çalışma, Osmanlı Devleti'nde meyveciliğin yalnızca ekonomik bir faaliyet değil aynı zamanda sosyal, kültürel ve ekolojik bir değer taşıdığını ortaya koymuştur. Bu nedenle Osmanlı meyveciliğini öğrenmek hem tarım tarihine derinlik kazandırmak hem de günümüz tarımına dair stratejiler geliştirmek açısından büyük bir önem taşımaktadır.

6. KAYNAKLAR

- Accoonts and Papers. (1843). Commercial Tariffs and Regulations Part VIII. Ottoman Empire, Vol. 57.
- Accoonts and Papers. (1855-1914). Commercial Reports from Consular Offices in Turkey (annual reports, Great Britain).
- Ahmed Hamdi. (1922). Meyve ağaçları Ziraatı. Nadir Eserler (1928 ve öncesi kitaplar). A011818. Türk Tarih Kurumu Kütüphanesi.
- Ahmet Hamdi. (1923). Meyve Ağaçları Ziraatı. Bölge Yazma Eserler Basma. 44471. Konya Yazma Eserler Bölge Müdürlüğü.
- Ahmet Süheyl Ünver. (1936). Meyve Ağaçları-Türkiye Meyveleri. Süheyl Ünver Defteri. 410243. Süleymaniye Kütüphanesi.
- Akgündüz, A. (1990). Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahliller.2 cilt. OSAV.
- Akgündüz, A. (1990-1996). Osmanlı Kanunnameleri, İstanbul, C. 1-9, FEY Yayınları.
- Akyıldız, A. (1993). Tanzimat Dönemi Osmanlı Merkez Teşkilatı'nda Reform (1836-1856). Eren Yayıncılık, İstanbul
- Ali Kemal. (1927). Meyve ve Sebzelerin Kurutma ile Konserve Usulleri. Bölge Yazma Eserler Basma. 46033. Konya Yazma Eserler Bölge Müdürlüğü.
- Alpat, F. (2011). Osmanlı İmparatorluğunun 15. Yüzyıl ve 18. Yüzyıllar Arası Saray Kumaşlarında Kullanılan Bitkisel Üslup. Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. 5(1). 26-49.
- Altundağ, Ş. (1947). Osmanlı İmparatorluğu'nun Vergi Sistemi Hakkında Kısa Bir Araştırma. AÜDTCFD. c.V. sa.2. Ankara.
- Andreasyan, N. (1915). Fındık Ziraatı ve Ticareti. Matbaa-i Hayriye ve Şürekâsı. İstanbul.
- Ankara üniversitesi açık ders yayınları. Tarih Bölümü.
- Aydın Ticaret Salnamesi. (1321). Keşişyan Matbaası.
- Aydın, M. B. (2011). Terceme-i Kitabül-Filaha (Ziraat Kısmı); Çeviri metin-İnceleme-Sözlük. Kitabevi. pp.495.
- Aynı Ali Efendi. (1962). Osmanlı Devleti Arazi Kanunları: (Kanunname-i Âl-i Osman) Çev.: Tuncer, H., Ankara: Tarım Bakanlığı Yayınları.
- Azıklı, T. (2023). Osmanlı Minyatür Sanatında Ağaç Türleri (16. Yüzyıl). Art-Sanat. 49-77.
- Balkır. (1935). Osman, Balıkesir'de Halk İnanmaları. Halkevi Yayınları. Balıkesir.
- Baral, J.A. (1901). Ziraat Dersleri. Türk Tarih Kurumu. A.IV/607.
- Barkan, Ö. L. (1943). XV. ve XVI. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Ziraî Ekonominin Hukukî ve Malî Esasları. Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Barkan, Ö. L. (1946). Türk Toprak Hukuku Tarihinde Tanzimat ve 1274 (1858) Tarihli Arazi Kanunnamesi. Tanzimat I. İstanbul.
- Barkan, Ö. L. (1980). Feodal Düzen ve Osmanlı Tımarı. Belleten, 44(174), 171-186.
- Barkan, Ö. L. (1980). Türkiye'de Toprak Meselesinin Tarihi Esasları. Türkiye'de Toprak Meselesi Toplu Eserler I. İstanbul.

- Barkan, Ö. L. (1993). Çiftlik. İA. 3. İstanbul.
- Barkan, Ö.L. (1979). İstanbul Sarayına Ait Muhasebe Defterleri. Belgeler. c. 9. S. 13. Türk Tarih Kurumu. Ankara.
- Batmaz E. Ş., Koç B., Çetinkaya İ. (1999). Osmanlı, Ormancılığı ile İlgili Belgeler-1. Orman Bakanlığı yayın no; 094. Ankara.
- Bent, Theodore (haz.) (1893). Early Voyages and Travels in the Levant, I.- the Diary of Master Thomas Dallam, 1599-1600. II.- Extracts from the Diaries of Dr. John Covel 1610-1679. Hakluyt Society. Londra.
- Bilgin, A. (2004). Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2024). Bir Sufinin Dünyasından İstanbul Mutfağına Bakmak: Sohbetnâmede Yemek Kültürü. Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne. Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Bilgin, A. ve Can, Ö. F. (2024). Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne. Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Bilgin, A., Kuzucu, K., Samancı, Ö. ve Güldemir, O. (2019). Osmanlı Mutfağı. Arif Bilgin ve Sibel Öncel (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversite Yayını
- Bilmeceler <https://ekitap.ktb.gov.tr/yazdir?DEA48C32ADFBCCA4FBA8C7994DC1BF54> 16 Şubat 2025 tarihinde alınmıştır.
- Binbaşı Hüseyin. (1886). Memalik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası. İstanbul Mihran Matbaası, 1303).
- BOA. (1564). İstanbul'da üzüm sıkıntısı çekilmemesi için, Kite kazasının Erikli ve Yalakabad kazasının Gonca köylerindeki bağ sahiplerinin şarap yapımı için kefareye üzüm satmalarına izin verilmemesi. 6-41.
- BOA. (1564). İzmir'de İstanbul zahîresi için gelen gemilere üzüm satmayıp, dilediklerine ve fâhiş fiyatla satan madrabazların hapsolunup stokladıkları üzümün günlük fiyatı üzerinden İstanbul zahîresi için gelen gemilere satılması.6-568.
- BOA. (1565). Daha önce üzümlerin sıra yapılmayıp turşu ve pekmez yapılması emredilmiş olduğu halde Maltepe, Kartal ve Darıca köyleri halkının üzümlerini sıra yapıp fiçılara doldurdıkları bildirildiğinden, durum arzedildiği gibi ise fiçilerin içine tuz konup şıraların sirke yapılması.5-326.
- BOA. (1577). Edremit ve Ayazmend kadılarına hüküm: Kazaları dahilinde hasıl olan üzümün başka yerlere gitmesine müsaade etmeyüp İstanbul'a göndermeleri.30-119
- BOA. (1580). İstanbul'da kara üzüm sıkıntısı olduğundan, daha mahsul olmadan satış yapılmamasına ve muhtekirlere üzüm saklattırılmamasına dair İzmir kadısına hüküm. 42-1006.
- BOA. (1580). Selanik kadısına hüküm: Selanik pazarına gelen üzümü bazı madrabazlar tamamen alıp sıra edip halka yiyecek üzüm bırakmadıklarından şikâyet olunmakla men etmesi. 43-374.
- BOA. (1582). İzmir kadısına: Kuru üzüm, incir, badem ve benzeri kuru meyveyi madrabazlara vermeyip İstanbul zahîresi için gelen rençber gemilerine günlük narh üzerinden ve kefiller gösterilerek satılıp sevk edilmesi. 71-428.
- BOA. (1582). Menteşe sancağında kuru üzüm, kuru incir ve sair kuru meyvelerin kile ile satılmayıp tartı ile satılmalarına dair Menteşe muharriri Hasan'a hüküm. 47-201.
- BOA. (1678). İzmir kadısına: Padişah için İzmir'de yetişen turfanda meyvelerden kavun, karpuz, üzüm, kayısı ve taze incir satın alınıp gönderilmesi. 96-233.

- BOA. (1699). İstanbul kaymakamına ve kadısına: Sultan Mehmed Camii yakınındaki Manav taifesinin yaş üzüm, kavun, karpuz, elma, kabak, patlıcan gibi sebze ve meyvelerinin dükkanların dışında değişik suretle satış yapan esnafdaşlarına engel olunması. 110-2576.
- BOA. (1706). Göynük kadısına, ayan-ı vilayet ve iş erlerine: Padişah için kazanın dağ köylerinden en alasından bol miktarda vişne ve kiraz satın alınması. 115-488.
- BOA. (1812). Padişah için Mardin'den 120 batman erik gönderilmesi. 66-3316.
- BOA. (1824). Bir Rus ticaret gemisi memalik-i mahruse mahsulatından incir, limon ve portakaldan ibaret yükü ile Karadeniz'e gideceğinden izn-i sefine hükmü verilmesi. 16-756.
- BOA. (1831). Maslak Kasrı'nın bahçesindeki çilek tarlası ve bostan yerlerinde müstahdem amelenin yevmiyeleri olan meblağın, Hazine-i Hassa Veznesi'nden Bahçıvan Onbaşı Mitro'ya ita olunduğu. 163-72.
- BOA. (1834). Süleyman mührüyle Babussaade Ağası'na mektup: Üsküp'te Mustafa Paşa Camii Evkafı'nın rikabiyesi olmak üzere 100 kuruş ile hediye olarak iki yük elma gönderdiği. (TSMa No: 1741/1). 463-19
- BOA. (1876). Hasta olan padişah çilek istediğinden, buldurulup gönderilmesi, daima kendisini hatırlayıp sorduğu sıhhatinin günden güne iyileştiği hakkında valide sultanın Güceoğlu Agop Efendi'ye mektubu. 55-130.
- BOA. (1884). Üzüm bağlarında ortaya çıkan filoksera hastalığına tedbir için hazırlanan nizamnamenin Üsküb Mutasarrıflığı'na gönderildiği ve gerekenin yapılması. (Üsküb Belediye Yönetimi). 80-7.
- BOA. (1894). Aydın Vilayeti'nce floksera masraflarının karşılığı olarak kuru üzüm mahsulünden alınan resmin bu sene affedilmesi üzerine sene-i haliyeye mahsuben mezkur resimden tahsil olunup mevkufl bulunan akçe mikdarının bildirilmesi. (Orman ve Maadin ve Ziraat; 22890). 358 – 26820.
- BOA. (1894). Üzüm mahsulüne zarar veren Floksera hastalığına karşı mücadelede kullanılmak üzere Ziraat Bankası şubesinde tutulan meblağın başka bir yere sarfedilmemesi. 346-18.
- BOA. (1895). Hastalık dolayısıyla bozuk ve çürük her nevi yemişin ve şimdilik yaş incir, mısır, şeftali, hıyar ve muşmula nevinden şeylerle patlıcan ve domatesin katıyen sattırılmamasına Sıhhiye Komisyonu'nca karar verildiği. 280-16.
- BOA. (1896). Kereste Tüccarı Hacı Mehmet ile Şekerci Hacı İsmail Efendiler'in Beykoz'da Hünkâr İskeleyi'nde Mutasarrıf Oldukları Kestane Direklerinin Telgraf Hatlarında Kullanılmak Üzere Satın Alınması. 5-58.
- BOA. (1897). Çeşme ve Preveze'deki bağlar ile Amasya'daki elma ağaçlarında görülen hastalıklar için sarfı gereken paraya dair. 4.30.
- BOA. (1906). Floksera hastalığından dolayı üzüm kütükleri yok olan yerlerin, tebliğ tarihinden itibaren on sene içinde tekrar üzüm çubuğu dikilerek ihya edilmesi. 2610-66.
- BOA. (1908). Telgraf Hattı için Beykoz'da kestane ağacından direk kesilmesi. 775-44
- Bulduk, Ü. (2012). 16. asırda Karahisar-ı Sahib (Afyonkarahisar) Sancağı. Türk Tarih Kurumu, Ankara.
- Çağatay, N. (1952). Osmanlı İmparatorluğu'nda Reaya'nın Miri Arazi'de Toprak Tasarrufu ve İntikal Tarzları. IV. Türk Tarih Kongresi'nde Sunulan Tebliğler. Ankara.
- Çakar, E. (2003). XVI. yüzyılda Halep Sancağı (1515-1566). Elâzığ, Fırat Üniversitesi Orta-Doğu Araştırmaları Merkezi Yayınları.
- Çiftçi, C. (2006). Osmanlı'da Meyve Alımı Satımı: Mekânlar, Görevliler, Vergiler ve Standartlar. Meyve Kitabı. Kitabevi yayınları.

- Çoruhlu, Y. (2006). Meyve Sunma Sahnelerinin Anlamı. Meyve Kitabı. Kitabevi Yayınları.
- Dağlı, Y. (2006). Evliya Çelebi Seyhatnamesi'nde Meyve. Meyve Kitabı. Kitabevi.
- Demirci, R. ve Özçelik, A. (1990). Tarım Tarihi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları. Yayın No:1186. Ankara.
- Demirel, M. ve Doğanay, F. K. (2011). Osmanlı'da Ziraat Eğitimi: Halkalı Ziraat Mektebi. Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi. 12(21). 183-199.
- Demiriz, Y. (1980). Türk Sanatında Bahar Açmış Meyva Ağacı Motifi. Birinci Milli Türkoloji, Tebliğler. İstanbul, Kervan Yayınları.
- Dinler, Z. (2014). Tarım Ekonomisi. Bursa: Ekin Yayınevi.
- Durgut, H. (2006). Anadolu Ağazlarında Meyvenin Yan Ürünleri. Meyve Kitabı. Kitabevi.
- Durmaz, A. (2006). Balıkesir'de Yabani Meyve Kültürü. Meyve Kitabı. Kitabevi.
- Düren, A. (1972). Toprak Hukuku Dersleri. Ankara. Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Yayınları. s. 16.
- Eldem, V. (1994). Osmanlı İmparatorluğu'nun İktisadi Şartları Hakkında Bir Tetkik. Türk Tarih Kurumu. Ankara.
- Faik (1934a). Türkiye'de Ziraat Makineciliğinin Tarihçesi. Ziraat Gazetesi. 5/8. Ağustos 1934: 235.24.
- Faik (1934b). Türkiye'de Ziraat Makineciliğinin Tarihçesi. Ziraat Gazetesi. 5/9. Eylül 1934: 267.270
- Faruqi, S. (1994). Osmanlı'da Kentler ve Kentliler. 2. Baskı. çev. N. Kalaycıoğlu. İstanbul.
- Faruqi, S. (2004). The Ottoman Empire and the World Around It. London: I.B. Tauris.
- Faruqi, S. (2006). Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayatı. (E. S. Özcan, Çev.), Ankara. Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Faruqi, S. (2010). Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam. 6. Basım (Çev:Elif Kılıç). Tarih Vakfı Yurt Yayınları. İstanbul.
- Gökmen, B. (2016). Osmanlı'da Ziraat. Yeditepe Yayınevi.
- Gökyay, O. Ş. (1992). Tabirnameler. IV. Milletlerarası. Türk Halk kültürü Kongresi Bildirileri.
- Göymen, Ahmed Tevfik. (1927). Zirâat Dersleri. Bölge Yazma Eserler Basma. 56670. Konya Yazma Eserler Bölge Müdürlüğü.
- Gülhan, A. (2008). Divan Şiirinde Meyveler ve Meyvelerden Hareketle Yapılan Teşbih ve Mecazlar. Journal of Turkish Studies.
- Gültekin, R. E. (2008). Türklerde Bereket Sembolü Olarak Kullanılan Meyve Motifleri ve Mimaride Değerlendirilmesi. Journal of Turkish Studies.
- Güran, T. (1998). 19. yy. Osmanlı Tarımı Üzerine Araştırmalar. Eren Yayıncılık, İstanbul.
- Güran, T. (1999). Tarım Politikası (1839-1913). Osmanlı Ansiklopedisi. 4.
- Gürsu, N. (1988). Türk Dokumacılık Sanatı Çağlar Boyu Desenler. Redhouse Yayınevi, İstanbul.
- Hadiye Fahriye. (1926). Tatlıcıbaşı. Yeni Şark Kitabhanesi. İstanbul.

Haritalar

15-19.yy

<https://www.davidrumsey.com/luna/servlet/view/search?q=ottoman&annotSearch=>
adresinden 9 Mart 2025 tarihinde alınmıştır.

- Harmancı, M. E. (2006). Klasik Türk Şiirinde Üzüm. Meyve Kitabı. Kitabevi.
- Hasan Fehmi, 1910, Bir Dönüm Meyve Bahçesi Senede Eli Lira Kazandırır. Araks Matbaası. İstanbul.
- Hüseyin (1886). Memâlik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası. Nadir Eserler (1928 ve öncesi kitaplar). A000153. Türk Tarih Kurumu Kütüphanesi.
- Hüseyin Kâzım Kadri Bey. (1909). İlm-i Zirâat. Selimiye Basmalar. 466970. Edirne Selimiye Kütüphanesi.
- Hüseyin Kâzım Kadri Bey. (1909). İlm-i Zirâat. Selimiye Basmalar. 466823. Edirne Selimiye Kütüphanesi
- Hüseyin Kâzım Kadri. (1916). İlm-i Zirâ'at. Selimiye Basmalar. 465803. Edirne Selimiye Kütüphanesi
- Hüseyin Kazım. (1911). Ziraat Albümü. Nadir Eserler (1928 ve öncesi kitaplar). B008327. Türk Tarih Kurumu Kütüphanesi.
- Imber, C. (2009). The Ottoman Empire, 1300-1650: The Structure of Power (2nd ed.). New York: Palgrave Macmillan.
- Işın, P. M. (2009). Gülbeşeker; Türk Tatlıları Tarihi. İstanbul. Yapı Kredi Yayınları.
- İhsanoğlu, E. (1994). Osmanlı Devleti ve Medeniyeti Tarihi-Cilt 1. İslam, Tarih, Sanat ve Kültür Araştırma Merkezi, İstanbul.
- İnalcık, H. (1993). Çiftlik. DİA. 8. İstanbul. 313-314.
- İnalcık, H. (1996). Köy, Köylü ve İmparatorluk-Osmanlı İmparatorluğu Toplum ve Ekonomi. İstanbul.
- İnalcık, H. (1997). The Ottoman Empire: The Classical Age, 1300-1600. London: Phoenix Press.
- İnalcık, H. (2000). Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi. Cilt 1 (1300-1600). (Çev: H. Berktaş). (Ed: H. İnalcık-D. Quataert). İstanbul: Eren Yayıncılık.
- İnalcık, H. ve Quatert, D. (2006). Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi Cilt 2. (1600-1914). İstanbul, Eren Yayıncılık.
- İnalcık, H. ve Seyitdanlıoğlu, M. (2008). Tanzimat Değişim Sürecinde Osmanlı İmparatorluğu. İstanbul. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- İyigün, N. (2006). Çalgı Yapımında Meyve Ağaçları. Meyve Kitabı. Kitabevi.
- İzgi, C. (1997). Osmanlı Medreselerinde İlim. Tabii Bilimler 2. İz Yayıncılık. İstanbul.
- J.A. Baral, Mehmet Ali Ayni, Mehmet Kemalettin. (1901). Ziraat dersleri. Nadir Eserler (1928 ve öncesi kitaplar). A054753. Türk Tarih Kurumu.
- Kaltakkıran M. F. (1926). Meyve Ağaçları. Selimiye Basmalar. 466722. Edirne Selimiye Kütüphanesi.
- Kankal, R. (2015). Osmanlı Literatüründe Tarım Sektörü: Mustafa Rasım'ın Çiftçilik Adlı Eserinin Transkripsiyon ve Tahlili. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Medeniyet Üniversitesi.
- Karal, E. Z. (1947). Osmanlı Tarihi, Cilt III: Yükselme Devri (1453-1579). Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Karal, E. Z. (1972). Osmanlı Tarihi. Cilt VII, TTK Yayınları. Ankara.
- Karal, E. Z. (1983). Osmanlı Tarihi (I. Meşrutiyet ve İstibdat Devirleri). c. VIII, TTK Basımevi,

- Kılıç, A. (2000). Skylife. THY Yayını, S 203, Haziran. s. 28.
- Kiepert, Heinrich, 1818-1853 <https://www.lib.uchicago.edu/e/collections/maps/kiepert/G6800-1853-K5.html> adresinden 16 Şubat 2025 tarihinde alınmıştır.
- Koç, E. (2005). 19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Tarım. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir.
- Konyalı, İ. H. (1951). Aynalı Kavak Kasrı. Tarih Hazinesi 2/13 (Kasım): 661-672.
- Kurmuş, O. (1974). Emperyalizmin Türkiye'ye Girişi. Ankara: Bilim Yayınları.
- Kut, G. (2005). Meyve Bahçesi. Yemek ve Kültür. Sayı 12 (İlkbahar 2008): 48-81.
- Kuzucu, K. (2016). İçecek Kültürü. Arif Bilgin, Sibel Öncel (Editörler). Osmanlı Mutfağı. Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Basımevi. s.124-127.
- Küçükaşçı, M. S. (2006). Ortaçağda Meyve Sembolizmi. Meyve Kitabı. İstanbul: 2006
- Küçükcalay, A. M. (1999). Osmanlı Toprak Sistemi-Miri Rejim. Osmanlı Ansiklopedisi. Cilt 3. Yeni Türkiye Yayınları. Ankara.
- M. Fazıl Efendi. (1923). Meyve Bahçesi. Bölge Yazma Eserler Basma. 56970. Konya Yazma Eserler Bölge Müdürlüğü.
- Mesut Remzi. (1914). Çiftlik Rehberi. Ali Emiri Tabiiye, 167980, Millet Kütüphanesi.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2020). Osmanlı Saray Mutfağı. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Ders Materyali.
- Naskali, E., G. ve Herkmen, D. (2006). Türk Kültüründe Meyve. Meyve Kitabı. Kitabevi
- Onay, A. T. (1996). Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı.
- Onnik İhsan Efendi. (1915). Mekâtib-i İbtidâiyede Zirâat Dersleri. Selimiye Basmalar. 465764. Edirne Selimiye Kütüphanesi.
- Onnik İhsan Efendi. (1916). Darü'l-Mualliminlerde Ziraat Dersleri. Selimiye Basmalar. 465636. Edirne Selimiye Kütüphanesi.
- Onnik İhsan Efendi. (1916). Darü'l-Mualliminlerde Ziraat Dersleri. Selimiye Basmalar. 465787. Edirne Selimiye Kütüphanesi.
- Onnik İhsan. (1915). Mekâtib-i İbtidâiyede Zirâat Dersleri. Selimiye Basmalar. 465764. Edirne Selimiye Kütüphanesi
- Ölmez, F. (2012). Meyve ve Türk Sanatları Bağlamında Elma. Art-E Sanat Dergisi. 5(10). 77-102.
- Ölmez, F. N. (2006). Dokumalarda Meyve. Meyve Kitabı. Kitabevi Yayınları.
- Önsoy, R. (2001). Tanzimatta Üretimi Çağdaştırma Çabaları: Ziraat ve Orman Mektepleri. Osmanlı Dünyasında Bilim ve Eğitim Milletlerarası Kongresi (12-15 Nisan 1999) Tebliğler. (Der: Hidayet Yavuz Nuhoglu). İstanbul.
- Özön, M., N. (1979). Osmanlıca Türkçe Sözlük. İstanbul: İnkılap ve Aka Kitabevi.
- Öztoprak, N. (2006). Meyve ile İlgili Adetler. Meyve Kitabı. Kitabevi Yayınları.
- Pamuk, Ş. (2005). Osmanlı Türkiye İktisadi Tarihi 1500-1914. İstanbul, İletişim yayınları.
- Polat, N. H. ve Rüştü C. (2016). Türklerde Ziraat Kültürü. Ötüken Neşriyat - Kültür Dizisi.

- Prochazka-Eisl. Gisela. (1995). Das Surname-i Hümayun, Isis Verlag. İstanbul.
- Revnağ-ı Bostan. Hacı Selim Ağa Yazma Eser Kütüphanesi. 368023.
- Saral, G. (2017). 16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı. Eski Türk Edebiyatı Bilim Dalı.
- Saydam, A. (2002). Tanzimat Devri Reformları. Türkler Ansiklopedisi. c. XII.
- Sayın, A.V. (1999). Tekalif Kavaidi (Osmanlı Vergi Sistemi). Yay. F. Hakan Özkan, Ankara, T.C. Maliye Bakanlığı APK Kurulu Başkanlığı Yayınları.
- Sever, M. (2004). Türk Halk İnançlarında ve Halk Hekimliği Uygulamalarında Meyve. Türklük Bilimi Araştırmaları.
- Shaw, S. J. ve Shaw, E. K. (1976). History of the Ottoman Empire and Modern Turkey, Volume I: Empire of the Gazis. Cambridge: Cambridge University Press.
- Solak, İ. (2008). Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Anadolu’da Meyve ve Sebze Üretimi. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi. (24). 217-251.
- Sumaytaoğlu, E. C. (2012). Osmanlıda ve Türkiye’de Tarımsal Politikaların Tarihsel Gelişimi ve Uygulanması. Yüksek Lisans Tezi, Çankaya Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü Kamu Hukuku Anabilim Dalı.
- Şen, M. (1980). Osmanlı-Rus Gümrük Tarifeleri. Yüksek Lisans Tezi. İ.Ü.E.F. Tarih Bölümü.
- Şevket. (1930). Trabzon’da Toplanmış Halk Hikâyeleri.
- Şimşek, E. (2008). Ölümsüzlük İlacı Elma. Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic. Volume 3/5 Fall.
- T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı (2004). Osmanlı’dan Günümüze Tarım ve Tarıma Hizmet Veren Kurumların Teşkilatlanma Süreçleri. Mayıs 2004.
- Tabakoğlu A. (1986). Türkiye İktisat Tarihi. Dergah Yayınları, İstanbul.
- Tekin, Ş. (1993). Eski Türklerde Yazı, Kâğıt, Kitap ve Kâğıt Damgaları.
- Temizer, N. C. (2022). 19. Yüzyılda Avrupa ve Osmanlı İmparatorluğu’nun Tarım Politikalarının Muhasebe Defterleri Üzerinden Değerlendirilmesi. Accounting and Financial History Research Journal (22). 79-96.
- Tezcan, S. (1998). Bir Ziyafet Defteri. İstanbul. Simurg Yayınları.
- Thomas Dallam ve John Covel (2021). Early Voyages and Travels in the Levant; I.--The Diary of Master Thomas Dallam. 1599-1600.
- Türk Tarih Kurumu <https://kutuphane.ttk.gov.tr/resource?itemId=175087&dkymId=57551>
- Türk Ziraat Tarihine Bir Bakış (1938). Devlet Basımevi. İstanbul: Birinci Köy ve Ziraat Kalkınma Kongresi Yayını.
- Türkmen, N. (2006). Anadolu Konut Mimarisinde Meyve Motifleri. Meyve Kitabı. Kitabevi Yayınları.
- Unat, F. R. (1964). Türkiye Eğitim Sisteminin Gelişmesine Tarihi Bir Bakış. Ankara: M.E.B. s. 80k.
- Ünal, M.A. (2012). Osmanlı Sosyal ve Ekonomik Tarihi. Paradigma Yayınları. İstanbul.
- Uzunkaya, U. (2013). Felâhat-Nâme (İnceleme-Metin-Dizin) Birinci Cilt. T.C. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.

- Wolf-Dieter Hütteroth. (2002). Osmanlı İmparatorluğu'nun Tarihi Coğrafyası. Türkler, c.IX. Ankara
- Yarcı, G. (2006). Osmanlı Gümrük Kayıtlarında Meyve. Meyve Kitabı. Kitabevi yayınevi.
- Yavuz F. ve Çağlayan T. (2005). Türkiye’de Tarım. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı.
- Yetkin, Ş. (1986). Anadolu’da Türk Çini Sanatının Gelişmesi. İstanbul Üniversitesi. Edebiyat Fakültesi Yay. İstanbul.
- Yılmaz, P. (2012). Menengiç ’ten Şuruba: Gaziantep’te İçecek Kültürü. Folklor/Edebiyat 18(69). s 26-33.
- Yiğit, İ. ve Yücedağ, C. (2020). XIX. Yüzyıl Anadolu’sunda Tarımsal Ürün Çeşitliliği. Doğu Coğrafya Dergisi, 25(43). 209-236.

