

## TARİHSEL SÜREÇTE AKÇAABAT'TA BAĞCILIK\*

Zehra TOPAL\*\*

### ÖZ

Kaybedildiğinde önemi anlaşılan, çoğu zaman geri kazanılamayan değerlerimiz zamana ve şartlara göre bir bir yok olup gitmekte, her geçen gün bunlara bir yenisi eklenmektedir.

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde bir zamanlar başlıca tarımsal üretim kalemlerinden birini teşkil eden, ancak günümüzde ortadan kalkan üzüm yetiştiriciliği yani bağcılık da bunlardan biridir.

Bu çalışmada, bağ alanı ve üzüm üretimi bakımından günümüzde tarım bölgelerimiz arasında adı geçmeyen, Trabzon'a bağlı Akçaabat ilçesinin bağcılık geçmişi ele alınmıştır. Çalışmanın ana kaynakları fethin ilk yüzyılında kayda alınan Tahrir defterleri başta olmak üzere Osmanlı Arşivi kayıtlarıdır. Bunların yanında bahsi geçen kaynaklarda belirtilen verilerin günümüz ile olan bağlantılarının kurulması amacıyla sözlü kültür kaynaklarına da başvurulmuştur. Akçaabat'ta bağcılık yapılan köyler, köylerdeki asma adeti, üretilen şıra ve şarap miktarları ile zamanla bağcılıkta meydana gelen gerilemenin nedenleri, ortadan kalkması gibi konular irdelenmeye çalışılmıştır.

**Anahtar Sözcükler:** Osmanlı, Doğu Karadeniz, Trabzon, Akçaabat, ticaret, bağ, üzüm, şıra, şarap.

### VITICULTURE AND ITS HISTORY IN AKÇAABAT

#### ABSTRACT

Grape cultivation was once one of the most important occupations in the agricultural industry in the Eastern Black Sea, and viticulture has been one of the vanishing agricultural values in the region. Hence, this study examines the viticulture history of Akçaabat, one of the oldest districts in Trabzon. Akçaabat, with its vineyard areas, had a significant role in grape production but has been ignored in the discussions regarding grape agriculture in the region. The main sources of the study are the Ottoman Archive documents, especially the Tahrir registers recorded during the first century of the conquest. Furthermore, oral accounts were also considered in order to make a comparison between the findings in the sources above and the current status. The study examines the villages where viticulture is made, the number of vine trees in the villages, and the amount of

\* Gönderim Tarihi:14.11.2020. Kabul Tarihi:03.03.2021.

\*\* Araştırmacı-Yazar. zehratopal61@hotmail.com, ORCID: 0000-0001-6533-5678.

“grape juice (*şıra*) and wine produced. The study additionally discusses the reasons for the decline in viticulture and its disappearance over time.

**Keywords:** Ottoman, Eastern Black Sea, Trabzon, Akcaabat, trade, vineyard, grape, must, wine.

## Giriş

Bağcılık, dünya üzerinde asma bitkisi ile yapılmakta, asmanın gen merkezi olarak Batı Kafkasya ile Hazar Denizi'nin güneyi ve Anadolu gösterilmektedir. Dünyanın en elverişli iklim kuşağı üzerinde yer alan ülkemiz; asmanın ilk kez kültüre alındığı coğrafyanın merkezi olarak kabul edilmektedir. Yaklaşık 7-8 bin yıl önce Anadolu'da kültüre alınan asma, bu topraklar üzerinde hüküm süren tüm uygarlıkların değer verdiği kültür bitkisi olma özelliğini günümüze kadar korumuştur.<sup>1</sup> Dolayısıyla Türkiye, çok eski ve köklü bağcılık kültürü ile zengin bir asma gen potansiyeline sahiptir. Anadolu kültüründe üzüm ve şarabın önemli bir yer tuttuğunu, dini merasimlerde ve sosyal yaşantıda tanrılara adak olarak sunulduğunu, arkeolojik buluntularda gözler önüne sermektedir.

## Bölgenin Bağcılık Geçmişi

Karadeniz çevresindeki yerleşim alanlarında mükemmel ve son derece verimli bağların bulunduğu Xenophon, Pline ve Strabon gibi gezgin ve tarihçiler tarafından bildirilmiştir.<sup>2</sup> Xenophon; On binlerle (M.Ö. 400'de) bölgeye geldiklerinde burada aldıkları hediyeler arasında şarap bulunduğunu, bu şarabın Kerasos (Giresun) ve Kotyora (Ordu) arasında yaşayan Mossynoikler tarafından da üretildiğini bildirmektedir.<sup>3</sup> Strabon ise, M.Ö. IV. yüzyılda Trabzon ve çevresinde çok verimli ve mükemmel bağların yer aldığından ve filikalarla Venedik'e şarap götürüldüğünden bahsetmektedir.<sup>4</sup>

Antik Yunan tarihçisi Polybius (MÖ.264-146), Milat öncesindeki durum hakkında bilgi verirken; *"en zengin besinler, en kaliteli büyükbaş hayvanlar ve köleler, tartışmasız Pontus etrafındaki şehirlerden getirilmektedir. Bol miktarda bal, balmumu, tuzlanmış balık ve lüks mobilyalar bu şehirlerin zenginlikleri arasındadır. Buna karşın onlar da ülkemizde fazla üretilen zeytinyağı ve her çeşit şarabı ithal ederlerdi. Tahıla gelince, karşılıklı olarak bizim ihtiyacımız*

<sup>1</sup> Hüseyin Çelik, *Kokulu Kara Üzüm Bağcılığı*, Samsun 2011, s. 5-6

<sup>2</sup> Çelik, *a.g.e.*, s. 5-6

<sup>3</sup> Xenophon, *Anabasis (Onbinlerin Dönüşü)*, Çev. Tanju Gökçül, İstanbul 1998, s. 147, 154, 159.

<sup>4</sup> Çelik, *a.g.e.*, s. 5-6

*olduğu zaman onlar bizi destekler, bazen de bizler onları desteklerdik*" şeklindeki aktarımlarıyla bölgedeki üretim ve ticari canlılık hakkında bilgi verirken, şarap tüketimine de vurgu yapmaktadır.<sup>5</sup>

Bahsedilen bu ticari canlılığın milattan sonra ki yüzyıllar boyunca da sürekliliğini koruduğunu hatta Kommenos hanedanı döneminde (1204-1461) bölgedeki ticari faaliyetler ve bağıcılığın daha da ivme kazandığını; "*Trabzon'da fetihten önce sahil boyunca uzanan bir cadde şehre giren malların satıldığı çarşı idi. Denize yakın ve surlarla çevrili iki kaleden biri Venediklilere, diğeri de Cenevizlilere aitti. Şehrin etrafı bağ ve bahçelerle işlenmişti. Şarkî Karadeniz bölgesi fındık, asma üzümü ve çeşitli meyveleri ile meşhur idi. Trabzon da Rumlar devrinde de fındık yetişir ve asma üzümünden zamura adı ile yapılan şaraplar imal edilirdi*"<sup>6</sup> şeklindeki aktarımlardan anlıyoruz.

Bu ticari canlılık, XIII. ve XIV. yüzyıllarda bölgedeki birçok şehir ve kasabanın gelişmesine katkıda bulunmuştur.<sup>7</sup>

Ticari metalar arasında yer alan şıra ve şarabın erken Ortaçağ ve sonrasında bölge piyasasında bol miktarda dolaştığını yine seyyah ve tarihçilerden öğreniyoruz. XIII. yüzyıl öncesinde Kırım'da Kefe'ye yerleşmiş Cenevizli Noter Lamberto de Sambuceto'nun 1289-1290 yıllarında Karadeniz'in güneydoğusundan, Giresun'dan gelen şaraptan söz eder.<sup>8</sup> Timur'u sarayına giden İspanyol elçisi Clavijo (1405'te): "*Denize yakın bütün Trabzon toprakları güzel ağaçlar ile kaplı oldukça yüksek dağlardan oluşturmakta ve her bir ağaca turmanan asmalar bulunmaktadır. Onların şarap yaptığı üzümler burada yetişmektedir*" der.<sup>9</sup>

Ancak, eskiçağdan beri bölge şarabı diğerlerinden farklı ve vasat bulunmuştur.<sup>10</sup> Avrupalı seyyahlar nedenini; üretim sürecindeki eksikliklere, nakliye koşullarına ve iklimsel şartlara bağlamaktadırlar.<sup>11</sup>

Osmanlı dönemine gelince; Trabzon'un fethine kadar devam etmesi muhtemel ticari gelenek ve bağıcılığın, bu dönemde de sürdürüldüğünü, hatta daha da geliştirildiğini arşiv kayıtlarını kaynak göstererek iddia etmek mümkündür. XV-XVI. yüzyıllar arasındaki kayıtları ihtiva eden tahrir defterleri,

<sup>5</sup> Osman Emir, "Grek Kolonizasyon Dönemi'nde Karadeniz'de Önemli Bir Geçim Kaynağı: Köle Ticareti", *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, S: 10, Trabzon 2011, s. 9-22; Trabzon şehrindeki iktisadi hayat ve ticaret hakkında bkz. M. Hanefi Bostan, *XV ve XVI. asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*, Ankara 2002, 372-396.

<sup>6</sup> Trabzon Armağanı (550. Yılında fetih ve Fatih), Haz. İsmail Hacifettahoğlu, Ankara 2012, s. 35.

<sup>7</sup> Necmettin Aygün, "Osmanlı Devleti'nin Son Zamanlarında Karadeniz'in Güney Kesiminde İktisadi Faaliyetler", *Karadeniz Araştırmaları*, C: 6, S: 23, Güz 2009, s. 41-76.

<sup>8</sup> Xavier de Planhol, Trabzon'da Bağıcılığın Önemi ve Gerileyişi, Çev. Özgür Yılmaz, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 2017, S: 23, s. 251-262.

<sup>9</sup> Planhol, *a.g.m.*, s. 251-262.

<sup>10</sup> Ksenophon, *a.g.e.*, s. 159.

<sup>11</sup> Planhol, *a.g.m.*, s. 251-262.

fethin hemen öncesi ve sonrasındaki ilk yüzyılda bölgede yapılan bağcılık faaliyeti hakkında tatmin edici veriler sunmaktadır. Bahse konu kayıtlardan ilki fetihten yirmi beş yıl sonra yapılan ve fethin öncesindeki durumu da yansıtan sayım sonuçlarının yer aldığı 828 numaralı Mufassal timar defteridir. Defterde asma bağı bulunan köyler tek tek sıralanmaktadır. Daha sonra yapılan tahrirlerde de bu bilgiler bazı ufak tefek farklılıklarla tekrarlanmaktadır.

Tahrirlerdeki vergi listeleri; bağ gelirlerinin yörenin ileri gelenleri ile kilise ve manastır gibi dini kurumlara ait olduğunu gösterirler. Dolayısıyla kafamızda getirilerinin yüksek olduğu düşüncesi hâsıl olur. Bu doğrultuda: *“Aslında bunun 10 saburu<sup>12</sup> Hristokefal ve 10 saburu Faros manastırlarının vakfi imiş ve 10 saburu Tekür’ün ve 10 saburu Gürcü Tekür’in mülkü imiş. Sonra emr ile timar olmuş”*

*“Aslında 3 saburu Ayos Ovyanis Manastırı’nın, 2 saburu Ayo Matos Manastırı’nın, 12 saburu Kosta Andernikos adlı kafirin, 2 saburu Kosta (...) nam kafirin idi ki Kasım Bey Rumeli’ne sürmüştür. İki Saburu Sosta Banit adlı kâfirin idi Padişah emri ile timar oldu”<sup>13</sup>* şeklindeki kayıtlar örneklerden bazılarıdır.

Kayıtlarda dikkati çeken hususlardan biri de -ileriki kısımlarda örneklendirildiği üzere- bağların fetihten sonra Sancakbeyi hassına tahsis edilmesidir.

Bölgede yetiştirilen üzüm çeşitleri hakkında tahrirlerde herhangi bir bilgi bulunmamakla birlikte: Mehmed Âşık (d: 964/1556/7); XVI. yüzyılda Trabzon’da yetişen üzümleri Melker üzümü, Parmak üzümü ve Frenk üzümü olarak saymaktadır.<sup>14</sup>

Trabzon’u 1644 tarihinde ziyaret eden Evliya Çelebi ise buradaki bağlara hayran olmuştur. Çelebi’ye göre; *“Şehir halkı yedi kısma ayrılır.... Altıncı kısmı bağcılar ve bahçıvanlar oluşturur. Şehrin Boztepe dağları bağlarla kaplıdır ki tamamı otuz bin bağ ve bahçedir. Birer bağcıdan 31.000 adam sayılmıştır. Ama bazı bahçede iki üç işçi ve hizmetçi vardır. Boztepe bağlarının turna suyu kanı üzüm sırası gayet hoş sıralı, pahası yüksek metadır ki içine asla sarhoşluk vermez. Şer’i müsellesi, karanfiliyyesi ve misketi gayet lezzetli şerbetlerdir. Üzüm bağlarının türlü türlü lezzetli üzümlerinden; Namık üzümü, Meliki üzümü ve Frenk üzümü nefis nimetlerdir”<sup>15</sup>* Çelebi, şehirdeki meslek zümrelerinden altıncısını bağ bekçileri ve bahçıvanların oluşturduğunu, hatta Boztepe

<sup>12</sup> Sabur şarap ölçmek için kullanılan sıvı ölçüsü birimdir. Bu terim Balkanlar’dan Trabzon’a sürgün edilen reâya tarafından getirilmiştir. Mehmet Bilgin, Ömer Yıldırım, *Sürmene Tarihi*, Sürmene Belediyesi, İstanbul 1990, s. 145; Sabur ya da “cabur” şeklinde kaydedilen bu hacim ölçü birimi 53.88 litreye tekabül eder. Ferudun M., Emecen, *Doğu Karadeniz’de Bir Vadi Boyu Yerleşmesi, Ağasar Vadisi: Şalpazarı-Beşikdüzü*, Trabzon 2009, s. 75-76.

<sup>13</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 46, 91.

<sup>14</sup> Bostan, a.g.e, s. 429.

<sup>15</sup> *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman, C: II, İstanbul 2005, s. 110-111.

dağlarının bağlık olduğunu, biraz abartılı olsa da sicillerde kayıtlı otuz bir bin bağ ve bahçenin bulunduğunu meşhur seyahatnamesinde anlatmaktadır.

### XV. ve XVI. Yüzyıllarda Akçaabat'ta Bağcılık

Fatih Sultan Mehmed'in fethiyle birlikte Osmanlı topraklarına katılan Trabzon, zaman içerisinde çeşitli idari kademelere ve tanımlamalara uğramış (sancak, eyalet, vilayet);<sup>16</sup> coğrafi ve iktisadi yönden önemli değişiklikler geçirmiştir.

Trabzon sınırları içerisinde yer alan Akçaabat ise; kayıtlarda bazen vilâyet-i Akçaâbâd,<sup>17</sup> bazen de kaza-i Akçaâbâd<sup>18</sup> şeklinde tanımlanmakla birlikte, XIX. Yüzyıla kadar Trabzon'a bağlı bir nahiyeye olarak dikkate alınmış, 28 Kasım 1886 tarihinde kaymakamlığa tahvil edilmiştir.<sup>19</sup>

Günümüzdeki Akçaabat, Düzköy, Çarşıbaşı, Vakfikebir, Beşikdüzü, Tonya ilçeleriyle merkez ilçeye bağlı birçok köy o dönemdeki Akçaabat sınırları içerisinde yer alıyordu.<sup>20</sup>

XV ve XVI. yüzyıllarda *Akçaabad Nahiyesi* olarak idare edilen bölge içerisinde yer alan; Pulathane, Berkilitos (?), Salari, İspanabol, Hanta [Ahanda], Covdani [Zonida ?], Üstürkiya, Makriyani, Mazara, Geliya, Cavana, İspendam, Kordil, Çahori, Kalanuma, Eksaliyos (?), Kozoysa, Vayton, Eskolar Caniki [Caneni], Lefka, Kotolona, Çaşuda, Karakliya, Kalyera, Mucura, Visera, Mimera, Polita, Holku, Hatalita, Bo[u]laşki, Vara, Rahnovi İpsil, Meşganiya/Meşganyo [Metinganiya], Şinik, Horovi, İstera, Haçka, Çal, Mula, Sidiksa, İhtimena, Kalkiya, Guğallalsa (?), Sera, Asor, Fakalenza, Simni, Ligodi [Karaman], Bodamiya, İlana, Ağasnikolas, Horçorot, İle, Moçolyo, Çankariyo[a] Bo[u]laşko, Koha, Muni/Mudi [Mode], Suva, Mayer, Haraka, Kokona, Oksi, Oloy, Hohamota, Ağrit, Holamana, Kalcanos, Kalciya/Katiha (?), Mağlavita, Kisarna, Polita, Çukurkiyo, Divranos, Meseryo, Argalya, Mahmat, Mulaka, Kiser (Kisera ?), Biridoş-doşile (?), Haktaka/Çakanka (?), Colya, Comte, Dizani, Foşanyo, Galyano, Kodani/Kozani (?), Hohono-komaşono, Holan/Solan, İpziye, Kaçaki, Kaholta, Kaloyano-Comya, Kumalağana, Livadiya, Mitobalya, Sileno/Siliv, Godani/Guzani (?), Gayre, Yoros, Kırova nam-ı diğer İskafiye, Manolya Sadari ve Gara (1554 tarihinde Gara, 1583

<sup>16</sup> Necmettin Aygün, *Onsekizinci Yüzyılda Trabzon'da Ticaret*, Ocak 2005, s. 20-23

<sup>17</sup> BOA, MAD, nr. 334, s. 83.

<sup>18</sup> BOA, TD, nr. 84; BOA, TD, nr. 387; BOA, TD, nr. 288; BOA, A. DFE, nr. 595; BOA, A. DFE, nr. 85; BOA; KK, *Mevkûfat Defteri*, nr. 2697; BOA, İ. MVL, nr.7647. Bu defterlerde geçen "kaza ve vilayet" tabiri, bugünkü ifadesiyle başında kaymakam ve vali bulunan bir idare merkezi olarak anlaşılmalıdır.

<sup>19</sup> BOA, İ-ŞD, nr. 4954 / 7.

<sup>20</sup> Zehra Topal, Akçaabat Nahiyesi'nin Kaymakamlığa Dönüştürülmesi, Karadeniz Tarihi Sempozyumu (25-26 Mayıs 2005), C: I, Trabzon 2007, 661-676; Emecen, *a.g.e.*, s. 57; M. Hanefi Bostan, XVII. Yüzyılda Akçaabad Nahiyesinin Nüfusu, *Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 26-28 Nisan 2013*, İstanbul 2014, s. 87. 88.

tarihlerinde Garavuz olarak kayıtlıdır), Golasi, Marna, Livaboli [Yaveboli], Akçakale nam-ı diğer Hodela, Tonya, Şova, Hara/Gara köyleriyle, Kale-i Görele'de bağcılık faaliyeti söz konusuydu. Bağcılığın nahiyede yaygın olarak yapıldığı, köylünün, şıra ve şarap üretimiyle ekonomiye katkı sağladığına kayıtlar işaret etmektedir.

Mülkiyet açısından bakıldığında bağların büyük kısmının "hasa" ait<sup>21</sup> olduğu, bir kısmının ise köylünün tasarrufunda bulunduğu görülür.

Akçaabad nahiyesinde 1486-1583 tarihleri arasında asma bağı bulunan köyler, bu bağlardaki asma sayısı, üretilen şıra ve şarap miktarı ile bunların satışından elde edilen gelir ayrıntılı olarak aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.<sup>22</sup>

Tablo 1: Akçaabad Nahiyesindeki Asma Sayısı, Elde Edilen Şıra Miktarı, Şıra ve Şarabın Nakdî Kıymeti (XV-XVI. yüzyıllar arasında)

Köy Adları		Yıllara Göre Asma Sayısı, Elde Edilen Şıra Miktarı, Şıra ve Şarabın Nakdî Kıymeti								
		1486			1554			1583		
Pulathane <sup>23</sup>	Hassa	270	35	420	[350]	[40]	800	350	40	800
	Diğer	-	15	180	-	-	300	-	40	800
	Şarap	-	-	-	-	-	90	-	-	-
Berkilitos (?) <sup>24</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-	96	3	-	200
Salari <sup>25</sup>	Hassa	70	15	[180]	360	[20]	400	360	20	400

<sup>21</sup> Has: Yıllık geliri 100.000 akçeden fazla olan arazilerdir. Zeamet: Yıllık geliri 20.000-100.000 akçe olan arazilerdir. Timar: Yıllık geliri 3.000-20.000 akçe olan arazilerdir. Böylece devlet hazinesinden para ödenmeksizin timarlı sipahi adı verilen ve ordunun temelini teşkil eden askerî sınıf ayakta tutulurdu. Erhan Afyoncu, "Zeâmet", *DİA*, C: 44, s. 162-164; Cengiz Orhonlu-Nejat Göyünç, "Has", *DİA*, C: 16, s. 268-270; Halil İnalçık, "Timar", *DİA*, C: 41, s. 168-178.

<sup>22</sup> Ancak, Tahrir defterlerinde kayıtlı sayısal bilgilerin kesin rakamlar olduğu düşünülmemelidir. Keza, bazı köylerin sadece bir hissesi deftere kayıtlı olabildiği gibi bazen de köyde ya da hissede bulunan ağaç sayısı (gerek hasa<sup>22</sup> bağlarda, gerekse köylünün kendi bağlarında), şıra ve şarap miktarıyla elde edilen kazanç, çok düzenli kaydedilmemiş olabilmektedir. Dolayısıyla bölge bağcılığıyla ilgili rakamların yaklaşık değerler olduğunu dikkate alıp, ihtiyatlı kullanmakta fayda vardır: Bahse konu tarihler arasında nahiyeye sınırları içerisinde yer alan köylerden Berkilitos(?), Sidiksa, Lefka, Kotolona, Visera, Meşganiya/Mesganyo [Metinganiya], Çal, Mula, İhtimena, Kalkiyo, Muni/Mudi [Mode], Haraka, Kokona, Polita, Mahmat, Galyano, Kaholta, Kodali/Kozali (?), Mitobalya, Godani/Gozani (?), Gayre, Akçakale nam-ı diğer Hodela, Tonya ve Şova köylerinde hasa ait bağ yoktu. Kozoysa'nın ise 1486 ve 1583 tarihlerinde bir hissesi deftere kayıtlı olup, 1554 tarihli defterde adı geçmez. 1486 tarihli defterde Kozoysa'da hasa bağ gösterilmemişken, 1583 tarihli defterde bağların hasa ait olduğu belirtilmiştir. Haçka köyünde 1486 ve 1583 tarihinde hasa bağ bulunmamasına rağmen, 1554'te bağların hasa ait olduğu kaydedilmiştir. Kumalağana ve Hohono-Komaşono köylerinde ise 1486'da hasa bağ yoktur. 1554 ve 1583 tarihlerinde köydeki bağlar hasa aittir.

<sup>23</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 89-91; BOA, TD, nr. 288, s. 46-47; BOA. A. DEF, nr. 85, s. 18-21.

<sup>24</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 120-121; BOA, TD, nr. 288, s. 120; TK, KKA, TD, nr. 29, s. 39b-40a.

	Diğer	-	3	[36]	-	-	100	-	-	100
	Şarap	-	-	-	-	-	10	-	-	-
İspanabol <sup>26</sup>	Hassa	65	4	[48]	150	5	[100]	150	5	100
	Diğer	-	5	[60]	-	-	135	-	-	265
Hanta <sup>27</sup>	Hassa	50	8	96	[150]	[10]	200	150	10	200
	Diğer	-	10	120	-	-	40	-	-	320
	Şarap	-	-	-	-	-	20	-	-	-
H.Covdani [Zonida?] <sup>28</sup>	Hassa	50	5	60	50	5	[100]	50	5	100
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Üstürkiya <sup>29</sup>	Hassa	100	8	96	150	15	300	150	15	300
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	50
Makriyani <sup>30</sup>	Hassa	40	2	24	300	5	100	[300]	5	100 <sup>31</sup>
	Diğer	-	-	-	-	-	140	-	-	135
Mazara <sup>32</sup>	Hassa	15	2	24	55	4	80	55	4	80
	Diğer	-	4	44	-	-	-	-	-	-
Geliya <sup>33</sup>	Hassa	67	12	144	250	[15]	300	250	15	300
	Diğer	-	3	39	-	-	285	-	-	210
Cavana <sup>34</sup>	Hassa	200	33	396	300	10	[200]	300	10	200
	Diğer	-	10	120	-	-	474	-	-	500
İspendam <sup>35</sup>	Hassa	20	3	36	180	15	300	180	15	300
	Diğer	-	-	15	-	-	100	-	-	325
Kordil <sup>36</sup> Zevaid-i Kordil	Hassa	250	26	312	450	[110]	2.200	950	117	2.540
	Diğer	-	30	216	-	[72]	1440	-	-	-
Kalanima <sup>37</sup>	Hassa	130	13	156	320	[20]	400	320	20	400
	Diğer	-	-	-	-	-	50	-	-	100
Eksaliyos <sup>38</sup>	Hassa	90	9	120	400	[15]	300	400	15	300
	Diğer	-	2	24	-	-	40	-	-	76
Kozoyşa <sup>39</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	180	5	100
	Diğer	-	-	140	-	-	-	-	-	-
	Şarap	-	-	-	-	-	-	-	-	100
Vayton <sup>40</sup>	Hassa	15	1	12	305	20	400	305	20	400

<sup>25</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 31-32; BOA, TD, nr. 288, s. 60-61; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 48a-b.

<sup>26</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 33; BOA, TD, nr. 288, s. 119-120; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 37b-38a.

<sup>27</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 80-81; BOA, TD, nr. 288, s. 41-42; BOA, A. DFE, nr. 85, s. 17-18.

<sup>28</sup> 1486 tarihli defterde köyün bir hissesi kayıtlıdır. BOA, MAD, nr. 828, s. 598; BOA, TD, nr. 288, s. 63-64; TK, KKA, TD, nr. 29, s. 36a.

<sup>29</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 560-561; BOA, TD, nr. 288, s. 109; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 55a-b.

<sup>30</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 517-518; BOA, TD, nr. 288, s. 32; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 46a.

<sup>31</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 517; BOA, TD, nr. 288, s. 32; TK, KKA, TD, nr. 29, s. 46a

<sup>32</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 559-560; BOA, TD, nr. 288, s. 110; TK, KKA, TD, nr. 29, s. 54b-55a.

<sup>33</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 580-581; BOA, TD, nr. 288, s. 74-75; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 58a.

<sup>34</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 531-532; BOA, TD, nr. 288, s. 93-94; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 48b-49a.

<sup>35</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 98; BOA, TD, nr. 288, s. 34-35; BOA, A. DFE, nr. 85, s. 21-22.

<sup>36</sup> BOA, MAD, nr. 828, s.100-102; BOA, TD, nr. 288, s. 115-117; BOA, A. DFE, nr. 85, s. 22-27.

<sup>37</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 32-33; BOA, TD, nr. 288, s. 38; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 47b.

<sup>38</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 34; BOA, TD, nr. 288, s. 70; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 49b.

<sup>39</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 78; BOA, A. DFE, nr. 85, s. 16-17.

<sup>40</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 97; BOA, TD, nr. 288, s. 88; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 51b-52a.

	Diğer	-	3	36	-	-	95	-	-	900
Eskolar Caniki [Caneni] <sup>41</sup>	Hassa	200	25	274	150	10	200	150	10	400
	Diğer	-	4	48	-	-	-	-	-	900
Lefka <sup>42</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	7	84	-	-	300	-	-	414
	Şarap	-	-	-	-	-	90	-	-	30
Kotolona <sup>43</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	5	60	-	-	117	-	-	203
Çaşuda <sup>44</sup>	Hassa	150	24	288	400	14 [24]	480	400	24	480
	Diğer	-	26	312	-	-	230	-	-	209
Karakliya <sup>45</sup>	Hassa	40	4	48	120	[5]	100	120	5	100
	Diğer	-	8	92	-	-	-	-	-	-
Kalyara <sup>46</sup>	Hassa	40	7	84	140	10	153	140	5	100
	Diğer	-	8	96	-	-	-	-	-	243
Mucura <sup>47</sup>	Hassa	100	10	120	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	20	-	-	588	-	-	769
	Şarap	-	-	-	-	-	15	-	-	55
Visera H. Visera <sup>48</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	14 [17]	-	-	451	-	-	609
Mimera <sup>49</sup>	Hassa	40	5	60	400	30	600	400	30	600
	Diğer	-	-	25	-	-	500	-	-	800
	Şarap	-	-	-	-	-	60	-	-	20
Polita <sup>50</sup>	Hassa	70	6	72	350	30	600	350	30	600
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	383
Holku <sup>51</sup>	Hassa	-	-	-	510	15	300	510	15	300
	Diğer	-	-	-	-	-	81	-	-	640
H. Hatalita <sup>52</sup>	Hassa	360	6	72	210	5	100	210	5	100
	Diğer	-	-	20	-	-	20	-	-	556
H.Bo[u]laşki <sup>53</sup>	Hassa	120	17	204	310	10	280	310	10	280
	Diğer	-	-	58	-	-	-	-	-	862
Vara <sup>54</sup>	Hassa	310	30	362	480	25	500	480	25	500

<sup>41</sup> 1486 tarihinde Mezra-i Eskolar-Caniki formunda mezra olarak kayıtlıdır. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 676; *BOA, TD*, nr. 288, s. 33-34; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 44b-45a. 1554 ve 1583 tarihli defterlerde köy formunda kayıtlıdır.

<sup>42</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 575-576; *BOA, TD*, nr. 288, s. 64-65; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 56a.

<sup>43</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 610-611; *BOA, TD*, nr. 288, s. 76; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 39b-40a.

<sup>44</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 118-119; *BOA, TD*, nr. 288, s. 87; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 44a.

<sup>45</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 532; *BOA, TD*, 288, s. 35-36; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 42b.

<sup>46</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 516; *BOA, TD*, nr. 288, s. 106-107; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 39b-40a.

<sup>47</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 75; *BOA, TD*, nr. 288, s. 88-89; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 52b.

<sup>48</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 96-597; *BOA, TD*, nr. 288, s. 78-79, 122; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 35b, 57a-b.

<sup>49</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 77; *BOA, TD*, nr. 288, s. 103-104; *BOA, A. DFE*, nr. 84, s. 15-16.

<sup>50</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 605; *BOA, TD*, nr. 288, s. 99; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 42a.

<sup>51</sup> *BOA, TD*, nr. 288, s. 114; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 40a-b.

<sup>52</sup> 1486 tarihli defterde köyün bir hissesi kayıtlıdır. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 102-103; *BOA, TD*, nr. 288, s. 97, 114; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 40b, 43b-44a.

<sup>53</sup> *BOA, MAD*, nr. 828, s. 104-105, 615-616; *BOA, TD*, nr. 288, s. 79, 113. 1554'de Boloşki nam-ı diğer Helvacı şeklinde kayıtlıdır; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 45b-47a.



	Diğer	-	-	408	-	10	-	80	10	200
Rahnovi İpsil <sup>55</sup>	Hassa									
	Diğer	-	8		-	-		-	-	
H.Meşganiya/ Meşganyo [Metinganiya] <sup>56</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-		-	-	
Şinik <sup>57</sup>	Şarap	-	-	-	-	-		-	-	
	Hassa								25	500
Horovi <sup>58</sup>	Diğer	-	3	36	-	-	550	-	-	900
	Hassa	100	12	144	230	30	600	230	30	600
İstera <sup>59</sup>	Diğer	-	-	130	-	-	400	-	-	770
	Hassa	50	7	72	200	15	[300]	200	15	300
Haçka <sup>60</sup>	Diğer	-	-	-	-	-	480	-	-	580
	Hassa	-	-	-	-	-	900	-	-	-
Çal <sup>61</sup>	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	1.000
	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mula <sup>62</sup>	Diğer	-	-	124	-	-	240	-	-	458
	Şarap	-	-	-	-	-	10	-	-	-
	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sidiksa <sup>63</sup>	Diğer	-	-	-	-	-	1.200	-	-	-
	Şarap	-	-	-	-	-	140	-	-	-
	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İhtimena <sup>64</sup>	Diğer	-	-	20	-	-	210	-	-	-
	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kalkiya <sup>65</sup>	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	118
	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-	250	-	-	-
Guğallalsa(?) <sup>66</sup>	Şarap	-	-	-	-	-	20	-	-	100
	Hassa									
	Diğer	-	24	192	-	-	-	-	-	-
Sera <sup>67</sup>	Hassa	250	39	240	[400]	[30]	600	400	30	600

<sup>54</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 35, 86-87, 92-93, 584; BOA, TD, nr. 288, s. 37-38, 91-92, 100, 104-105, 108; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 33b, 53b-54a, 57a-b.

<sup>55</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 74; BOA, TD, nr. 288, s. 112; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 46a.

<sup>56</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 602; BOA, TD, nr. 288, s. 71-74; BOA, A. DFE, nr. 85, s. 12-15.

<sup>57</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 94-95, 606; BOA, TD, nr. 288, s. 80-82; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 46b-47a.

<sup>58</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 75-76; BOA, TD, nr. 288, s. 82-83; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 53a.

<sup>59</sup> 1486 tarihli defterde İstera-Melan şeklinde kaydedilmiştir. BOA, MAD, nr. 828, s. 108-109; BOA, TD, nr. 288, s. 94-95; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 26b-27a.

<sup>60</sup> 1486 tarihli defterde köyün bir hissesi kayıttır. BOA, MAD, nr. 828, s. 79, 178-179; BOA, TD, nr. 288, s. 59-60, 68-69, 102; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 24b-25a-b, 31a-b.

<sup>61</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 583, 607, 613; BOA, TD, nr. 288, s. 61, 79-80, 96; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 30a-b, 31a-b, 39b. 1583 tarihli defterde Çal, nam-ı diğer Halyoko şeklinde kayıttır.

<sup>62</sup> BOA, TD, nr. 288, s. 67-68.

<sup>63</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 108, 115-116, 603-604; BOA, TD, nr. 288, s. 69-70; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 27b-28a-b.

<sup>64</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 105-106; BOA, TD, nr. 288, s. 120; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 58a-b.

<sup>65</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 116; BOA, TD, nr. 288, s. 66; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 27b.

<sup>66</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 656-657.

	Diğer	-	14	168	-	-	370	-	-	370
	Şarap	-	-	-	-	-	69	-	-	-
Asor <sup>68</sup>	Hassa	100	10	96	[250]	[15]	10	250	15	300
	Diğer	-	12	144	-	-	100	-	-	320
	Şarap	-	-	-	-	-	60	-	-	28
Fakalenza <sup>69</sup>	Hassa	-	-	-	710	40	[800]	710	40	800
	Diğer	-	-	-	-	-	245	-	-	325
Simni <sup>70</sup>	Hassa	65	9	108	50	2	40	300	2[0]	400
	Diğer	-	11	132	-	-	-	-	-	-
Ligodi [Karaman] <sup>71</sup>	Hassa	100	15	180	170	12	240	170	12	240
	Diğer	-	8	96	-	-	130	-	-	341
Bodamiya <sup>72</sup>	Hassa	100	12	144	80	10	100	80	5	100
	Diğer	-	-	100	-	-	240	-	-	50
İlana <sup>73</sup>	Hassa	645	102	1224	1253	64	880	985	47	940
	Diğer	-	-	525	-	-	1.024	-	-	1.691
	Şarap	-	-	-	-	-	30	-	-	-
Ağas-nikolas <sup>74</sup>	Hassa	200	30	360	530	20	[400]	530	20	400
	Diğer	-	2	24	-	-	150	-	-	245
Horçorot <sup>75</sup>	Hassa	150	22	252	300	25	370	275	20	400
	Diğer	-	-	-	-	-	934	-	-	248
İle <sup>76</sup>	Hassa	65	10	120	250	[22]	440	250	22	440
	Diğer	-	28	348	-	-	720	-	-	1.059
Moçolyo <sup>77</sup>	Hassa	300	30	360	-	15	300	700	78	1.400
	Diğer	-	-	-	-	-	240	-	-	570
	Şarap	-	-	-	-	-	40	-	-	64
Çankariyo[a]- Bo[u]laşko <sup>78</sup>	Hassa	300	33	350	230	20	280	230	14	280
	Diğer	-	26	276	-	-	85	-	-	104
	Şarap	-	-	15	-	-	-	-	-	-
Koha <sup>79</sup>	Hassa	200	12	144	230	10	250	230	10	200

<sup>67</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 123; BOA, TD, nr. 288, s. 40; BOA, A. DFE, s. 85, s. 7-8.

<sup>68</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 123-124; BOA, TD, nr. 288, s. 40-41; BOA, A. DFE, nr. 85, s. 8-9.

<sup>69</sup> BOA, TD, nr. 288, s. 118-119; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 34b-35a.

<sup>70</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 524; BOA, TD, nr. 288, s. 55; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 32b-33a. Bugün Karaman Köyü'nün bir mahallesi.

<sup>71</sup> 1486 tarihli defterde Ligodi/Ligosi şeklinde kayıtlıdır. BOA, MAD, nr. 828, s. 577; BOA, TD, nr. 288, s. 106; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 38b-39a.

<sup>72</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 675-676; BOA, TD, nr. 288, s. 86-87; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 33b-34a.

<sup>73</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 86, 92, 104, 121-122; BOA, TD, nr. 288, s. 48-49, 89-90, 101; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 40b, 41a-b.

<sup>74</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 523-524; BOA, TD, nr. 288, s. 49; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 42a-b.

<sup>75</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 526, 666-667; BOA, TD, nr. 288, s. 83, 84; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 34a-b, 58b-59a.

<sup>76</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 113-114, 527, 606; BOA, TD, nr. 288, s. 124, 125-126; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 42b-43a-b.

<sup>77</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 88-89, 682-683; BOA, TD, nr. 288, s. 50-52; BOA, A.DFE. nr. 85, s. 9-12.

<sup>78</sup> BOA, TD, nr. 828, s. 558-559, 568, 573; BOA, TD, nr. 288, s. 77-78, 99-100, 100-101; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 33a-b, 34a, 53b.

	Diğer	-	4	48	-	-	72	-	-	250
Muni/Mudi/ Mode <sup>80</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	50	-	-	220	-	10	200
	Şarap	-	-	-	-	-	15	-	-	-
Suva <sup>81</sup>	Hassa	100	35	420	[600]	[75]	1.500	600	75	1.500
	Diğer	-	50	60	-	-	400	-	-	780 <sup>82</sup>
	Şarap	-	-	-	-	-	50	-	-	-
Mayer <sup>83</sup>	Hassa	200	16	192	500	30	600	500	30	300
	Diğer	-	8	96	-	-	560	-	-	1.100
H. Haraka Haraka <sup>84</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	25	300	-	5	100	-	-	492
Kokona <sup>85</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	15	18 [0]	-	-	177	-	-	317
Oksi <sup>86</sup>	Hassa	400	100	1.200	305	75	1.500	305	75	1.500
	Diğer	-	30	360	-	-	300	-	-	367
	Şarap	-	-	60	-	-	90	-	-	-
Oloy <sup>87</sup>	Hassa	80	9	108	505	24	480	505	24	480
	Diğer	-	9	108	-	-	194	-	-	230
Hoha-modā <sup>88</sup>	Hassa	150	[20]	240	190	17[15]	300	130	15	300
	Diğer	-	20	400	-	-	291	-	-	900
Ağrit <sup>89</sup>	Hassa	230	21	292	170	14	270	170	8,5	170
	Diğer	-	6	96	-	-	234	-	-	331
Holamana <sup>90</sup>	Hassa	155	24	288	[400]	[40]	800	400	40	800
	Diğer	-	-	-	-	-	400	-	-	400
	Şarap	-	-	55	-	-	90	-	-	-
Kalcanos <sup>91</sup>	Hassa	500	20	240	400	10	360	400	10	200
	Diğer	-	15	180	-	-	125	-	-	250
H.Kalciya <sup>92</sup> ;	Hassa	350	20	240	-	-	-	-	-	-

<sup>79</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 518; BOA, TD, nr. 288, s. 74; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 36b.

<sup>80</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 122; BOA, TD, nr. 288, s. 61; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 43b.

<sup>81</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 28; BOA, TD, nr. 288, s. 47-48; BOA, A. DFE, nr. 85, s. 6-7.

<sup>82</sup> Bu miktarın 9 saburu hariç ez defter kaydedilmiş olup nakdi kıymeti 180 akçadır.

<sup>83</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 29-30, 683; BOA, TD, nr. 288, s. 39, 104-105; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 50b, 51a-b.

<sup>84</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 109-110, 602-603; BOA, TD, nr. 288, s. 53, 103; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 26a-b, 50b.

<sup>85</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 110-111; BOA, TD, nr. 288, s. 108; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 27a.

<sup>86</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 511-513; BOA, TD, nr. 288, s. 32-33; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 31b-32a.

<sup>87</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 511; BOA, TD, nr. 288, s. 52; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 37a-b.

<sup>88</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 574-575; BOA, TD, nr. 288, s. 36-37; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 52a-b.

<sup>89</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 83-84, 103, 596-597; BOA, TD, nr. 288, s. 55-56, 77, 85-86; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 33a, 35a-b, 42b.

<sup>90</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 28-29; BOA, TD, nr. 288, s. 44-45; BOA. A. DFE, nr. 85, s. 4-5.

<sup>91</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 519-520; BOA, TD, nr. 288, s. 45, 54-55; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 34b.

<sup>92</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 600-601.

Katiha <sup>93</sup>	Diğer	-	-	-	-	-	150	-	-	100
	Şarap	-	-	25	-	-	-	-	-	-
Mağlavita <sup>94</sup>	Hassa	80	7	82	110	[5]	100	110	5	100
	Diğer	-	-	-	-	-	40	-	-	300
	Şarap	-	-	-	-	-	5	-	-	80
Kisarna <sup>95</sup>	Hassa	50	5	60	710	50	1.000	710	50	1.000
	Diğer	-	7	84	-	-	800	-	-	871
Polita <sup>96</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	4	48	-	-	141	-	-	71
Çukurkiyo <sup>97</sup>	Hassa	60	8	96	180	15	300	-	-	-
	Diğer	-	-	10	-	-	150	-	-	-
Divranos <sup>98</sup>	Hassa	450	44	528	520	[30]	600	520	30	600
	Diğer	-	2	24	-	-	-	-	-	124
	Şarap	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Argalya <sup>99</sup>	Hassa	400	65	780	750	[50]	1.000	750	50	1.000
	Diğer	-	8	96	-	-	346	-	-	400
Mahmat <sup>100</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	120
Meseryo <sup>101</sup>	Hassa	100	12	144	150	[5]	100	150	5	100
	Diğer	-	1	12	-	-	80	-	-	142
Mulaka/ Mumlaka <sup>102</sup>	Hassa	60	8	96	180	15	300	180	15	300
	Diğer	-	3	36	-	[4]	72	-	-	264
Kiser <sup>103</sup>	Hassa	-	-	-	305	8	160	305	8	160
	Diğer	-	-	-	-	-	100	-	-	30
Biridoş doşile <sup>104</sup>	Hassa	60	10	[120]	300	8	160	305	8	160
	Diğer	-	3	[36]	-	-	40	-	-	70
Haktaka/ Çakanka <sup>105</sup>	Hassa	200	18	216	400	15	300	400	15	300
	Diğer	-	3	36	-	-	100	-	-	400
	Şarap	-	-	-	-	-	10	-	-	-
Colye <sup>106</sup>	Hassa	-	-	-	250	7	140	250	7	140
	Diğer	-	-	-	-	-	321	-	-	600
Comte <sup>107</sup>	Hassa	300	50	600	450	30	600	450	30	600

<sup>93</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 36-38; BOA, TD, nr. 288, s. 75; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 51b-52a.

<sup>94</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 670-671; BOA, TD, nr. 288, s. 50; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 50a.

<sup>95</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 120; BOA, TD, nr. 288, s. 56; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 38a-b.

<sup>96</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 559; BOA, TD, nr. 288, s. 37; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 54a-b.

<sup>97</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 114; BOA, TD, nr. 288, s. 94.

<sup>98</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 519; BOA, TD, nr. 288, s. 45; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 36a-b.

<sup>99</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 557-558. Argalya köyüne dışarıdan gelecek bağcılık yapanlardan 24 akça sıra vergisi tahsil edilmiştir. Bu rakam ilgililerin 1.077 litre sıra ürettiğini gösterir; BOA, TD, nr. 288, s. 43-44; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 56a-

<sup>100</sup> TK. KKA, TD, nr. 29, s. 60b.

<sup>101</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 515; BOA, TD, nr. 288, s. 95; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 38a.

<sup>102</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 30-31; BOA, TD, nr. 288, s. 119; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 48a.

<sup>103</sup> BOA, TD, nr. 288, s. 96; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 47b.

<sup>104</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 34; BOA, TD, nr. 288, s. 35; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 35b-36a.

<sup>105</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 35-36; BOA, TD, nr. 288, s. 65; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 49a-b.

<sup>106</sup> BOA, TD, nr. 288, s. 84-85; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 33a.

<sup>107</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 528-529; BOA, TD, nr. 288, s. 59; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 37b.

	Diğer	-	26	312	-	-	458	-	-	918
Dizani <sup>108</sup>	Hassa	40	4	48	48	3	60	48	3	60
	Diğer	-	-	35	-	-	102	-	-	250
Foşanyo <sup>109</sup>	Hassa	76	7	84	110	2	40	110	2	40
	Diğer	-	3	36	-	-	70	-	-	42
Galyano <sup>110</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	50	600	-	-	490	-	-	175
Kodali/ Kozali <sup>111</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	270
Hohono- Komaşono <sup>112</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	240	-	-	500
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Holan/ Solun <sup>113</sup>	Hassa	400	40	480	300	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	25	-	-	11	-	-	-
İpziye <sup>114</sup>	Hassa	40	3	[36]	80	5	100	80	5	100
	Diğer	-	3	36	-	-	90	-	-	162
Kaçaki <sup>115</sup>	Hassa	150	4	[48]	260	15	300	260	15	300
	Diğer	-	2	[24]	-	-	20	-	-	100
Kaholta <sup>116</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	25	300	-	-	170	-	-	900
Kaloyani- Comya <sup>117</sup>	Hassa	350	53	636	510	[30]	600	510	30	600
	Diğer	-	14	164	-	-	50	-	-	173
Kumalağana <sup>118</sup>	Hassa	-	-	-	120	[3]	60	240	6	120
	Diğer	-	26	272	-	-	110	-	-	500
Livadiya <sup>119</sup>	Hassa	600	11	132	-	-	-	300	5	100
	Diğer	-	1	12	-	-	-	-	-	597
Mitobalya <sup>120</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-	250	-	-	50
Sileno/Siliv <sup>121</sup>	Hassa	-	-	-	120	15	300	120	15	300
	Diğer	-	-	-	-	-	190	-	-	126
Godani/ Guzani <sup>122</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	200
Gayre <sup>123</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<sup>108</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 525-526; BOA, TD, nr. 288, s. 85; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 50b.

<sup>109</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 36; BOA, TD, nr. 288, s. 97-98; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 44a.

<sup>110</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 669; BOA, TD, nr. 288, s. 48; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 55b.

<sup>111</sup> BOA, TD, nr. 288, s. 113-114; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 49b-50a.

<sup>112</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 107-108; BOA, TD, nr. 288, s. 69-70; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 25b-26a.

<sup>113</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 525; BOA, TD, nr. 288, s. 52.

<sup>114</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 31; BOA, TD, nr. 288, s.102; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 44b.

<sup>115</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 32; BOA, TD, nr. 288, s. 97; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 48b.

<sup>116</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 521-522; BOA, TD, nr. 288, s. 75-76; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 41b.

<sup>117</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 692; BOA, TD, nr. 288, s. 70-71; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 59a-b.

<sup>118</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 520-521; BOA, TD, nr. 288, s. 53-54; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 48b.

<sup>119</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 513; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 37a.

<sup>120</sup> BOA, TD, nr. 288, s. 93; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 56b.

<sup>121</sup> BOA, TD, nr. 288, s. 121; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 54b.

<sup>122</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 106, 598-599; BOA, TD, nr. 288, s. 98; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 45a.

	Diğer	-	5	100	-	-	-	-	-	-
	Şarap	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Yoros <sup>124</sup>	Hassa	550	61	732	410	10	[400]	320	15	300
	Diğer	-	25	300	-	-	400	-	-	300
	Şarap	-	-	-	-	-	10	-	-	-
Kirova nam-ı diğer İskafiye <sup>125</sup>	Hassa	550	115	1.180	960	100	2.000	960	100	2.000
	Diğer	-	25	300	-	-	887	-	-	920
	Şarap	-	-	-	-	-	150	-	-	150
Manolya Sadari ve Gara <sup>126</sup>	Hassa	270	30	360	-	-	492	310	20	400
	Diğer	-	5	60	-	-	340	-	-	320
	Şarap	-	-	-	-	-	20	-	-	46
Golasi <sup>127</sup>	Hassa	100	4	58	-	-	-	0	-	0
	Diğer	-	-	12	-	-	80	-	-	320
	Şarap	-	-	-	-	-	25	-	-	46
Marna <sup>128</sup>	Hassa	380	21	220	[600]	[70]	1.400	600	70	1.400
	Diğer	-	35	700	-	-	400	-	-	525
	Şarap	-	-	35,5	-	-	50	-	-	66
Livaboli/ <sup>129</sup> Yaveboli	Hassa	550	70	840	600	[55]	1.000	600	55	1.100
	Diğer	-	30	600	-	-	700	-	-	1.500
	Şarap	-	-	25	-	-	26	-	-	-
Akçakale nam-ı diğer Hodela <sup>130</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	100	1.200	-	-	2.100	-	-	425
	Şarap	-	-	150	-	-	160	-	-	-
Tonya <sup>131</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	315
Şova <sup>132</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	312
H. Hara/ Gara <sup>133</sup>	Hassa	-	-	-	70	4	[80]	-	-	-
	Diğer	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kale-i Görele <sup>134</sup>	Hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer	-	46	504	-	-	-	-	-	-

Tahrir kayıtlarına göre Akçaabat nahiyesindeki hassa bağlarda 1486'da 14.788 adet, 1554'te 24.249 adet, 1583'te 27.258 adet asma bulunmaktaydı. Köylünün bağlarındaki asma adedi verilen rakamların düzensiz olması nedeniyle hesaplanamamaktadır.

<sup>123</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 84.

<sup>124</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 99, 111-112, 604; BOA, TD, nr. 288, s. 110-111; TK. KKA, TD, nr. 29, s. 45a-b; BOA, A.DFE, nr. 85, s. 28-29.

<sup>125</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 467-468; BOA, TD, nr. 288, s. 62-63; BOA, A.DFE, nr. 85, s. 29-32.

<sup>126</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 654-655; BOA, TD, nr. 288, s. 42-43; BOA, A.DFE, nr. 85, s. 35-36.

<sup>127</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 653; BOA, TD, nr. 288, s. 39-40; BOA, A.DFE, nr. 85, s. 36-37.

<sup>128</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 125; BOA, TD, nr. 288, s. 90-91; BOA, A.DFE, nr. 85, s. 33-35.

<sup>129</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 611; BOA, TD, nr. 288, s. 123-124; BOA, A.DFE, nr. 85, s. 37-39.

<sup>130</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 85; BOA, TD, nr. 288, s. 92-93; BOA, A.DFE, nr. 85, s. 32-33.

<sup>131</sup> TK. KKA, TD, nr. 29, s. 59b-60a.

<sup>132</sup> TK. KKA, TD, nr. 29, s. 32b.

<sup>133</sup> BOA, TD, nr. 288, s. 78.

<sup>134</sup> BOA, MAD, nr. 828, s. 585-586.

Üzümlerin önemli bir kısmının şıra üretiminde kullanıldığını kayıtlar bize söylemektedir. Nahiyedeki hassa bağlardan elde edilen şıra miktarı; 1486'da 1771 sabur, 1554'te 1701 sabur, 1583'te 1680,5 saburdur. Köylünün kendi bağlarından elde ettiği şıranın kayıtlarının düzenli olmadığından bahsetmiştik. Söz konusu bağlardan elde edilen şıranın 1486'da 863 saburu, 1554'de 96 saburu, 1583'te 50 saburu vergi olarak tespit edilmiştir.

Tahrirlerde üzüm asmalarından elde edilen üzüm miktarı belirtilmemiş, üzümünden üretilen şıradan alınan vergi ve verginin tahrir kıymetine yer verilmiştir. Vergi listelerine göre; 1486 tarihinde bir sabur şıranın tahrir kıymeti 10,12, 15 ve 20 akça arasında değişirken,<sup>135</sup> 1554 ve 1583 yıllarında 20 akçadır.<sup>136</sup>

1486'da hassa bağlardan elde edilen şıradan alınan verginin nakdî kıymeti 20.704 akça, köylünün kendi bağlarından elde ettiği şıra vergisinin nakdî kıymeti ise 13.097 akçadır.

Hassa bağlardan sağlanan şıradan alınan verginin nakdî karşılığı 1554 tarihinde 34.945 akça, köylünün bağlarından sağlananın ise 28.358 akça olarak gerçekleşmiştir.

Son tahrir olan 1583 tarihli defterdeki kayıtlara göre hassa bağlardan 36.110 akça, köylünün bağlarından 41.047 akça şıra vergisi tahsil edilmiştir.<sup>137</sup>

Trabzon sancağında mahsullerden onda bir (1/10) oranında vergi alınmaktaydı.<sup>138</sup> Bu durumda 1486 tarihinde şıradan alınan oşür miktarı ile 10'u çarptığımızda ürünün yekûnunu yaklaşık olarak hesaplamak mümkündür. Kayıtlı rakamlar bu tarihte nahiyenin köylerinde toplamda 26.340 sabur şıra üretildiğini, bunun da 1.419.199<sup>139</sup> litreye tekabül ettiğini gösterirler. Söz konusu şıranın 954.214 litresi "hasssa" bağlardan, 464.984 litresi köylünün kendi bağlarından elde edilmiştir.

1554 tarihindeki toplam şıra üretimi 17.970 saburdur. Bu rakam günümüz ölçüleriyle 968.223 litreye tekabül etmektedir. Bunun 916.498 litresi hassa bağlardan, 51.724 litresi köylünün bağlarından sağlanmıştır.

<sup>135</sup> Nahiyede 1486 tarihinde üretilen şıra miktarını tespit etmek için ortalama bir rakam (12) dikkate alınmıştır.

<sup>136</sup> Trabzon'da üretilen şıra hakkında bkz. Bostan, a.g.e, s. 443, 500-501, 504.

<sup>137</sup> Kayıtlı rakamlar bunlar olmasına rağmen elde edilen vergi geliri bir sabur şıranın tahrir kıymetine bölüldüğünde 1486 tarihinde hassa bağlardan<sup>137</sup> 1896 sabur, diğer bağlardan 1091 sabur; 1554'de hassa bağlardan 1747 sabur, diğer bağlarda 1417 sabur; 1583'de ise hassa bağlardan 1805 sabur, diğer bağlardan 2052 sabur şıra elde edilmesi gerektiği ortaya çıkmaktadır.

<sup>138</sup> Bostan, a.g.e, s. 505.

<sup>139</sup> Bir saburun 53.880 litreye tekabül ettiği kabul edilmektedir. Bostan, a.g.e, s. 506.

1583'te ise toplam şıra üretimi 1730,5 sabur olup, günümüz ölçüleriyle yaklaşık 932,393 litreye tekabül eder. Bunun 905.453 litresi hassa bağların, 26.940 litresi diğer bağların ürünüdür.<sup>140</sup>

1486 tarihinde en fazla şıra üretimi İlana, Oksi, Kırova nam-ı diğer İskafiye ve Akçakale nam-ı diğer Hodela köylerinde gerçekleştirilmiştir. 1554 tarihinde Kordil köyü ilk sıraya yükselmiş, onu Kırova nam-ı diğer İskafiye ve Marna takip etmiştir. 1583 tarihinde ise Kordil yine ilk sırada yer almış, onu Kırova nam-ı diğer İskafiye izlemiştir.

Bu köylerden Berkilitos, Meşganiya/Meşganyo, Haça, İhtimena, Kalkiyo, Godani/Guzani, Hohono-Komaşono köylerinde 1486 tarihinde şıra vergisi alınmamıştır. Holku, Mula, Kodali/Kozali, Mitobalya, Sileno/Siliv, Kiser [Kisera ?] ve Colye köylerine ise 1486 tarihli defterde yer verilmemiştir.

Berkilitos, Holku, Meşganiya/Meşganyo, Haça, Kalkiyo, Hohono-Komaşono, Mitobalya ve Hara/Gara'da (sadece 1554 tarihli defterde kayıtlıdır) 1554 tarihinde şıra vergisi alınması, adı geçen köylerde bu tarih aralığında bağcılık faaliyetine başlandığını düşündürmektedir. 1486 tarihli defterde adı geçmeyen Fakalenza, Kiser [Kisera ?], Colye ve Silono/Siliv köyleri 1554 tarihli defterde kayıtlı olup, bunlarda şıra vergisi söz konusudur. Simni'de 1554 ve 1583 şıra vergisi alınmamıştır.

Kale-i Görele ve Gayre köyü 1554 tarihli defterde; Holan ve Hara köyleri 1583 tarihli defterde nahiyeye tabi köyler arasında gösterilmez. Mahmat (?), Tonya ve Şova köyleri ise 1583 tarihli kayıtlara ancak yansıyabilmiştir. Mahmat (?), Tonya ve Şova köylülerinden şıra vergisi tahsil edilmesi, bu köylerde de bağcılık yapıldığının kanıtlarıdır.

Kayıtlarda "hamr" şeklinde geçen ürünün üzümünden yapılan şarap olduğu düşünülmektedir. Şarap vergisi<sup>141</sup> köylünün sattığı ürün üzerinden tahsil ediliyordu. Bu vergi türü 1486 tarihinde *rem-i hamr*, 1554 ve 1583 tarihlerinde *resm-i hamr*, *resm-i bâc-ı hamr* ve *bâc-ı hamr*<sup>142</sup> şeklinde kaydedilmiştir. Üretilen şarabın önemli bir kısmının dışarıya satıldığını bahse konu kayıtlardan anlayabiliyoruz.

Nahiye sınırları içerisinde üretilen şaraptan alınan verginin nakdi karşılığı; 1486'da 385,5 akça, 1554'de 1.505 akça, 1583'de 799 akçadır. Üretim miktarı, fiçı başına alınan öşrün değişiklik göstermesi nedeniyle hesaplanamamaktadır.

<sup>140</sup> 1486 tarihindeki gerçek rakamın hassa bağlardan 1.021.564, diğer bağlardan 587.830 litre; 1554'te hassa bağlardan 941.283, diğer bağlardan 763.479 litre; 1583'te hassa bağlardan 972.534, diğer bağlardan 1.105.617 litre olması gerektiği yapılan hesaplamalardan anlaşılmaktadır.

<sup>141</sup> Şıra ve şaraptan alınan vergi hakkında bkz. Bostan, a.g.e, s. 377-381, 392, 451, 453, 549-551. 506.

<sup>142</sup> Metingayiya, Kalkiyo, İlana köylerinde *bac-ı hamr*, Sera'da hamr, Marna ve Livaboli'de *bac* olarak kayıtlıdır.



1486 tarihinde Çankariyo[a] Bo[u]laşko köylüsü 15, Holamana 55, Kalciya 25, Divranos 10, Oksi 60, Gayre 10, Marna 35,5, Livaboli [Yaveboli] 25 ve Akçakale nam-ı diğer Hodela 150 akça şarap vergisi ödemiştir. En fazla üretim Oksi (60) ve Akçakale nam-ı diğer Hodela (150) köylüleri tarafından gerçekleştirilmiştir.

1554 tarihinde; Pulathane köyünden 90, Salari'den 10, Hanta'dan 20, Lefka'dan 90, Mucura'dan 15, Mimera'dan 60, Meşganiya/Meşganyo'dan 150, Çal'dan 10, Mula'dan 140, Kalkiya'dan 20, Sera'dan 69, Asor'dan 60, İlana'dan 30, Moçolyo'dan 40, Muni/Mudi [Mode]'den 15, Suva'dan 50, Oksi'den 90, Holomana'dan 90, Mağlavita'dan 5, Haktaka'dan 10, Yoros'dan 10, Kirova nam-ı diğer İskafiye'den 150, Gara'dan 20, Golas'tan 25, Marna'dan 50, Livaboli'den 26, Akçakale nam-ı diğer Hodela'dan 160 akça şarap vergisi tahsil edilmiştir. Akçaabat'ta Yoros Burnu'nun doğusunda Lefka, Meşganiya/Meşganyo, Sera, Oksi, Holamana, batısında ise Kirova nam-ı diğer İskafiye ve Akçakale nam-ı diğer Hodela en fazla şarap üretimi gerçekleştirilen köylerdi. Böylece, halk arasındaki “eskiden Beşikdüzü tarafında Beyaz Üzüm çok fazla yetişirdi” şeklindeki rivayet tasdik edilmektedir.

1583 tarihinde; Kozoysa'da 100, Lefka'da 30, Mucura'da 55, Mimera'da 20, Meşganiya/Meşganyo'da 14, Kalkiya'da 100, Asor'da 28, Moçolyo'da 64, Mağlavita'da 80, Kirova nam-ı diğer İskafiye'de 150, Gara'da 46, Golas'da 46, Marna'da 66 akça şarap vergisi alınmıştır.

Rakamlarda dikkat çeken husus, *Akçakale nam-ı diğer Hodela* köyünde 1486 yılında 150, 1554 yılında 160 akça şarap vergisi alınmış iken, 1583 yılında şaraptan hiç söz edilmemesidir.

Hassa bağların harap olmaması için her reyanın yılda üç gün bu bağlarda çalışma yükümlülüğü bulunduğu Trabzon sancağı kanunnamesinde belirtilmektedir. Kanunnâmelerde “ırgadiyye” şeklinde isimlendirilen bu hizmet sancak kanunnâmesinde “timârların re'âyâsı hassa bağlar için yılda her ra'iyet üçer gün hizmet eyleye ki hâssa bağlar harâba müteveccih olmaya” şeklinde açıklanmıştır.<sup>143</sup>

### **XVII ve XX. Yüzyıllar Arasında Akçaabat'ta Bağcılık**

Bölgede XVII. ve XVIII. Yüzyıllar arasında yapılan tarımsal faaliyetler hakkında, ayrıntılı bilgi içeren belgelere arşivlerde rastlanmaz. Bu meyanda bağcılık hakkında da bilgi yoktur. Bahse konu eksiklik Trabzon Şer'iyye sicillerindeki kayıtlarla kısmen giderilebilir. Sicillerde ev satışlarının yanında, asma ve zeytin ağaçlarıyla birlikte şirahanesi olan evlerin satışlarına dair kayıtlar mevcuttur.

Örneğin, Trabzon'un Köhne Hamam Mahallesi sakinlerinden bir kişi “*Akçaabad Nahiyesine bağlı Divranoz köyündeki bir bab tahtani oda ve bir*

<sup>143</sup> Bostan, a.g.e, s. 474.

*çardak ve sabiri ta'bir olunur bir anbar ve bir fırın ve bir şirahane ve etrafında vaki eşcari müsmire...*" satmıştır. Yine, "*Trabzon Mahallatından Debbağhane Mahallesi sakinlerinden bir kişi Boztepe Mahallesi'nde vaki bir bab tahtanı... ve fevkinde çardak ta'bir olunur. Bir bab oda bir bab ahur bir fırın ve havluya ve iki dut ve iki incir ve bir zeytin ve asmalı eşcari bahçeye müştemil mülkü menzilini*" satmıştır.<sup>144</sup> Ayrıca, tereke kayıtlarında sık sık karşımıza çıkan kazanların şıra, şarap ve pekmez yapımında kullanılması muhtemeldir.<sup>145</sup>

XIX. yüzyıla gelince; bu yüzyıl, Osmanlı coğrafyasının batılı seyyahlar tarafından en çok ziyaret edildiği dönemdir.

Trabzon'u 1840 yılında ziyaret eden Fallmerayer, bağcılığa dair şu bilgiyi vermektedir:

Üzüm asmalarının ana vatanını bu sahillerin oluşturduğunu kati olarak söylemek mümkündür. Hatta bugün bile burada" yetişen yabancı üzümler, bakımsız olmalarına rağmen, en yüksek ağaçların tepelerine kadar çıkmakta ve gövdeleri bazen bir insanın iki koluyla kucaklayamayacağı kalınlığa ulaşmaktadır. Trabzon devletinin Giresun şehrinde nasıl ki kiraz ağacı daha sonra Avrupa'ya gelmişse, üzüm de benzer şekilde çok eski dönemlerde Kolhis'ten Avrupa'ya taşınmıştı. Meyve isminin Avrupa'da ve burada aynı olarak kalması da bunun açık ispatıdır. Çünkü Kafkasya'da, bugün dahi şaraba "Gwihno" denilmektedir. Trabzon ve tüm Grek dünyasında da bunun adına "vinos" denmektedir. Diğer Avrupa milletlerinde de hemen hemen aynıdır. Trabzon sahilleri boyunca uzanan pek çok yer isminin "oin" ile başlamasından, hepsinin şarap ve üzüm yetiştiren ya da buna benzer bir anlama geldiği anlaşılmaktadır. Bu isim de meyve ile birlikte Anadolu'dan Yunanistan ve güney İtalya'ya kadar yayılan yerler, en eski çağlarda "üzüm memleketi olarak duyuldu".<sup>146</sup> Bana, esas bağ bozumunun tam olarak Noel başladığını ve Ocak ayının içlerine kadar devam ettiğini söylediler; hatta ilkbaharın başlarına kadar ağaçlarında üzümlerin asıldığı görülürmüş.<sup>147</sup> Asma uzun gövdeli karaağaçların, koyu yeşil skendamilerin, kocaman cevizlerin doruklarına çıkıp uzun gölgeli sallantılarla yaprak çardağın üstünde yayılıyor. Hıyar ve kabak asmaları üzüm asmasının arkasından süzülüyor ve sonbaharda şaşılacak kadar uzayan dalları olgun üzümlerle aynı yaprakların altında dolup taşıyor. Avrupa'da alçak gönüllülükle yerde sürünen bitkiler, Kolhis'te kibirle ağaçlara tırmanıyor. Giresun'da iyi giden senede sadece bir ağacın asması yüz okkaya kadar üzüm

<sup>144</sup> Hatice Yetim-Burak Kolot, 1853 numaralı Şer'iyye Defterinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Bitirme Çalışması, Mayıs 2012, v. 20/4; Pınar Yıldırım, 1872 Numaralı Trabzon Şer'iyye Sicil Defteri'nin Transkripsiyonu ve Değerlendirmesi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Tarih Bölümü, Bitirme Çalışması, Mayıs 2013, v. 2/2.

<sup>145</sup> TŞS, 1999, s. 50, v. 2, h. 2.

<sup>146</sup> Jakob Philipp Fallmerayer, *Trabzon İmparatorluğunun Tarihi*, (Trc: Ahmet Cevat Eren), (Yayına Hzr: Celalettin Yavuz, İsmail Hacifettahoğlu), Ankara, 2011, s. 287.

<sup>147</sup> Jakob Philipp Fallmerayer, *Doğudan Fragmanlar*, (Çev: Hüseyin Salihoglu), Ankara 2002, s. 198.

veriyor; ama sadece çok seyrek ve düzenli olarak değil; kimilerinin ağacın tepesini her beş altı sene de bir bağcının bıçağı ehlileştiriyor. Kolhis'te üzümün hacminin artması ve tatlanması için yapraklarını uygun zamanda koparıp, gölgeyi azaltarak güneş ışınlarını görmesini sağlamak hiç kimsenin aklına gelmiyor. Az zahmet çok kazanç getirir, ama hiç kimse atalet ve rehavet içindeki eski tarzda yenilik yapmayı ne düşünebiliyor ne de bu konuda cesaret gösterebiliyor. Bağcılık konusundaki soru ve uyarılarıma 'bu ülkenin geleneğidir, her zaman böyleydi, ne yararı var, üzümler büyüyor ya', biçiminde karşılık veriyorlardı."<sup>148</sup>

"Uçurum üstüne gerilmiş asma çubuklarından yapılmış köprüler"<sup>149</sup> Fallmerayer'in dikkatini çeken diğer ayrıntılardandır.

1843'te Anadolu'yu ikinci kez ziyaret eden Charles Texier, gözlemlerini şu şekilde anlatır:

"İklimin yumuşaklığı burada pek çok ürün çeşidinin yetişmesini mümkün kılmaktadır. Coğrafyayı derelerle sulanan ağaçlarla dolu vadiler oluşturmaktadır. Bahçelerde her tür meyve bolca yetişir. Üzüm bağları, zeytin ve portakal ağaçları bu uygun iklimde çoğalmıştı. Çevredeki tüm vadiler inzivaya çekilmiş keşişlerin hücreleriyle doluydu. Bahçeler bu keşişlerce işleniyordu. İç kesimlerde varlıklarını krallığa borçlu olan geniş manastırlar bulunuyordu"<sup>150</sup>

Akçaabat'ı 1836'da gören Hamilton ise; Platana'da asma, zeytin, incirin bol miktarda yetiştiğini, incir ve üzümün Ekim ve Kasım'dan önce olgunlaşmadığını asmaların her küçük duvar boyunca dikilmiş karaağaç ve dut ağaçlarını sardığını, ağaçların dallarının üzümün güneş almasını engellediğini bildirir.<sup>151</sup>

Fallmerayer, Akçaabat'ın merkezi olan Pulathane'yi şu şekilde değerlendirir.<sup>152</sup>

"Şehir çevresinde yumuşak eğimli tepeler, semiz gövdeli zeytin ağaçları ve bunlarla aynı bollukta incir ağaçları ile üzüm asmalarından oluşan ormanla kaplıdır. Doğal çeperleri ve dut ağaçlarıyla karaağaçlardan oluşan canlı çitleri ki, bunlara bu mevsimde üzümler sarkar çardaklaşmış asmalar sarılmıştır. Akçaabat'ta olduğu kadar düzenli ve zevkli yetiştirilen hiçbir yer görmedik. Dört yüz elli köy tarzında dere tepe yayılmış olan evlerden sadece yaklaşık 140 tanesi Hıristiyanlara ait olduğu

<sup>148</sup> Fallmerayer, *Doğudan Fragmanlar*, s. 197.

<sup>149</sup> Fallmerayer, *Doğudan Fragmanlar*, s. 110.

<sup>150</sup> *Trabzon Armağanı* (550. Yılında Fetih ve Fatih), s. 125.

<sup>151</sup> William J. Hamilton, *Anadolu'da Pontus ve Ermenistan Üzerine Araştırmalar*, [Researches in Asia Minor Pontus and Armenia; *With some Account of Their Antiquities and Geology*, c. 1, London 1842], Çev. Alper Yahyagil, Bölüm XV, s. 244-253.

<sup>152</sup> Fallmerayer, *Doğudan Fragmanlar*, s. 173.

söyleniyor; bunlar öşürle, küçük esnaflıkla, tefecilikle ve özellikle de şarapçılıkla ve zeytinyağı üreterek geçinmeye çalışıyorlar. Yoros burnu, körfezi sert soğuk karayelden koruduğu için buradaki hava yakındaki Trabzon'dan daha ılımandır. Şarap, zeytinyağı, tütün ve mısır öylesine boldur ki, insanın asil değil de sadece fiziksel gereksinimleri olsaydı Akçaabat'ta çok mutlu olurdu”

Bölge bağıcılığının gerileme nedenleri arasında; tütün tarımının yaygınlaşmasını ve Nüfus Mübadelesini (1923) göstermek yanlış olmasa gerekir. Şarap gayrimüslimler tarafından üretilip, tüketilmekteydi. Onların ayrılmasıyla pazar daralmış, üretim ekonomik olmaktan çıkmış olmalıdır. Tütünün ise getirisi yüksek bir mahsuldü. Dolayısıyla en küçük arazi parçası dahi tütün dikilerek, değerlendirilmeye çalışılmış olmalıdır. Süleyman Beyoğlu 1928 tarihli Büyük Ticaret Salnamesi'nden alıntı yaparak, bu tarihte Akçaabat'ta 3000 üzüm göstermiştir.<sup>153</sup> Bölgedeki bağıcılığın 1940'ların sonunda bitme noktasına geldiğini, Lermioğlu'nun: “Akçaabat'ta üzüm yetişirse de mahalli ihtiyaca yeter derecede değildir”<sup>154</sup> cümlesi yansıtmaktadır.

Bugün bölgedeki “Anpelina”, “Ampalina”, “Anbelina” gibi yer adlarından bağların bulunduğu mevkiileri tespit etmek mümkündür. Bu adla tanımlanan arazilerin oldukça meyilli ve bol güneş almaları dikkatlerden kaçmaz.

Akçaabat'taki köy adlarının değiştirilmesi sırasında bazı köy ve mahallelere üzümlü adının verildiği dikkatleri çeken bir diğer husustur. Bu tercihin, adı geçen yerleşimlerde bol üzüm yetişmesinden kaynaklandığı şüphesizdir.<sup>155</sup>

### Üzüm Çeşitleri

Bölgedeki başlıca üzüm çeşitleri; Sarağut [Kış üzümü], Beyaz üzüm, Kara üzüm, Çarık üzümü ve Kokulu üzüm olarak hatırlanmaktadır.<sup>156</sup>

*Sarağut/Kış Üzümü:* Koyu yeşil, kırmızılı-morumsu (alacalı) renkte, şekli diğerlerine göre biraz uzunca, meyvesi ekşi bir türdür. Kış aylarında olgunlaşır

<sup>153</sup> Süleyman Beyoğlu, Salnamelerle Akçaabat (1869-1928), *Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 26-28 Nisan 2013*, İstanbul 2014, s. 208. Bu rakamın adet mi, kg. mı, yoksa litre mi olduğu belirtilmemiştir.

<sup>154</sup> Muzaffer Lermioğlu, *Akçaabat-Akçaabat Tarihi Ve Birinci Genel Savaş-Hicret Hatıraları*, İstanbul 1949, s. 15.

<sup>155</sup> Koftez köyüne verilen *Üzümlü* adının bu köyde çok fazla üzüm yetişmesinden dolayı verildiğini yerel halk ifade etmektedir. Yine, Vazıldimena'da *Üzümlü Mahallesi* adında bir mahalle bulunmaktadır. Oksi köyünün adının da üzümle bağlantılı olduğu belirtilir. Yunan kaynaklarından yararlanarak, köy adlarının anlamları hakkında bilgi veren İlyas Karagöz; köyün adını orada yetişen ökse otundan ya da orada üretilen üzüm sirkesinden aldığı bildirir. “Oksu sözcüğünün öz biçimi Oksos, “üzüm sirkesi, üzüm sirkesi satıcısı” anlamındadır. İlyas Karagöz, *Grek, Bizans ve Eski Türk Kaynaklarına Göre Trabzon Yer Adları*, Ankara 2004, s. 36.

<sup>156</sup> Nuri Topal, (1 Aralık 2015).

ve toplanır, genellikle şarap ve şıra imalinde kullanılırdı. Akçaabat'ın Mersin Köyü ve Beşikdüzü taraflarında çok fazla yetiştiği söylenmektedir.<sup>157</sup>

*Beyaz Üzüm:* Yemeklik olarak tercih edilen bu tür, asmada sararır. Olgunlaşmış çok tatlı olur. Lefka köyünde çok fazla yetiştirildiği için yerelde *Lefka Üzümü* olarak da bilinir, en makbul şıra bu üzümünden imal edilirdi. Taze ve narin yapraklarından sarma ve salamura yapılırdı.<sup>158</sup>

*Kara Üzüm:* Kara renkli, ince taneli, sert ve ince kabuklu, çekirdekli ve ekşi üzüm çeşidi. Şırası koyu renkte olurdu.

*Çarık Üzümü:* Oval, uzun, sert kabuklu, siyah renkte bir tür (beyaz üzümün siyah renkte olanı). Kışın olgunlaşır, Aralık ve Ocak aylarında toplanırdı. Bu türü Mart-Nisan aylarında asmalarda görmek mümkündü. Olgunlaşmış çok tatlı olur, pekmez bu üzümünden yapılırdı.<sup>159</sup>

*Kokulu Üzüm:* Bugün Karadeniz Bölgesi'nde üzüm denilince ilk akla gelen türdür. *İzabella/İzabel* üzümü olarak da bilinir. Hemen her konutun yakınında, sıklıkla da orman kenarlarında karaağaçlara ya da kavaklara sarılarak büyür. Aroması ve kokusuyla diğerlerinden ayrılır. İç kısmı ile kabuğu birbirine yapışık olmadığı için iki parmak arasında hafifçe sıkılırsa, içi dışarı fırlar. Kabuğu kalın olup, kolaylıkla iç kısmından ayrılır. Olgunlaşmış üzümünden mürdüm renginde bir sıvı çıkar. Eylül-Ekim aylarında olgunlaşan bu tür, taze olarak tüketildiği gibi şıra, pekmez ve pestil yapımında da kullanılırdı. Kan yaptığına inanılırdı.

### **Kullanım Alanları**

Anadolu insanı yaş ve kuru üzümü sofrasından eksik etmemiş, üzüm sırasını farklı şekillerde işleyerek üzüm suyu, şarap, sirke, pekmez, pestil, köme vs. gibi mamuller üreterek beslenme ihtiyacını karşılamak için kullanmıştır.

Şıra: Taze sıkılmış, mayalanmamış üzüm suyudur. Bütün üzüm çeşitlerinden imal edilebilir. *Beyaz üzüm [Lefka Üzümü /Fındık üzümü]* en fazla tercih edilen türdür.<sup>160</sup>

Şıra, Akçaabat'ta üç farklı şekilde imal edilirdi:

1-Kışın taze üzümler sıkılıp, suyu posasından ayrılır, üzüm suyu, tülbentten geçirilerek, süzülür. Toprak küplere doldurulup, içerisine az şeker

<sup>157</sup> Osman Baş, (11 Aralık 2020).

<sup>158</sup> Osman Baş, (11 Aralık 2020).

<sup>159</sup> Ali Saraç, (18 Aralık 2020); Güz aylarında ikinci ürün olarak tarlaya ekilen mısır fideleri ayıklanmayıp, aynı sıklıkta yaklaşık bir metre uzunluğa erişince koparılarak, bahçeye serilir. Biraz kurutulduktan sonra demet şeklinde bağlanarak ağaç dallarına veya bir yerlere asılıp tamamen kurutulur. Kışın olgunlaşan üzümleri kuşların yememesi için mısır sapları asmalara asılarak hem kurutulur hem de üzümler kuşlardan korunurdu.

<sup>160</sup> Üzerinde üzüm ve zeytin ezilerek, üzüm suyu ve de zeytinyağı çıkarılan tahta araca bölgede "Şırana" denir. Şırana tanımlanmasının şıradan gelmesi muhtemeldir.

atılır, *Pur ekin kuyuları*<sup>161</sup>nda mayalanmaya bırakılır. İyice mayalanan üzüm suyu, bu haliyle yaz aylarında satılırdı. Asıl şıra buydu. Sonra ticari amaçlı sulandırılarak satılmaya başlandı. Şıra toprak küpleri aşındırdığı için, daha ziyade büyük cam kavanozlar kullanılmaya çalışılırdı. Kavanozun ağzı kapatılmazdı. Keza, sertleşen şıra “barut gibi olur” kavanozu patlatabilirdi.<sup>162</sup>

2- Taze sıkılmış üzüm suyu, süzülür. Cam şişe ya da kavanoza doldurulur. İki buçuk litrelik bir şişeye 50 gram kadar şeker atılır. Sertleşmesi için üç dört gün bekletilir. Şişenin kapağı açıldığında köpük çıkıyorsa şıra kıvamını almış, demektir. İçerisine elma ve ayva kabuğu atılarak, şıranın daha güzel bir kahverengi renk alması sağlanırdı.

3-İri ve kuru Rezaki üzümü/Besni üzümü iyice ezilip, bir küpe doldurulur. Küpün ağzını örtecek kadar su ilave edilir ve mayalanmaya bırakılır. Gaz sıkışması olmaması için arada bir ağzı açılarak hava alması sağlanır. Mayalanan malzeme kıl torbaya boşaltılır. Üzerine büyük bir değirmen taşı koyularak suyu çıkarılır. Çıkan su tülbentten geçirilerek süzülür. Kıl torbanın içindeki malzemeye sürekli su katılarak da şıra üretilmeye devam edilebilir. Ancak asıl şıra ilk alınan olur.

Üzüm suyu plastik şişeye doldurularak, dondurucuda saklanıp, yazın şişenin kapağı açılarak, içerisine şeker ilave edilip, üç dört gün bekletilmesiyle de şıra elde edilebilir. Günümüzde daha sıklıkla uygulanan usul budur.<sup>163</sup>

Trabzon’un asıl şıracıları Akçaabat’taydı. Şükrü Pulatkan (Kazık Şükrü) ve oğulları Osman ile İsmail meşhur şıracılardı. Akçaabat’ın en son şıra üreticisi Ali Değirmenci (Sütçü Ali) idi.<sup>164</sup>

*Şarap*: Şarap için Sarağut üzümü (alacalı üzüm) tercih edilirdi. Taze üzüm sıkılır, kapalı bir fiçıda, oksijenle temas etmeyecek şekilde bekletilirse, doğal fermantasyonla şaraba dönüşür. Şarap, daha ziyade gayrimüslimler tarafından üretilip-tüketilirdi. Akçaabat’ta hatırlanan en son şarap üreticisi *Hanoka* adlı Rum idi.<sup>165</sup>

*Sirke*: Kokulu üzüm ya da Sarağut üzümünden yapılırdı. Üzümler toplanır, yıkanır. Büyük bir tahta kovaya doldurulur. Kovanın ağzı ince bir tülbentle örtülür. Çok ışık almayan, çok da serin olmayan bir yere kaldırılır. Üzümler, iki günde bir tahta kaşıkla karıştırılır. Tamamı dibe çöktüğünde, karıştırma işlemi bırakılır. Yaklaşık bir ay daha bekletilir. Üzümler önce süzgeçten, sonra tülbentten geçirilerek suyu alınır. Üzüm suyu bir kavanoza doldurularak, bir miktar kaya tuzu ya da ekşi üzüm tanesi ilave edilir.

<sup>161</sup> Pur: Yumuşak olan ve kolay oyulan kayaya pur denir. Purun, oyula oyula eşilmesiyle Pur Kuyu’ları yapılır, bu kuyular buzdolabı vazifesini görürdü. Patates, turşu, peynir, meyve vs. bu kuyularda saklanırdı. Osman Baş, (11 Aralık 2020).

<sup>162</sup> Osman Baş, (11 Aralık 2020).

<sup>163</sup> Osman Baş, (11 Aralık 2020).

<sup>164</sup> Osman Baş, (11 Aralık 2020).

<sup>165</sup> Osman Baş, (11 Aralık 2020).

Kavanozun ağzı yine tülbentle kapatılır. Yaklaşık bir ay daha böyle bekletilir. Bir ay sonra sirke hazır olur. Şişe veya küpe doldurularak saklanır.

Taze sıkılmış üzüm suyuna şeker ilave edilip, bekletilerek şıra; nohut, tuz veya ekşi üzüm tanesi ilave edilip bekletilerek de sirke yapılırdı.

*Pekmez:* Olgunlaşan üzümler toplanır, ezilerek suyu çıkarılır. Üzüm suyu büyükçe bir kazana boşaltılıp, karıştırılarak, saatlerce kaynatılır. İsteğe göre, içerisine soyulmuş ayva veya dilimlenmiş kabak atılıp, değişik bir tat alması sağlanır. Pekmez kıvamını alınca ateşin üzerinden indirilir.

*Köme:* Bir ipe dizilen ceviz içlerinin, kaynamaya ve katılaşmaya yüz tutan pekmezin içerisine batırılıp, iplere asılarak, güneşte kurutulmasıyla *cevizli köme* yapılırdı. Pekmezin bir siniye dökülüp, ipe dizili cevizlerin ya da fındıkların içerisine daldırılmasıyla da yapılılabildi.<sup>166</sup>

*Nardenk:* Üzümler toplanır. Selek'te (sepette)<sup>167</sup> iken üzerine su dökülüp toz ve böcekten temizlenir. Bir çuvala doldurularak çuvalın ağzı sıkıca bağlanır. Çuval, şırananın<sup>168</sup> üzerine yatırılır. Bir kişi üzerine çıkar, üzümleri iyice ezip suyunu çıkarır. Şırananın üzerine çıkan su, bir delikten alttaki kazana (bir büyük teneke suyu rahatlıkla alabilecek kazana) aktarılır. Sonra kara ateş yakılır. Kazan ateşin üzerine yerleştirilir. Üzüm suyu bir taşım kaynatılır. Kaynarken içerisine 2-3 kepçe kül suyu<sup>169</sup> ilave edilerek üzüm suyu kesilir. Kesilen üzüm suyu pekmez tavaasına aktarılıp tekrar ateşin üzerine koyulur ve kıvam alana kadar kaynatılır. Kıvamı ayarlamak için kaynayan malzemeden bir kepçe alınıp tabağa koyulur. Soğuması beklenir. Elin işaret parmağıyla tabaktaki sıvı yukardan aşağı çekilince sıvının her iki yanı bir araya toplanıyorsa kıvamını almış demektir. Soğuduktan sonra kavanozlara doldurulup ağzı kapatılır. Yazın sıcak günlerde buzlu su ilave edilip, köpürtülerek içecek olarak kullanılır. Giresun'da Nardenk olarak bilinen bu içeceğin diğer adı *Ekşi Pekmez*'dir. Nardenk, Samaksa (şıra kuymağı) yapılırken de kullanılır.<sup>170</sup> Kaynamakta olan üzüm suyunun içerisine biraz daha fazla (3-4 kepçe) kül suyu ilave edilirse, *Tatlı Pekmez* elde edilir. Nardenk ya da pekmez yaparken asla şeker kullanılmaz.

Trabzon'daki bağlar hakkında bilgi veren Avrupalı seyyahlar; "*Kırsal kesim halkı nardenk yapmak için çok düşük kalitede üzümler kullanır. Bu içecek üzümün belli bir dereceye kadar pişirilmesi ve temizlenip sıkılması sonrasında buna kül eklenmesiyle elde edilir. Bu nardenk büyük oranda Kırım'a ve özellikle*

<sup>166</sup> İsmet Nuhoğlu, (25 Ağustos 2012).

<sup>167</sup> Giresun-Sarvan Köyü'nde sepet selek olarak tanımlanıyor.

<sup>168</sup> Şırana: İçinde üzüm ve zeytin ezilen tahta araç. Bkz. Zehra Topal, "Trabzon'da Zeytinciliğin ve Zeytinyağı Üretiminin Tarihi", *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, C: 10, S: 19, 2015, s. 167-206.

<sup>169</sup> Kül Suyu: Yakılan odundan (tercihen Meşe odunu) arda kalan kül bir kaba koyulur. Üzerine kaynar su dökülür. Bir müddet bekletilir. Tortu dibe, duru su üste çıkar. Üsteki su alınarak çeşitli yerlerde kullanılır.

<sup>170</sup> Mediha Salbacak Yamak, (D.T:1926), Giresun-Sarvan Köyü sakininden 15 Temmuz 2021 tarihinde naklen aktaran Zerrin Salbacak'a teşekkürler.

*de Tağanrok'a ihraç edilmekte ve burada brendiye dönüştürülmektedir. Bu likör fermente olmadığı için Türkler tarafından da kullanılmaktadır”* derler.<sup>171</sup>

Giresunlu üreticiler, Nardenk'i küplere doldurup gemi ile İstanbul'a sevk ederlerdi.<sup>172</sup> Akçaabat'a bağlı Mersin'de de bu içecek bilinmekte, Espiye'den getirilen *Nardenk* Mersin Yalısı'nda satılmaktaydı.<sup>173</sup>

Bölge halkının kış aylarındaki başlıca yiyeceği, tuzlu balık ile üzüm veya duttan yapılan pekmezdi. Pekmez, minziye (lor) karıştırılarak yenirdi. Ya da bir sahana alınan pekmez sobanın üzerine koyulur. İçerisine istenilen miktarda tereyağı ilave edilip, eritilir, lavaş ya da ekmek bandırılarak tüketilirdi. Pekmez sulandırılarak da kullanılırdı.

*Pestil*: Olgunlaşan üzümün suyu çıkarılır. Bir süre pişirilir. İyice pişmiş üzüm suyu temiz bir bezin üzerine dökülür. Evin çatısında ya da bol güneş alan, sıcak bir yerde kurutulur.

*Koruk suyu*: Olgunlaşmamış yaş üzümünden yapılır, salatalarda limon yerine kullanılırdı.<sup>174</sup>

*Kokulu üzüm suyu*: İyice olgunlaşan kokulu üzüm toplandıktan sonra ayıklanır. Büyük bir tencereye koyulur, üzerini örtecek kadar su ilave edilip, kaynatılır. Biraz kaynadıktan sonra ocaktan indirilir. Süzgeçten geçirilerek suyu çıkarılır. Çıkan su şişelere doldurularak saklanır. Şıra kuymağı yaparken kullanılırdı.

*Şıra Kuymağı*: Yaklaşık üç kilogram Kokulu üzüm temizlendikten sonra bir tencereye üç bardak su ilave edilip, yaklaşık yarım saat pişirilir. Bir süzgecin üzerine dökülerek, süzdürülür. Üzümler süzgecin üzerinde elle ezilerek, posası ayrılır. Çıkarılan üzüm suyu bir tencereye doldurularak, tekrar ateşin üzerine koyulur. İçerisine bir su bardağı şeker ve mısır unu ilave edilip karıştırılarak, yarım saat pişirilir. Biraz sulu muhallebi kıvamına gelince, kâselere boşaltılır. Soğumaya bırakılır. Üzerine soğuk süt dökülerek tüketilir. Bir tür tatlı olan bu yemek Akçaabat'ta (Mersin Mahallesi) *Şıra Kuymağı*, Giresun taraflarında *Samaksa*, Rize taraflarında *Pepeçura* olarak bilinmektedir.

Nardenk ile Samaksa yapılması ise; Bir kâse Nardenk'e 2-3 kâse su koyulup, seyreltilir (açılır); bir kaşık buğday unu, 2-3 kaşık nişasta katılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Kâselere dökülüp soğutulur. Üzerine soğuk süt ilave edilerek tüketilir.

## Sonuç

Bütün bu bilgi ve belgeler ta antik dönemden beri bağcılığın Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yapılan ve ekonomiye katkı sağlayan bir uğraş olduğunu

<sup>171</sup> Xavier de Planhol, “Trabzon'da Bağcılığın Önemi ve Gerileyişi”, Çev. Özgür Yılmaz, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, S: 23, 2017, s. 251-262.

<sup>172</sup> Osman Baş, (15 Temmuz 2021).

<sup>173</sup> Hikmet Günel Salbacak (D.T: 1936), (15 Temmuz 2021).

<sup>174</sup> Osman Baş, (11 Aralık 2020).



ortaya koymaktadırlar. Bölge içerisinde yer alan Akçaabat'ta da bağcılığın önemli uğraşlar arasında bulunduğunu hem arşiv kayıtları hem de bölgeyi ziyaret eden gezginler bizlere aktarmaktadır.

Aktarılan bilgiler, gözümüzün önüne bugünkünden oldukça farklı manzara getirilmektedir. Akçaabat'a bağlı köylerin çoğunda asma bağları bulunduğu, halkın bağcılıkla uğraştığı, şıra ve şarap üreterek sattığı, bu ürünlerden önemli kazanç sağladığı, XV ve XVI. yüzyıllara ait tahrirlerde gözler önüne serilmektedir. XVII. yüzyıldan XIX. yüzyıla kadar geçen zaman aralığındaki üretim hakkında tahrirler gibi ayrıntılı bilgi içeren belgelerin bulunmaması bu dönemi karanlıklar içerisinde bırakmaktadır. Bu dönemlerde de bağcılığın yoğun olarak devam ettiğine Evliya Çelebi gibi seyyahlar işaret etmektedir. Bölgede XVI. yüzyılda başlayan Müslüman nüfus artışının, XVII ve XVIII. yüzyıllarda hızlanması bağcılığa belirli bir sekte vurmuş, şarap üretimi yavaş yavaş gerileme sürecine girmiş olmalıdır.

XIX yüzyıldaki durumu ise şöyle izah etmek mümkündür: Bu dönemin başlarında bölgede başlayan ve sonrasında hızla gelişen tütün tarımı, diğer mahsullerde olduğu gibi bağcılığı da olumsuz yönde etkilemiş olmalıdır. Tütün getirisi yüksek bir meta olmakla beraber, üretimi yılın on iki ayına yayılmakta, diğer mahsulleri ikinci planda bırakmaktaydı. Bütün bunlara rağmen, nüfus mübadelesine kadar bölge insanı bu uğraşını devam ettirmiştir. Keza, bölgede yaşayan gayrimüslimlerin başlıca kazanç kaynaklarından birinin de şarap üretimi ve ticareti olduğunu, seyyahlar bildirdiği gibi sözel kaynaklar da ifade etmektedirler. Gayrimüslimler bölgeden ayrılınca şaraba olan talep azalmış hatta ortadan kalkmış, bağcılık ekonomik olmaktan uzaklaşmış, bağlar yavaş yavaş tarihe karışmıştır.

Bölgede yetişen başlıca üzüm türleri olan Sarağut [Kış üzümü], Beyaz üzüm, Kara üzüm, Çarık üzümü gibi türler, bugün kaybolmuş ya da kaybolmak üzeredir. Kokulu üzüm yetiştiriciliği ise ancak ailelerin kendi ihtiyaçlarını karşılayacak kadardır.

Şıra ve şarap üretimi ortadan kalkmış, bazı köylerde pekmez ve sirke ailelerin kendi ihtiyacına binaen yapılmaktadır.

Bugünkü nesle, Akçaabat'ın köylerinde yoğun asma bağları bulunduğu, köylerde şıra, şarap ve pekmez üretildiği anlatılmaya kalkılırsa, hayretle karşılanacağına şüphe yoktur.

Bölgemizde hemen hemen unutulmuş üzüm yetiştiriciliğinin hem ekonomiye hem de beslenmeye büyük katkı sağlayabileceği, son zamanlarda yapılan akademik çalışmalarla ortaya konulmaya çalışılmaktadır. Bu makalenin, söz konusu çalışmalara ufak da olsa bir katkı sağlayacağı ümidini taşıyorum. Bağcılık ve bunun gibi değerlerimizin günden güne yok olması, ortadan kalkması ve unutulması üzücü ve düşündürücüdür.

## KAYNAKLAR

### 1.Arşiv Kaynakları

T.C. Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı (BOA), *MAD*, nr. 828.

*BOA, TD*, nr. 387.

*BOA, TD*, nr. 288.

*BOA, MAD*, nr. 334,

*BOA. A. DEF*, nr. 85.

*BOA. A. DEF*, nr. 595.

*BOA, KK, MD*, nr. 2697.

*TK, KKA, TD*, nr. 29.

*BOA, İ-ŞD*, nr. 4954.

*Trabzon Şer'iyye Sicili [TŞS]*, nr. 1853, 1872, 1999.

### 2.Kitap ve Makaleler

AFYONCU, Erhan, "Zeâmet", *DİA*, cilt: 44.

AYGÜN Necmettin, *Onsekizinci Yüzyılda Trabzon'da Ticaret*, İstanbul 2005.

AYGÜN, Necmettin, "Osmanlı Devleti'nin Son Zamanlarında Karadeniz'in Güney Kesiminde İktisadî Faaliyetler", *Karadeniz Araştırmaları*, C: 6, S: 23, Güz 2009.

BEYOĞLU, Süleyman, "Salnamelerle Akçaabat (1869-1928)", *Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 26-28 Nisan 2013*, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları 2014.

BİLGİN, Mehmet-YILDIRIM, Ömer, *Sürmene Tarihi*, Sürmene Belediyesi, İstanbul 1990.

BOSTAN M. Hanefi, *XV ve XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadî Hayat*, TTK, Ankara 2002.

BOSTAN, M. Hanefi, "XVII. Yüzyılda Akçaabat Nahiyesinin Nüfusu", *Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 26-28 Nisan 2013*, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul 2014.

ÇELİK, Hüseyin, *Kokulu Kara Üzüm Bağcılığı*, Samsun 2011.

EMECEN, Ferudun M, *Doğu Karadeniz'de Bir Vadi Boyu Yerleşmesi, Ağasar Vadisi: Şalpazarı-Beşikdüzü*, Trabzon 2009.

EMİR, Osman, "Grek Kolonizasyon Dönemi'nde Karadeniz'de Önemli Bir Geçim Kaynağı: Köle Ticareti", *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, S: 10, Trabzon 2011.

*Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, Haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, C: II, I. Kitap, İstanbul 2005.

FALLMERAYER, Jakob Philipp, *Doğudan Fragmanlar*, Çev. Hüseyin Salihoğlu, Ankara 2002

FALLMERAYER, Jakob Philipp, *Trabzon İmparatorluğunun Tarihi*, Ter. Ahmet Cevat Eren, Haz. Celalettin Yavuz-İsmail Hacifettahoğlu, Ankara 2011.

HAMİLTON, William J., *Anadolu'da Pontus ve Ermenistan Üzerine Araştırmalar*, [Researches in Asia Minor Pontus and Armenia; With some Account of Their Antiquities and Geology, c. 1, London 1842], Çev. Alper Yahyagil, Bölüm XV.

İNALCIK, Halil, "Timar", *DİA*, C: 41.

KARAGÖZ, İlyas, Grek, *Bizans ve Eski Türk Kaynaklarına Göre Trabzon Yer Adları*, Ankara 2004.

KSENOPHON, Anabasis (Onbinlerin Dönüşü), Çev. Tanju Gökçül, İstanbul 1998.

L'architecture Bizantine'de Trabzon, (Trebizonde, Trapesus, Trabezunte), Charles Texier, R. Puppewell Pullan, Armağanı (550. Yılında Fetih ve Fatih), Haz. İsmail Hacifettahoğlu, Ankara 2012.

LERMİOĞLU, Muzaffer, *Akçaabad-Akçaabad Tarihi Ve Birinci Genel Savaş-Hicret Hatıraları*, İstanbul 1949.

ORHONLU, Cengiz-GÖYÜNÇ, Nejat, "Has", *DİA*, cilt: 16.

Xavier de Planhol, Trabzon'da Bağcılığın Önemi ve Gerileyişi, Çev. Özgür Yılmaz, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 2017; (23).

### 3.Mülakatlar

Nuri Topal, D.T: 1934, Akçaabat-Mersin Mh. doğumlu, 1 Aralık 2010 tarihinde görüşüldü.

İsmet Nuhoglu, D.T: 1941, Akçaabat-Mersin Mh. doğumlu, 25 Ağustos 2012 tarihinde görüşüldü.

Osman Baş, D.T: 1938, Akçaabat-Salari (Sarıtış Mh). doğumlu, 11 Aralık 2020 ve 15 Temmuz 2021 tarihinde görüşüldü.

Ali Saraç, D.T: 1940, Akçaabat-Mersin doğumlu, 18 Aralık 2020 tarihinde görüşüldü.

Mediha Salbacak Yamak, D.T: 1926, Giresun-Sarvan Köyü doğumlu, 15 Temmuz 2021 tarihinde görüşüldü. (Bilgileri temin eden Zerrin Salbacak'a teşekkürler).

Hikmet Günel Salbacak, D.T: 1936, Akçaabat-Mersin Mh. Doğumlu, 15 Temmuz 2021 tarihinde görüşüldü.

