


Geliş Tarihi : 15.12.2023
Kabul Tarihi : 20.02.2024

 <https://doi.org/10.20304/humanitas.1405553>

Yavaş, H. (2024). Üretim farklılıkları ve bölgesel etkenlerin orta çağ Avrupası'nda tuz ticaretine etkisi. *HUMANITAS - Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(23), 411-424. <https://doi.org/10.20304/humanitas.1405553>

ÜRETİM FARKLILIKLARI VE BÖLGESEL ETKENLERİN ORTA ÇAĞ AVRUPASI'NDA TUZ TİCARETİNE ETKİSİ

Halil YAVAŞ¹


ÖZ

Bu çalışmada, Orta Çağ Avrupası'nda tuz üretim yöntemleri ve tuz ticareti ele alınacaktır. Bu amaçla öncelikle tuzun dönem toplumları açısından önemi üzerinde durulacaktır. Saklama koşullarının çok zor olduğu çağlarda gıdadan, cenazelerin muhafazasına kadar geniş bir kullanım alanına sahip olan tuz, bir değişim aracı ve ticari emtia olarak da karşımıza çıkmaktadır. Bu hususlar değerlendirildikten sonra konunun daha iyi izah edilebilmesi için dönemin Avrupası'ndaki tuz üretim teknikleri ele alınacak ve mukayese edilecektir. Bu süreçte özellikle kaya tuzu ile denizden elde edilen tuz arasındaki farklılıklar irdelenecek, devamında tuz üretim bölgeleri tek tek incelenecek, üretim tekniklerinin bölgesel koşullar ile bağlantısı örnekler verilerek araştırılacaktır. Bütün bu başlıklar, kuzeyden güneye bir sıralamaya tabi tutularak, her bölgenin fonksiyonları ve önemi üzerinde değerlendirmelerde bulunulacaktır. Bu noktada özellikle Orta Çağ'ın ikinci yarısından itibaren Avrupa'da yükselen tuz ticareti üzerinde durulacak, Alman ticaret örgütü Hansa Birliği ve İtalyan devletlerinin tesiri ele alınacaktır. Bunun yanında manastırların tuz üretimindeki etkileri ve vergilendirme hususunda bazı değerlendirmeler olacaktır. Akabinde elde edilen bulgulardan yola çıkılarak sonuç bölümünde çıkarımlar sunulacaktır.

Anahtar Kelimeler: Tuz, Hansa, Lüneburg, Biskay, Venedik

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Hitit Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, halil.yavas@yahoo.com, <https://orcid.org/0000-0001-5642-0141>

Date Received : 15.12.2023
Date Accepted : 20.02.2024

 <https://doi.org/10.20304/humanitas.1405553>

Yavaş, H. (2024). The effect of production differences and regional factors on salt trade in Medieval Europe. *HUMANITAS - Journal of Social Sciences*, 12(23), 411-424. <https://doi.org/10.20304/humanitas.1405553>

THE EFFECT OF PRODUCTION DIFFERENCES AND REGIONAL FACTORS ON SALT TRADE IN MEDIEVAL EUROPE

Halil YAVAŞ²

ABSTRACT

In this study, salt production methods and salt trade in Medieval Europe will be discussed. For this purpose, we will first focus on the importance of salt for the societies of the period. In times when storage conditions were very difficult, salt had a wide range of uses, from food to preservation of corpses. It also appears as a medium of exchange and commercial commodity. After these issues are evaluated, salt production techniques in Europe of the period will be discussed and compared in order to better explain the subject. In this process, the differences between rock salt and salt obtained from the sea will be examined. In the continuation, salt production regions will be examined one by one, and the connection of production techniques with regional conditions will be investigated by giving examples. All these titles will be subjected to a ranking from north to south, and evaluations will be made on the functions of each region. At this point, the increasing salt trade in Europe since the second half of the Middle Ages will be emphasized, and then the influence of the Hanseatic League and the Italian states will be discussed. In addition, there will be some evaluations regarding the effects of monasteries on salt production and taxation. Subsequently, inferences will be presented in the conclusion section based on the findings.

Keywords: Salt, Hanseatic, Lüneburg, Biscay, Venice

² Assist. Prof. Dr., Hitit University, Faculty of Arts and Sciences, halil.yavas@yahoo.com, <https://orcid.org/0000-0001-5642-0141>

Giriş

Tarih öncesi zamanları sınıflandırmada bazı çağlar demir ve bronz gibi madenler ile anılırken tuzun etkisi ve önemine baktığımızda acaba tuza haksızlık edilmiş midir diye düşünmeden edemiyoruz. Konuyla ilgili çok sayıda çalışmalar yapılmış olmakla birlikte biz bu çalışmamızı Batı Avrupa ve Orta Çağ ile sınırlandırıp sözünü ettiğimiz bölgedeki belli başlı sorunlar üzerinde duracağız. Burada da özellikle üretim farklılıkları ve bunların ürün kalitesi açısından neticelerini değerlendireceğiz. Çalışmamızın, Orta Çağ Avrupası'nın ekonomik faaliyetlerinde tuzun ne şekilde bir yer kapladığı, bunun uluslararası ilişkideki etkisinin anlaşılması ve üretim konusundaki bölgesel farklılıkların kavranması hususlarında katkı sağlayacağını düşünmekteyiz.

Konuyu daha iyi izah edebilmek adına öncelikle Orta Çağ Avrupası için tuzun öneminden bahsetmeyi uygun görmekteyiz. İnsanlar bünyenin temel ihtiyaçlarından olan tuzun büyük bir kısmını yiyeceklerden temin etmekle birlikte yemekleri tatlandırmak için haricen kullanıma da ihtiyaç duymuşlardır. Bu özelliğinin yanı sıra tuz başka alanlarda da değerlendirilmektedir. Öncelikle günümüzdeki gibi soğuk hava sistemlerinin olmadığı dönemlerde yaz yiyeceklerini kış için veya daha uzun süreli saklamak amacıyla bu üründen istifade edilmiştir. Özellikle XI. yüzyıldan itibaren Batı Avrupa'nın birçok yerinde şehirleşmenin başlamasıyla birlikte bu husus daha elzem bir hal almıştır. O dönemde yiyecekler dört şekilde muhafaza edilmektedir: tütsüleme, fermantasyon, kurutma ve tuzlama. Bunlardan en basiti ve en ucuzu, daha ziyade İskandinavya gibi soğuk iklimlerde uygulanan kurutma olsa da bu usul, yiyecekler kurumadan çürüyebileceği için sıcak bölgelerde pek tatbik edilememektedir (Sawyer, 2006, s. 303).

Kurutma her yerde uygulanmadığı gibi yeterli arzı da sağlayamayınca tuzlama yöntemi öne çıkmıştır. Fransa'da Pont-Audemer, Fecamp, Dieppe, Rouen ve yakınlarındaki birçok kasaba, önemli balık tuzlama merkezleri haline gelmişlerdir (Thompson, 1928, s. 308). Kışa girmeden evvel sonbaharda hayvanlar kesilmiş, elde edilen etler, kışın tüketilmek üzere tuzlanarak muhafaza edilmiştir. Haliyle bu süreçte tuz alımı, köylüler için en önemli gider kalemlerinden birisi haline gelmiştir (Duby, 1968, s. 149). Sadece köylüler ve siviller değil orduların ve denizcilerin ihtiyaçlarını karşılamada da tuzlanmış gıdalar önemli bir yer tutmuştur. Uzun seferler sırasında beslenme ihtiyacı en pratik bu gıdalar vasıtasıyla giderilmiştir. Burada şunu unutmamak icap eder ki tuzlanmış balıklar keyfi olarak değil mecburiyetten tüketilmiş, ayrıca yoğun tuz içeriğinden dolayı fazla tüketilmesinin sağlıksız olduğu görülmüştür (Wilson, 1973, s. 43).

Tuzun, organik maddelerin bozulmasını önleyici özelliğinden, gıdaların dışında farklı amaçlar için de istifade edilmiştir. Uzakta ölen soyluların yurtlarına geri getirilmesi istenmekte ancak o günün koşullarını hesaba kattığımızda yolculuklar çok uzun sürmekte ve bu da cesetlerin bozulmasına sebep olmaktadır. İşte burada tuz devreye girmiştir (Blomkvist, 2005, s. 342). Akdeniz ticaretinin büyümesi ve baharatın yaygın bir şekilde kullanılmaya başlanmasından sonra cesetlerin muhafazası için tuz yerine baharatlar tercih edilmiştir (Brooke, 1987, s. 86).

Hayatın içinde çok fazla yer edinmiş olan tuzun önemi, ekonomide de kendisini göstermiş ve bir değişim aracı olarak karşımıza çıkmış olup Avrupa'dan Çin'e kadar birçok ülkede bu amaçla kullanılmıştır. Bunun içindir ki modern İngilizcedeki maaş kelimesi (salary) "tuz" anlamına gelen Latince *sal* sözcüğünden türetilmiştir. Romalı askerlere tuzla ödeme yapıldığı ya da askerlerin maaşlarıyla hemen tuz satın aldıkları için bu ismin verildiği düşünülmektedir.³

³ İnsanlar tarih boyunca muhtelif ürünleri para olarak kullanılmışlardır. Hindistan'ın bazı bölgelerindeki badem, Guatemalalılar mısır, eski Babililer ve Asurlular arpa, Nikobar Adaları'nın yerlileri hindistancevizi, Moğollar çay tuğlaları, Güneydoğu Asya'nın birçok bölgesinde pirinç, Norveçliler tereyağı değişim aracı olarak karşımıza çıkmaktadır (Weatherford, 1997, s. 20-21).

Tuz Üretim Teknikleri

Tuzun ticaretinden söz etmeden evvel onun Avrupa'daki üretim tekniklerinden söz etmemiz gerekmektedir. Bu teknikler hem arzı hem de kaliteyi ilgilendirmektedir ki bu alanlardaki bölgesel farklılıklar Avrupa içindeki tuz ticaretini ortaya çıkarmıştır. Avrupa'da antik çağlarda başlayan tuz üretimi Roma döneminde çok daha ilerlemiştir. İtalya yarımadasının kıyısından elde ettikleri tuzu iç kesimlere ve Roma'ya ulaştırmak üzere meşhur Via Salaria'yı (tuz yolu) inşa etmişlerdir (Avcı, 2003, s. 26). Orta Çağ'a gelindiğinde tuz üretimi çok daha yayılmış, öyle ki Avrupa'da denizi olan yerlerde, evlerde giysi üretiminin yanı sıra tuz üretimi de yapılmıştır (Brooke, 1987, s. 87). Pliny, tuz üretimi için üç kaynaktan söz etmektedir ki bu durum günümüze kadar da varlığını muhafaza etmiştir. Bu kaynaklar kaya tuzu, tuzlu kuyu suları ve deniz suyudur. Bir ürünü temin etmek için ilk bakacağımız yer şüphesiz en bol bulunduğu yer iken ikinci nokta ise kolaylıktır. Bu noktada tuz için karşımıza ilk çıkan kaynak, bu maddenin dünyada en bol bulunduğu denizdir. Bununla birlikte üretim maliyeti ve denizden tuz elde edilmesinin kolay olmaması diğer kaynakları öne çıkarmıştır. Bundan dolayı da kaya tuzu madenciliği, en eski tuz kaynağı olarak bilinmektedir. İnsanoğlunun tuzlu su kuyularına veya deniz suyuna yönelmesi daha sonraki bir dönemde gerçekleşmiştir (Forbes, 1965, s. 169).

Avrupa'da kaya tuzu üretiminde bilinen en eski yatakların başında İspanya'daki Cardona, Polonya'daki Wieliczka ve Bochnia, Almanya'daki Halle, Avusturya'daki Dürnberg, Hallein ve Hallstatt⁴ gelmektedir (Kurlansky, 2002, s. 56, 103, 171; Avcı, 2003, s. 30). Özellikle Keltlerin işlettikleri bu yerler sonrasında Romalıların eline geçmiştir. Roma mevcut kaynaklara ilaveten İtalya, Galya, Britanya, Kartaca, Levant, Yunan ve Karadeniz bölgelerinde çok sayıda tuz üretim merkezi oluşturmuştur (Avcı, 2003, s. 26). Antik dönemde Roma dışında da kaya tuzu çıkarılan yerler tespit edilmiştir. Örneğin İbn Batuta Orta Afrika'da "tuz şehri" olarak Tegazza'yı ziyaretinde oradaki bir köyün tuhaf olduğunu, evlerinin ve mescitlerinin tuzdan yapıldığını söylemekte, zeminin biraz kazıldığında blok blok tuz çıkarıldığını bildirmektedir (İbn Battuta Tanci, 2000, s. 955).

Dünyanın birçok yerinde kaya tuzları orijinal formlarıyla çıkarılırken muhtemelen XIII. yüzyılda Hallein'da yeni bir teknik geliştirilmiştir. Madenciler kaya parçalarını sırtlarına astıkları sepetler ile dik kuyulardan çıkarmakta zorlanınca önce tuz kayalarına borularla su vermişler, devamında elde edilen yoğun tuzlu suyu daha aşağıdan başka borular ile dağdan Hallein köyüne akıtmışlardır (Kurlansky, 2002, s. 164). Tuzlu suyun çıkarılmasında başka teknikler de tatbik edilmiştir. Weissenburg Manastırı, Marsal'daki tuz madeninde şaftlar kullanırken, Prüm ve Metlach'daki madenlerde su gücüne dayalı makinelerden istifade edilmiştir. Yüzeyle ulaşan tuz, küçük demir fiçiler veya tavalarda yavaş ateşte kaynatılarak kristalleştirilmiştir. Bu işlem için her türlü metal kap ve sobaya ihtiyaç duyulması hasebiyle manastırlar bu tip araçları memnuniyetle bağış olarak kabul etmişlerdir (Thompson, 1928, s. 636).

Kaya tuzu veya tuzlu su kuyularından tuz üretimi yapılmasıyla ilgili sahip olduğumuz en kesin ve ayrıntılı bilgi, dönemin endüstriyel teknikleri üzerinde araştırmalar yapmış olan Saksonya'lı Georgius Agricola'nın ünlü eseri *De Re Metallica*'dan gelmektedir. Bu eser 1556'da basılmış ve takip eden 180 yıl boyunca tuz yapımı konusunda standart ders kitabı olarak kalmıştır (Calvert, s. 15). O, kuyulardaki tuzlu suyun kovalarla çekildiğini, akabinde üç bölümden oluşan kaynatma barakalarına götürüldüğünü bildirir. Üç duvardan oluşan ve ön kısmı açık bu barakalardan birincisi yakıt deposu olarak, üçüncüsü ise yeni üretilmiş olan tuzun kurutulması amacıyla kullanılmaktadır. Asıl üretim ise ikinci barakada yapılmaktadır. Burada

⁴ Burada zikredilen bazı isimlerin başındaki "hall" sözcüğü dikkat çekmektedir. "Kelt" sözcüğü Yunanca "saklanan, gizlenen" anlamındaki "keltoi" kelimesinden gelmektedir. Romalılar, bu halk için, Mısırlıların da kullandığı ve yine Yunanca kökenli "tuz" anlamındaki "hall" kelimesinden gelen "Galli" kelimesini kullanmışlardır. Keltler tuz ile o kadar özdeşleşmişlerdir ki Romalılara göre onlar Galli, Galyalı yani "tuz adamı"dır (Kurlansky, 2002, s. 54).

dikdörtgen biçimli, hızlı kaynaması için ince tabana sahip kazanlar bulunmaktadır. Orada ayrıca ilk elde edilen tuzun doldurulacağı sepetler bulunmaktadır. Yakacak olarak çalı, çırpı ya da odun tercih edilmekte olup gerekli olmadıkça saman veya benzeri ot kullanılması tavsiye edilmemektedir, çünkü bu malzemeler yanarken çıkan kıvılcımlar tuzun kararmasına sebep olmaktadır. Agricola, tuzun kristalleşmesinin kolaylaşması için salamuranın içine öküz, dana veya geyik kanı karıştırıldığını bildirir. Bira da eklendiğinden söz eder ama bunun sebebi belli değildir. Tuzun daha saf ve beyaz olması için kaynatma sırasında kazanın üzerindeki köpükler alınır (Agricola, 1912, s. 546-553). Buharlaştırma için yakacak olarak saman yerine odun kullanılmasının bir diğer sebebi bunların ateşinin düşük derecede olması ve böylece elde edilen tuzun daha iri taneli olmasıdır. Nitekim Alçak Ülkeler'de (günümüzdeki Belçika, Hollanda ve Lüksemburg) ve Lincolnshire'daki tuzlar bu şekildedir. Oysa çalı veya odun ateşi daha yüksek ısı vermeleri hasebiyle elde edilen tuz daha küçük tanelidir (Bridbury, 1955, s. 22).

Buharlaştırma yöntemi denizden tuz üretiminde iki şekilde uygulanmıştır. Bunlardan birincisinde muhtelif yakıt kullanılırken, diğerinde güneşten istifade edilmektedir. Her iki yöntem de çok eski olup Keltler'e kadar dayanmaktadır. Örneğin İngiltere Norfolk'taki Carston'da güneşten faydalanılırken, Dorset'teki Kimmeridge'de tuzlu sular yakıt kullanılarak tavalarda buharlaştırılmıştır (Avcı, 2003, s. 26).

Özellikle Akdeniz çevresinde yaygın olan güneşten istifade edilerek buharlaştırma işleminde geniş zaman gerekmektedir. Bu işlem için deniz suyu tek bir yapay gölette hapsedip buharlaşmanın gerçekleşmesini beklemek yerine bir dizi gölet yapılmıştır. İlk göletteki su yeterince buharlaştıktan sonra elde edilen yoğun tuzlu su bir sonraki gölete taşınmıştır. Öte yandan ilk gölete de taze deniz suyu verilmiş ve böylece üretimde süreklilik sağlanmıştır. Göletlerdeki tuzlu su yeterli yoğunluğa ulaştığında tuz çöker, kristalleşir ve kristaller havuzun dibinden dışarı alınır. Buharlaşmayı güneş ısı ile yapılması istenildiğinde bunun için yaklaşık bir yıllık bir zaman gerekmektedir. Bu işlemin en iyi yanı çok az ekipmana ve insan gücüne ihtiyaç duyulmasıdır. Bu sistemi ilk uygulayanın, M.S. 500 gibi Çinliler olduğu ancak elde edilen tuzların iri taneli olması hasebiyle bundan memnun kalmayıp sürdürmedikleri iddia edilmektedir. Öte yandan söz konusu sistem Akdeniz'e ulaştığında, iri taneli tuzların balık tuzlamasında daha kullanışlı olması hasebiyle burada kabul görmüştür. Bu yöntemi ilk olarak Müslümanların tatbik ettikleri, akabinde de İbiza'da uygulandığı ileri sürülmektedir. Muhtemelen Müslümanlar bu yöntemi Çin'den veya başka kültürlerden öğrenmişlerdir. Sonuç itibarıyla VI.-IX. yüzyıllar arasında geliştirilen tuz üretim teknikleri XX. yüzyıla kadar varlığını muhafaza etmiştir (Kurlansky, 2002, s. 83).

Güneşten istifade edilerek tuz elde edilmesi daha ucuz olmakla birlikte yeterli güneşin olmadığı kuzey bölgelerinden pek uygulanamamıştır. Buharlaştırılacak tuzlu su önce kanallar vasıtasıyla havuzlara alınır, içindeki kil, sodyum hidroksit, kalsiyum ve magnezyum bileşenleri gibi yabancı maddelerin çökmesi için bekletilir (Avcı, 2003, s. 31). Akabinde elde edilen tuzlu su tavalarda ısıtılarak buharlaştırma işlemine geçilir. Bunun için kullanılan yakıtlar bölgeye göre değişmektedir. Örneğin Zeeland'da daha ziyade turba kullanılmıştır (Bavel, 2010, s. 150). Yine Zeeland'da alternatif bir yakacak olarak balina yağının da kullanıldığından söz edilmekte ancak bunun çok az uygulandığı düşünülmektedir (Avcı, 2003, s. 26). Avrupa'nın kuzeyinde tuzlu su kuyularının bulunduğu bölgelerde ise ormanlardan istifade edilmektedir. Bu durum o denli önemli bir husustur ki Orta Çağ'da bazı işletmelere belirli zamanlarda orman arazilerinden odun kesme ve bu odunları tuz madeni yakınındaki yerleşimlere çekme ayrıcalığı tanınmıştır (Thompson, 1928, s. 636). Zamanla ormanların azalması bazı bölgelerde tuz üretimini zayıflatmıştır. Nitekim ileride ele alacağımız Fransa'nın Atlantik kıyılarının XIV. yüzyıldan sonra önemli bir tuz üretim merkezi haline gelmesinin sebeplerinden birisi de bu odun kıtlığıdır. İngiltere'de de odun kıtlığından dolayı salamuradan tuz elde edilmesi çok azalmış fakat zengin tuzlu su kaynaklarına sahip Cheshire'da zayıf da olsa XVI. yüzyıla kadar sürmüştür. Sonrasında

ise kömürün yakıt olarak benimsenmesiyle birlikte yeniden yükselişe geçmiştir (Multhauf, 1988, s. 632).

Kuzey bölgelerinde kıyılarda tatbik edilen bir diğer yöntem ise tuzlu otlar veya turba yakılarak ürün elde edilmesidir. Tuz, doğası gereği deniz bitkilerinde ve diğer yanıcı kıyı atıklarında yoğunlaşmaktadır. Bilhassa Flander ve Hollanda kıyılarındaki turba yatakları yakılarak tuzlu kül elde edilmektedir (Multhauf, 1978, s. 25). Kurutulan turbalar yakılarak elde edilen küller tekrar deniz suyuyla karıştırılıp yoğun tuzlu bir su elde edilmiş ve sonrasında bu tuzlu su çim ateşinde kaynatılarak tuz elde edilmiştir. Bu yöntem hem sadece yaz mevsimlerinde uygulanabilmesi hem de daha zahmetli olması hasebiyle çok yaygın değildir (Tannahill, 1988, s. 178). Turbaların yakılarak tuz elde edilmesi ve deniz suyunun kaynatılmasında yakacak olarak kullanılması bazı ekolojik olumsuzluklara yol açmıştır. Bu işlemler için çok fazla turba çıkarılmasına bağlı olarak arazi deniz seviyesinin altına inince özellikle bentlere yakın yerlerde birçok su baskını yaşanmıştır. Örneğin 1134'te Zelnissepolder'ın (ki "zel" tuzlu kül anlamına gelir) bu sebepten dolayı sular altında kalmıştır (Bavel, 2010, s. 150).

Deniz suyundan elde edilen tuz ile kaya tuzundan elde edilen tuz arasında farklılıklar bulunmaktadır. Kaya tuzu, bulunduğu bölgeye göre farklı toprak ya da minerallere bağlı olarak muhtelif renklerde olabilirken, denizden elde edilen tuz beyazdır. Sıvı halindeyken şeffaf olup kristalleşince beyaz olmasının sebebi kristaller arası boşluklarda havanın bulunmasıdır (Calvert, s. 2). Bununla birlikte denizden elde edilen tuz farklı tuzlardan oluştuğu için kaya tuzuna nazaran daha çeşitli içeriğe sahiptir. Nitekim buharlaştırma işleminde suyun içindeki tuzlar ve maddeler farklı doyma noktasına sahip olduğu için farklı zamanlarda çöker. Kalsiyum karbonat, kalsiyum sülfat (alçıtaşı), sodyum klorür (tuz), magnezyum sülfat, karnalit (potasyum magnezyum klorür), magnezyum klorür bunlardan bazılarıdır (Forbes, 1965, s. 171).

Kaya Tuzu ve Tuzlu Su Kuyuları

Avrupa'nın kuzeyine gittikçe denizden tuz elde etme çalışmaları azalmakta ama kaya tuzu veya tuzlu su kuyuları bu ihtiyacı karşılamaktadır. Baltık Denizi'nin güneyinde bugünkü Polonya coğrafyasında tuz üretimi özellikle XIII. yüzyılda canlanmıştır. Daha önce sadece bazı küçük tuz yatakları kullanılırken bu dönemde Bochnia, Wieliczka ve daha sonra Galiçya'da (Polonya'nın güneyi ve Ukrayna'nın batısı) tuz madenleri açılmıştır (Malowist, 1965, s. 531). 1247'de madenciler, tuzlu suyun kaynaklarında sertleşen kaya tuzunu elde etmek için toprağı kazmaya başlamışlardır. 1278'de Lehistan Krallığı madenin mülkiyetini almış ancak işletmesini aralarında Lehliler, yerel Yahudiler, Fransızlar, Almanlar ve İtalyanların da bulunduğu bir girişimci grubuna kiralamıştır (Kurlansky, 2002, s. 170). Daha sonra 1290'dan itibaren kaya tuzu için derin madencilik yapılmaya başlanmıştır. Son olarak, özellikle pompalama için geniş ahşap tekerleklerin kullanılmaya başlanmasıyla birlikte, daha önceki madencilik faaliyetleriyle oyulmuş büyük galerilerde keşfedilen yer altı tuzlu su kaynakları gün yüzüne çıkarılmıştır. Wieliczka, Lehistan Kralı Büyük Casimir (1333-1370) döneminde daha da gelişmiştir. Yabancı sermaye ve muhtelif uzmanlar getirmenin yanı sıra denetimi sıklaştırıp 1368'de madenlerle ilgili yasalar çıkarmış ve "büyük tuzcu" denilen bir yapı altında yeniden örgütlemiştir. Wieliczka yalnızca güney Lehistan'a değil aynı zamanda Beyaz Rusya, kuzey Macaristan, Silezya ve Moravya'ya da tuz tedarik etmiştir. XIV. yüzyılda madenler kraliyet gelirinin üçte birini sağlamakta ve birçok masrafı karşılamaktadır. Örneğin 1364'te Krakov yakınlarında kurulan üniversitenin profesörlerinin maaşları tuz hesabından ödenmiştir (Adshead, 1992, s. 97; Rowell, 2006, s. 746). Wieliczka bazı güçlü rakiplere sahiptir. Litvanya'daki Hansa tuzunun yanı sıra Galiçya'da Volhynia prensleri tarafından XIII. yüzyılda geliştirilen antik tuz madenleri ve kuyularından çıkarılan tuzlar pazarda güçlü yere sahiptirler. Teorik olarak bu madenler ve kuyular Lehistan Krallığı'nın eline geçmişse de pratikte yerel soylularının kontrolünde

olmuşlar ve bu da Almanya'da olduğu gibi, Lehistan-Litvanya coğrafyasında partikülerizmi beslemiştir (Adshead, 1992, s. 98).

Orta Çağ Almanya'sı gümüş, demir ve bakır gibi metallerin yanı sıra tuz üretiminde de Avrupa'nın önde gelen bir ülkesi olmuştur. Akdeniz kıyısındaki şehirler kıyı boyunca tuzlalarda buharlaştırarak zahmetli bir şekilde tuz üretmek zorunda kalırken, Almanya doğal tuzlu su kaynaklarına sahiptir. Nitekim Salzburg (tuz şehri) ismi bu durumu net bir şekilde özetlemektedir (Thompson, 1928, s. 293). Kuzey Avrupa ticareti açısından en önemli tuz üretim bölgelerinden birisi Aşağı Saksonya'da Elbe'nin batısında yer alan Lüneburg'dur. Doğuya sevk edilen tuzun çoğu buradan Elbe Nehri üzerinden Hamburg'a ulaştırılıp, oradan dağıtılmıştır (Postan, 1973, s. 101). Bu merkez özellikle XII. yüzyılda Aslan Henry'nin Oldenslohe'deki rakip tuzlaları yok etmesiyle daha da önem kazanmış ve bu pozisyonunu 1789'a kadar muhafaza etmiştir (Multhauf, 1988, s. 632). Akabinde kontrol, Lubeck'in himayesi altındaki yerel burjuvazi Sulfmeister'a geçmiştir. 1205'ten 1300'e gelindiğinde üretim üç kat artmıştır (Adshead, 1992, s. 92). XIV. yüzyıl ortalarına kadar Lüneburg tuzu kuzeybatı Almanya'da yaygın şekilde kullanılmış ancak daha sonra Biskay Körfezi'nden gelen tuz, büyük miktarlardaki bölge pazarını ele geçirmiştir. Lüneburg tuzu Baltık'taki pazarını kısmen kaybetse de üstün kalitesi nedeniyle tamamen silinmeden varlığını korumuştur (Dollinger, 1970, s. 226).

Baltık Denizi'nin güneyindeki tuz merkezleri gibi bir diğer önemli yer, Fransa'da Franche Comte'da Salins'deki Grande Saunerie'de karşımıza çıkmaktadır. Franche Comte, Roma döneminde ve öncesinde tuz üretmiş olmasına rağmen kayda değer bir miktara XIII. yüzyılda ancak ulaşmıştır. Ana üretim merkezi, Furieuse'deki Salins'tedir. Burada XIII. yüzyılda üç büyük tuz üretim merkezi geliştirilmiş olup işletmeler, Sistersiyenler de dahil olmak üzere ağırlıklı olarak din adamlarının idaresindedir. Bunun yanında odun temininde önemli bir yere sahip olan alt düzeydeki soylu sınıftan kişilerin de mülkiyeti vardır. Wieliczka'da olduğu gibi Salins'de de yer altındaki tuzlu su yüzeye çıkarılıp, odun ateşinde buharlaştırılmıştır. Her ikisi de denizden uzak olmalarına bağlı olarak yüksek maliyetle nakledilmekte ve bu da tuzun fiyatını artırmaktadır. Buna rağmen o yüksek bedeli ödeyecek pazar bulunmuştur (Adshead, 1992, s. 96).

Kıta'daki kadar olmasa da Britanya'da da tuz üretimi mevcuttur. Anglo Saksonlar tuz üretim yerlerine wick demişlerdir. Bundan dolayı Nantwich, Northwich, Middlewich, Droitwich örneklerinde olduğu gibi bu sözcük ile biten yer isimlerinin tuz üretim alanları olduğu düşünülmektedir. Hatta asıl ismi Hellath Wenn olup sonradan Nantwich şeklinde değiştirilen yerde olduğu gibi birçok yerleşim tuz üretim faaliyetine bağlı olarak yeni isim almıştır (Kurlansky, 2002, s. 181). Nantwich, Northwich ve Middlewich'teki üretim 1301-1368 arasında yarı yarıya düşmüştür. Bu düşüşün sebepleri arasında yangın ve sellerin yanı sıra pahalı üretim de yer almaktadır (Hewitt, 1929, s. 118). Britanya'daki tuz üretiminde en fazla öne çıkan yerler ise Worcestershire ve Cheshire'dır. IX. yüzyılda önemli bir üretim bölgesine dönüşen Cheshire'dan çıkarılan tuz, 20 km yakınındaki Chester'da pazarda satışa sunulmuştur. Fatih William 1070'te burada bir direniş ile karşılaşınca hem Chester'ı hem de bölgedeki tuz üretim tesislerini yok etmiştir. Cheshire yeniden toparlanana kadar güneyde Worcestershire'daki Droitwich, İngiltere'nin önde gelen tuz üretim merkezi haline gelmiştir (Kurlansky, 2002, s. 181). Burada tuz üretiminin Mercia Kralı Aethelbald (716-757) dönemine kadar dayandığı tahmin edilmektedir. Buralardaki tuzlu su kurşun tavalarda ve yine odun ateşinde buharlaştırılmıştır (Whitelock, 1952, s. 115). Önceden de ifade ettiğimiz üzere İngiltere'den çıkarılan tuz buradaki balıkçılık başta olmak üzere tüketimi karşılamaya yetmemiştir. Örneğin Cheshire'dan elde edilen tuz, esasen iç kesimlerin ihtiyaçlarını ancak karşılayabilmiştir (Spufford, 2006, s. 159). Felaketlerin yaşandığı XIV. yüzyıl hariç 3 milyonluk nüfusa sahip olan İngiltere, üretilen tuzun beş katından fazlasını tüketmektedir. Nitekim talebin karşılanması için XII.-XIII. yüzyıllarda Lincolnshire ve Essex'te denizden tuz

elde edilmeye çalışılmıştır (Adshead, 1992, s. 95). Bunun içindir ki kıyı tuzunun önemi azalmasına rağmen Domesday Book'ta⁵ bile denizden tuz üretim tesislerinden söz etmekte Lincolnshire'da 34, Essex'te ise 22 köyde üretim yapıldığını bildirmektedir (Darby, 1971, s. 69, 246). İçeride karşılanamayan miktar, XIII. yüzyıldan itibaren Kuzey Avrupa'daki diğer yerleşimlerde olduğu gibi batıda Biskay Körfezi'nden sağlanmıştır (Watson, 1963, s. 10; Wilson, 1973, s. 38).

Deniz Suyundan Tuz Üretimi Bölgeleri

Kuzeydeki bir diğer önemli üretim merkezi Zeeland'da bulunmaktadır. XV. yüzyıla gelindiğinde Goes ve Bergen op Zoom şehirlerinde birkaç yüz adet tuz üretim merkezi mevcuttur. Bu yüzyıldan itibaren kolay erişilebilir siltli turbalar tükendiği veya tortuyla kaplandığı için bu bölgedeki tuz üretimi azalmıştır. Akabinde oranın piyasasına da ithal ucuz Körfez Tuzu (Bayonne, Bourgneuf) hâkim olmuştur. Bununla birlikte ham olarak ithal edilen Körfez Tuzu'nun rafine işlemi yine Hollanda ve Zeeland'da yapılmaya devam ettiği için buralar tuz üretimindeki önemlerini muhafaza etmişlerdir (Bavel, 2010, s. 366). Yakacak kullanılarak tuz üretilen bir diğer bölge Kuzey Fransa'dır. Nitekim Norman lordları, gelirlerinin önemli bir kısmını bu kalemden elde etmişlerdir. Oradaki önemli üretim noktalarının başında Dieppe, Harfleur, Honfleur, Touques, Oudalle ve Varaville'deki ocaklar gelmektedir (Thompson, 1928, s. 308).

XIV. yüzyılda tuz üretiminin az olduğu kuzey Avrupa'da bilhassa balıkların tuzlanmasının artmasına bağlı olarak tüketiminin de artmasıyla yeni bir dönem başlamıştır. Öyle ki ringa balığı XII. yüzyılda kıyı bölgelerindeki insanların kendi ihtiyaçları için tuzlanmasının önüne geçmiş ve ticari bir emtiaya dönüşmüştür. Thomas de Cantimpre tuzlanan ringa balığının diğer balıklara nazaran daha uzun süre dayandığını ileri sürmüştür. Hollandalı balıkçı Wilhelm Beukelszoon'un ringa balığı için geliştirdiği tuzlama yöntemi ringa balığının daha revaçta olmasını sağlamıştır. O, tutulan balığın teknede derhal temizlenmesi ve bol tuzla fiçılara yerleştirilmesini başlatmıştır (Montanari, 1993, s. 110). İhtiyatlı bir tahminle, kullanılan tuz miktarı balığın ağırlığının üçte biri kadardı. Bu süreçte Kuzey Denizi bölgesinde kullanılan tuzun büyük bir kısmı İngiltere, Hollanda, Kuzey Almanya'nın iç kesimlerindeki Lüneburg'dan elde edilmektedir. XIV-XV. yüzyıllarda Hollanda turbasının, İngiltere'de ise odunun tükenmesi ve de İngiltere'de tekstile ağırlık verilmesi gibi sebeplerden dolayı üretim güneşli güney bölgelerine kaymıştır (Multhauf, 1988, s. 630). Özellikle Guerande, Noirmoutier, Bourgneuf, Île de Ré ve Brouage gibi önemli üretim noktalarının bulunduğu Biskay Körfezi bu süreçte dikkat çekmektedir. Bunun yanında Loire ağzının güneyi de bir diğer üretim merkezidir. Biskay Körfezi'nde çok eski dönemlerden itibaren üretim yapılmakla birlikte ardışık havza buharlaştırma tekniğini oraya Vikinglerin getirdiği düşünülmektedir. Onların ise bunu 844'te Sevilla'ya yapılan başarısız saldırı sırasında Müslümanlardan öğrendikleri tahmin edilmektedir (Adshead, 1992, s. 67; Jones, 1969, s. 210-211). Burada uzun, düz kumsallardaki devasa havuzlara deniz suyu çekilmekte ve şiddetli yaz güneşinde, yakacak kullanmadan suyun buharlaşması sağlanmaktadır. Bu, kıyıdaki üstü açık havuzlara yabancı maddelerin karışmasından dolayı tuzun rengi koyudur. Ayrıca odun ateşinde olduğu gibi hızlı buharlaşma yapılamaması hasebiyle taneleri iridir (Wilson, 1973, s. 38). Körfez Tuzu'nun daha fazla katkı içermesi fonksiyonunu yerine getirmesinde zaafa sebep olmuştur. Şöyle ki bu tuzlar ete yeterince hızlı bir şekilde nüfuz edemediği için tuzlanmış et ve balığın iç kesimlerinde bozulmalar başlamış ve kokmuştur. Böylece ürün kalitesi büyük oranda düşmüştür. Her şeye rağmen kuzeydeki tuzların yarı fiyatına satılması onun piyasadaki gücünü korumasını sağlamıştır (Tannahill, 1988, s. 177).

⁵ Fatih William'ın (1066-1087) emri doğrultusunda İngiltere'nin genel bir envanterini çıkaran kitaptır.

İlerleyen dönemlerde güneş ısısından faydalanarak birçok yerde, Biskay Körfezi'ndekinden daha kaliteli üretimler yapılmıştır. Özellikle yüksek kaliteli Portekiz (Setubal) tuzu, kuzeydeki rafine merkezlerindeki işlem neticesinde daha az beyaz ve daha az kuru olan Fransız rakibine göre daha dayanıklıdır. Daha yüksek fiyatına ve daha uzakta bulunmasına rağmen Körfez Tuzu için en büyük rakiptir (Mollat du Jourdin, 1993, s. 65). Portekiz'in dışında Fransa'nın Akdeniz kıyılarında (Hyères, Peccais) ve İspanya'da (Mata) önemli tuz üretim merkezleri kurulmuştur. İspanya kıyılarındaki tuz gelirinin, Columbus'un keşiflerini desteklemek için Kraliçe Isabella'nın mücevherlerinden çok daha önemli olduğu iddia edilmiştir. Kuzey İtalya sahillerine gittiğimizde ise yine çok eski dönemlerden beri üretim yapılan tesisler ile karşılaşmaktayız. VI. yüzyılda Cassiodorus, Venedik ticaretinin ana maddesi olarak tuzdan söz etmektedir (Multhauf, 1988, s. 630). Nitekim Venedik'in IX. yüzyıldan itibaren ekonomik olarak yükselmesinin arkasında tuz kaynaklarının gelişmesinin önemli katkısı olduğu ileri sürülmektedir. Daha kuzeyde, tarih öncesi çağlarda kullanılmış olan Doğu Alpleri'nin tuz yatakları, Orta Çağ'ın sonlarında yeniden canlanmıştır (Postan, 1973, s. 101). Venedik'teki lagünlerde ve Po Nehri'nin ağzında (Comacchio) tuz üretimi o kadar önemliydi ki bu nehir IX. yüzyılda bölgeler arası bir ticaret ağı olarak kullanılmıştır (Wickham, 2006, s. 504). XIII. yüzyılda, bir dizi sel ve fırtınadan sonra Venedik'in en önemli üretim noktalarından Chioggia'daki göletlerin yaklaşık üçte biri yok olunca Venedikliler daha fazla tuz ithal etmek zorunda kalmışlardır. Dahası tuz üretmektense alıp satarak daha fazla para kazanacaklarını anlamışlardır (Kurlansky, 2002, s. 84).

Buraya kadar zikrettiğimiz üretim çalışmalarının aktörü devletler veya soylular olmakla birlikte Orta Çağ'da tuzun önem kazanmasına bağlı olarak başta Sistersiyenler olmak üzere birçok manastırların da bu alanda etkin olduğunu hatırlatmak isteriz. Manastırlar genellikle sahip oldukları tuz madenlerini mümkün mertebe bizzat kendileri işletmeye çalışmışsa da çok uzak olmaları durumunda bunu aracılar vasıtasıyla yürütmüşlerdir. Tuz üretimi XI. ve XII. yüzyıllarda birçok manastırın birikiminde önemli bir yere sahip olmuştur (Thompson, 1928, s. 636). Lorraine'deki Prum Manastırı, bölgedeki tuz kaynakları, toplama tekneleri ve işyerlerinin tamamına sahiptir. Manastırda kullanılmayan tuz, Prum civarındaki yerel pazarlarda satılmıştır (Wickham, 2006, s. 503). Franche Comte'da bulunan Lons Le Saunier, X. yüzyılda Cluny Manastırı tarafından işletilmiştir (Adshead, 1992, s. 67). Birçok üretim alanında olduğu gibi tuz kaynaklarının bulunduğu yerlerde de Sistersiyenler onları ele geçirmekte gecikmemişlerdir. Özellikle hayvanlar ile ilgilenmeleri hasebiyle hem etlerin tuzlanması hem de peynir üretimi için tuza ihtiyaç duymaları üzerine tuz üretimine odaklanmışlardır. 1147'de Salzkammergut'ta, Rein Sistersiyen Manastırı tarafından yeni tuzlu su kuyuları ve kaynatma tesisi açılmıştır. Hallstatt XII. yüzyılın sonunda yeniden canlandırılmış olup, burada Neuburg ve Engelszell'in Sistersiyen manastırları faaliyet yürütmüştür (Adshead, 1992, s. 93). XIV. yüzyılın ortalarında, yaklaşık bir düzine Sistersiyen Manastırı Lüneburg tuz yataklarında faaliyet göstermiştir (Thompson, 1928, s. 617).

Tuz Ticareti

Tuz ticaretinin özellikle Orta Çağ'da geliştiğini ifade edebiliriz. Avrupa'daki duruma geçmeden önce tuzun ticari önemini izah etmek için Afrika'dan bir örnek vermek isteriz. Sahra Altı Afrikası'nın tüccarları, burada hiç bulunmayan tuzu, yöre halkı tarafından daha değersiz addettikleri altın karşılığında mübadele ederek ticaret yapmışlardır (Karakuş, 2023, s. 50). Avrupa'ya baktığımızda tuz ticaretinin orada da Orta Çağ'da geliştiğini söyleyebiliriz. Bunun en önemli sebebi ise diğer ekonomik ürünlerde olduğu gibi bölgeler arasındaki arz-talep dengesinin bozulmasıdır. Örneğin X. yüzyıldan itibaren Flander ve Kuzey Almanya'da endüstrinin gelişmesi ve nüfus artışına bağlı olarak talep artarken üretim stabil kalmış, dahası azalmalar görülmüştür. Öte yandan Biskay Körfezi'nde ise yeni geliştirilen tekniklere bağlı olarak arz fazlası doğmuştur. Bunun yanında üretim tekniklerine bağlı olarak kalite farkı bu

durumu destekleyen unsurlar arasında zikredilebilir. İç kesimlerdeki kaya tuzu hacimli ve ucuz olması hasebiyle karayoluyla taşınmasının zorluğundan dolayı ticari olarak uygun düşmemektedir. Bu noktada güneyde Biskay Körfezi'nden kuzeydeki bölgelere deniz yoluyla tuz nakledilmiştir. Ayrıca doğudan tahıl ve kereste gibi ürünler getiren gemilerin dönüş yükü olarak tuz önem kazanmıştır (Dollinger, 1970, s. 219). Haddizatında Biskay ve Kuzey Avrupa arasında zaten devam eden şarap ticareti tuzun da buna dâhil edilmesini kolaylaştırmıştır (Bridbury, 1955, s. 40).

Avrupa'nın kuzey ve güney batısı arasındaki bu bağlantıyı en iyi şekilde Hansa Birliği⁶ yapmıştır. Viking enternasyonalinin sivilleşmiş halefi olarak tanımlayabileceğimiz bu birliğin ilk nüveleri 1158'de atılmış ve 1227'de kurumsal bir şehirler imparatorluğuna dönüşmüştür (Adshead, 1992, s. 92). Aslında Hansa tüccarları XII. yüzyılın sonuna kadar tuz üretiminin düşük düzeyde olduğu İskandinavya'ya Lüneburg'dan tuz temin ederek bu ticareti lokal düzeyde zaten yapmaktaydılar. Öyle ki bu tuz arzı sayesinde İskandinavya'da bol miktarda bulunan balıkların tuzlanması sağlanmıştır (Sawyer, 2006, s. 303). Bu tuz yeterli olmayınca Hansa Birliği önceleri Flander'deki tüccarlardan Körfez Tuzu satın almış, sonrasında ise bu tuzu bizzat kendileri körfezden temin etmişlerdir. Dahası Fransa ile de sınırlı kalmamışlar İskoçya, Frizya, Kolberg, Halle ve Galiçya gibi birçok yerden elde ettikleri tuzu hem kendi pazarlarında hem de Rus ve Litvanya pazarlarında satışa çıkarmışlardır (Dollinger, 1970, s. 220). Hansa tüccarları Bourgneuf Körfezi'ni kısaca "Körfez" (die Baie) diye zikrederken buradan gelen tuzu da Lüneburg ve diğer kaya tuzlarından ayırmak için Körfez tuzu (Baiensolt) diye isimlendirmiştir. Bu isim daha sonra tüm Fransız tuzuna hatta Portekiz tuzuna teşmil edilmiştir. XV. yüzyıla gelindiğinde Bourgneuf, Baltık'ın başlıca tuz kaynağı haline gelmiş ve aynı zamanda Alçak Ülkeler ve İngiltere'ye ihracat yapmıştır. Öyle ki bölgeye her yıl yaklaşık 5.000 ton tuz getirilirken, Lüneburg dahil bölgedeki kaynaklardan elde edilen tuz 1000 tonu geçmiyordu (Dollinger, 1970, s. 253-254). Hansa, Geç Orta Çağ'da Lüneburg'un yanı sıra, Biskay Körfezi, Portekiz (Setubal), İspanya (İbiza) havzasından da yılda yaklaşık 90.000 ton tuz ticareti yapmıştır (Mollat du Jourdin, 1993, s. 64; Adshead, 1992, s. 94).

XII. yüzyılın sonlarında Venedik ve Cenova'nın, Akdeniz'in en zengin şehirleri olduğunu ifade edebiliriz. Venedik her şeyden önce Bizans mirasına sahip olup, Bizans ve Müslüman donanmalarının gerilemesinden tüm İtalyan şehirleri gibi onlar da yararlanmışlardır (Brooke, 1987, s. 86). XIII. yüzyıl sonlarında İtalya'nın kuzeyinde tuz üretimi azalınca Milano, Verona, Bologna ve Apenin Dağları ile Alpler arasındaki tüm şehirlere ticaret yapmak için Po ve yan kollarını kullanmaya başlamışlardır (Spufford, 2006, s. 159). Zamanla Venedik piyasaya öyle hâkim olmuştur ki bunu korumak için ne gerekiyorsa yapmıştır. Üretimi kontrol ederek piyasaları manipüle etmiş ve XIII. yüzyılın sonlarında dünya pazarındaki fiyatı yükseltmek amacıyla Girin'teki tüm tuz fabrikalarını yok etmiştir. Öyle ki ada halkı peynir yapacak tuz bulamaz hale gelmiştir. 1473'te ise bir zamanlar rakibi olan yakınlarındaki Cervia üretim merkezini satın almıştır. Kıbrıs'ı, İbiza'dan sonra Akdeniz'deki ikinci büyük tuz üreticisi haline getirmiş ve 1489'da buranın mülkiyetini resmen ele geçirmiştir. Bu süreçte Venedik ticaret filosunu gerektiğinde savaş için de kullanmaktan çekinmemiştir. Donanması Adriyatik'te devriye gezmiş ve gemileri durdurup kargolarını denetlemiştir (Kurlansky, 2002, s. 86). Venedik bu tuz tekeli kurmaya çalışırken rakipsiz değildir. Cenova önemli miktarda tuz üretimine sahip olmamasına Provence, Languedoc, Sardunya ve en önemlisi de İbiza'dan büyük miktarlarda tuz satın alan Venediklilerin tekeli kırılmaktadır (Spufford, 2006, s. 159). XV. yüzyılın ortalarında gelindiğinde Ceneviz ticaret imparatorluğunda tuz en önemli meta haline

⁶ Hansa sözcüğü Orta Yüksek Almandaca "dostluk" anlamına gelmektedir (Kurlansky, 2002, s. 140). Söz konusu birlik, gemilerin yanaşması için uygun bir konuma sahip olan Trave ve Wakenitz nehirlerinin birleştiği noktada kurulmuş olan Lübeck şehrinde ortaya çıkmıştır. Sonrasında diğer şehirler ile yapılan anlaşmalar ise Hansa birliği ticari bir şehirler imparatorluğuna dönüşmüştür. Öyle ki XV. yüzyıla gelindiğinde birliğe bağlı şehirlerin sayısı iki yüze ulaşmıştır. Şehirler bazen birliğe katılıp bazen ayrıldıkları için bunların isimlerini net bir şekilde listelemek mümkün değildir. Lübeck'in yanı sıra Bremen ve Hamburg, birliğin kuruluşundan dağılına kadar yer almıştır (Çetin Ünal, 2022, s. 80-81).

gelmiştir. Onunla Milano'nun metal ürünlerini elde etmiş ve bunları Akdeniz'de dağıtmıştır. İtalya kıyıları boyunca ihraç ettiği salamı tuzlayıp Lyon'da satmıştır (Adshead, 1992, s. 86). Cenova, Venedik'le sadece tuz için değil, tuzla takas edilen tekstil ve baharat gibi diğer kargolar için de rakip olmuştur. Venedik, daha uyumlu bir siyasi örgütlenmesi ve tuz sübvansiyonu sistemi sayesinde bu rekabette üstünlük elde etmiş, sonunda 1378-1380 yılları arasındaki Chioggia Savaşı'nda bunu kalıcı hale getirmiştir. Buna rağmen Venedik XV. yüzyıl başlarından itibaren Doğu Akdeniz'e yoğunlaşmıştır (Kurlansky, 2002, s. 104).

Tuz ticareti en iyi şekilde deniz ulaşımıyla yürütülmüştür. Nakliyeti hızlandırarak tuzun kalitesini muhafaza etmek için her türlü özen gösterilmiştir. Yollar dikkatli bir şekilde korunmuş ve lordlardan gerekli geçiş hakkı temin edilerek mümkün mertebe bu tip ücretlerden muaf tutulmuşlardır. Haliyle bu da tuzun maliyetini düşürmüştür (Thompson, 1928, s. 636). Bununla birlikte tuzun nakliyesi hiç de kolay olmamıştır. Tuz, tam olarak belli bir mesafede dolaşmasını bekleyebileceğiniz türden bir metadır ama şarabın aksine deniz yoluyla uzun mesafe taşımaya elverişli değildir (Blackburn, 2006, s. 621). Özellikle XII. yüzyıldan itibaren Kanal ve Kuzey Denizi'nde İngiltere ile Fransa arasındaki uzun mücadele, Baltık'ta ise Danimarka ile İsveç arasındaki anlaşmazlıklar bu ticareti zora sokan unsurlardan olmuştur. Dahası bu anarşi ortamı su yollarında korsanlık faaliyetlerinin artmasına da zemin hazırlamıştır (Bridbury, 1955, s. 76).

Ticaretin olduğu yerde verginin olması da kaçınılmazdır ve nitekim tuz gibi büyük bir ticari kalemin de özel vergisi vardır. Fransızlar, tuza vergi koyma konusunda öncülük etmişlerdir ki daha evvel tüm vergileri ifade eden *gabelle* sözcüğü tuz vergisi olarak anlam daralmasına uğramıştır. VIII. Louis'nin en küçük oğlu Napoli ve Sicilya Kralı I. Charles (1226-1285), Napoli Krallığı'nın işgalini finanse etmek için Provence'ta bir tuz vergisi uygulamıştır. Devam eden süreçte 1303'ten sonra İngiltere'de de ithal tuzdan vergi alınmıştır (Multhauf, 1988, s. 631). Bunu en yaygın bir şekilde uygulayan ilk Fransa Kralı Yakışıklı IV. Philip olmuştur. Valois hanedanından VI. Philip (1328-1350) zamanına gelindiğinde, Fransız tuz vergisinin idaresi, daha sonra onu karakterize edecek biçimi almaya başlamıştır. 1342'de bu hükümdar, İngiltere ile uzun süredir devam eden Yüzyıl Savaşları'nın masraflarını karşılamak için kısa süreliğine tuzdan vergi almıştır. Bunun benzeri 1355'te tekrarlanmak istenmiş ancak tepki toplayıp Arras ve Normandiya'da ayaklanmalara yol açınca yürürlükten kaldırmıştır. 1358 ve 1359'da Fransa Kralı II. Jean'ın kefaret ücretini ödemek için Fransa'nın bazı bölgelerinde tekrar uygulanmıştır. V. Charles (1364-1380) döneminde çok defa *gabelle* toplanmıştır. 1366, 1372 ve 1379 tarihli emirlerle tuz vergisinin tahsili ve idaresi düzenlenmiştir. V. Charles'ın ölümünden sonra bu vergi çok kısa süreliğine kaldırılmış ancak 1382'de yeniden uygulanmıştır (Sands & Higby, 1949, s. 145-147). İlerleyen süreçte tuz vergisi Fransa'da yerleşmiş ve devrime kadar en fazla nefret edilen uygulama olarak yer almıştır. Birçok kişi bu verginin Fransız Devrimi sırasında kalıcı olarak kaldırıldığını varsaymakta lakin kesintilerle birlikte 1945'e kadar sürdüğü bilinmektedir (Multhauf, 1988, s. 631). Almanya ve Macaristan'da tuz XIII. yüzyıldan itibaren vergilendirilmeye başlanmıştır. Rusya'da Büyük Petro (1682-1725) zamanında tatbik edilmiştir. İngiltere'de dönem dönem alınmakla birlikte daha istikrarlı bir şekilde III. William tarafından 1694'te toplanmıştır (Ratton, 1882, s. 396).

Sonuç

Makalemizin giriş bölümünde tuzun insan açısından öneminden ve tüketilen gıdaların yanı sıra haricen temin edilmesi gerekliliğinden söz etmiştik. Bu emtianın değerli oluşundan dolayı her topluluk kendi imkânlarıyla ona sahip olmak istemiştir. Çalışmamızda gördük ki tuz, Orta Çağ'da ticaret yollarının şekillenmesinden şehirlerin oluşmasına kadar sosyal ve ekonomik yaşamın elzem bir parçası olmuştur. Bu noktada ulaştığımız en önemli sonuç, bunun oluşumundaki en temel unsurun bölgesel farklılıklar olduğudur. Deniz suyundan elde edilenler ile kaya tuzu arasındaki farkın yanı sıra, deniz suyundan elde edilen tuzlar için uygulanan

buharlaştırma çeşitliliği bu durumu daha da artırmıştır. Kaya tuzunun daha kaliteli ve saf olmasına karşın ulaşım noktasındaki problemler bu ürünün içeride farklı bölgelere nakliyesini zorlaştırmıştır. Öte yandan deniz suyundan kuzey bölgelerinde yapılan üretimlerde yakacak kullanılması ile kaliteli ürün elde edilmekle birlikte yeterli arz sağlanamamış, dahası beraberinde bazı ekolojik sorunlar da çıkmıştır. Oysa aynı süreçte kuzeyde şehirleşmenin artması, balık üretiminin çoğalması ve endüstriyel gelişimler gibi etkenlere bağlı olarak tuza olan talep de artmış ve bu da bölgeyi yeni arz sahası arayışına itmiştir.

Kuzeyde tuz arzı düşüp talep artarken güneyde muhtemelen Müslümanlardan öğrenilen tekniklerin etkisiyle İber yarımadası, Biskay Körfezi, İbiza ve Kıbrıs gibi üretim bölgelerinde güneş ısısından faydalanılarak büyük miktarlarda tuz üretimi yapılmıştır. Hem yakacak gerektirmemesi hem de emek yoğun olmaması bu ürünün maliyetini düşürmüştür. Güneş ısıyla elde edilen tuz, iri taneli olması hasebiyle pek makbul görülme de fiyatının ucuz olması, pazar bulma konusunda onu avantajlı hale getirmiş ve bilhassa kuzey bölgelerinde kendisine yer edinmiştir. Böylece kuzey güney bölgeleri arasında, özellikle X. yüzyıldan itibaren yoğun bir tuz ticareti başlamış ve bu durum, yukarıda zikrettiğimiz gibi, tuzun ekonomik yaşamın önemli bir parçası olmasına sebep olmuştur. Tuz hem elde edilen yerlerin şehirleşmesine katkıda bulunurken hem de sözünü ettiğimiz bu ticaret neticesinde yeni şehirlerin doğmasına zemin hazırlamıştır. Bu süreçte özellikle bir çeşit tüccar-şehir imparatorluğu olarak tanımlayabileceğimiz Hansa Birliği güçlenmiştir. Güneyde ise başat aktör olarak Cenova ve Venedik karşımıza çıkmaktadır.

Sonuç olarak Orta Çağ Avrupası'nda tuz üretiminin üretim farklılığı ve bölgesel koşullara bağlı olarak etkilendiği çıkarımına ulaşabiliriz. Buna ilaveten arz dengesinin de değişmesiyle tuz ticaretinin önem kazandığını ifade edebiliriz.

Kaynakça

- Adshead, S. A. M. (1992). *Salt and civilization*. Palgrave. Hampshire.
- Avcı, Sedat. (2003). "Ekonomik coğrafya açısından önemli bir maden tuz". *Coğrafya Dergisi*. 11. İstanbul. 21-45.
- Bavel, B. V. (2010). *Manors and markets economy and society in the Low Countries 500-1600*. Oxford University Press. Oxford.
- Blackburn, M. (2006). "Money and coinage". *The new Cambridge medieval history*. Vol. I. Paul Fouracre (Edit.). Cambridge University Press. Cambridge. 665-674.
- Blomkvist, N. (2005). *North Europe and the Baltic c. 400-1700 AD*. Brill. Boston.
- Bridbury, A. R. (1955). *England and the salt trade in the later Middle Ages*. Clarendon Press. Oxford.
- Brooke, C. (1987). *Europe in the Central Middle Ages. 962-1154* (Second Edition). Longman. London.
- Calvert, A. F. *Salt and salt industry*. Sir Isaac Pirman & Sons. Ltd. London.
- Çetin Ünal, B. (2022). *Orta Çağ Almanyası'nın kısa tarihi*. Kriter Yayınevi. İstanbul.
- Darby, H. C. (1971). *The domesday geography of Eastern England*. Cambridge University Press. Cambridge.
- Dollinger, P. (1970). *The German Hansa*. (Çev. D. S. Ault & S. H. Steinberg). Stanford University Press. Stanford.
- Duby, G. (1968). *Rural economy and country life in the medieval West*. (Çev. Cynthia Postan). Great Britain. Edward Arnold Ltd.
- Forbes, R. J. (1965). *Studies in ancient technology III*. Brill. Leiden.
- Georgius A. (1912). *De Re Metallica*. (Çev. Herbert Clark Hoover). The Mining Magazine. Salisbury.
- Hewitt, H. J. (1929). *Medieval Cheshire*. Chetham Society. Manchester.
- İbn Battuta T. (2000). *İbn Battuta seyahatnamesi II*. (Çev. A. Sait Aykut). Yapı Kredi Yayınları. İstanbul.
- Jones, G. (1969). *A history of the Vikings*. Oxford University Press. Oxford.
- Karakuş, N. (2023). "Silah tüccarı bir sahabi. Nevfel b. Hâris". *Journal of Analytic Divinity*. 7/1. pp 48-63. <https://doi.org/10.46595/jad.1247032>
- Kurlansky, M. (2002). *Salt: A world history*. Walker and Company. New York.
- Malowist, M. (1965). "The trade of Eastern Europe in the later Middle Ages". *The Cambridge Economic History of Europe II* (Second Edition). M. M. Postan (Edit.). Cambridge University Press. Cambridge. 525-613.
- Mollat du Jourdin, M. (1993). *Europe and the sea*. (Çev. Teresa Lavender Fagan). Blackwell. Oxford.

- Montanari, M. (1993). *Kıtlık ve bolluk*. (Çev. Mesut Önen & Biranda Hinginar Çoban). Nika Yayınevi). Ankara.
- Multhauf, R. P. (1988). "Salt trade". *Dictionary of the Middle Ages X*. Joseph R. Strayer (Edit.). 629-634.
- Multhauf, R. P. (1978). *Neptune's gift: A history of common salt*. The Johns Hopkins University Press. London.
- Postan, M. M. (1973). *Medieval trade and finance*. Cambridge University Press. Cambridge.
- Ratton, J. L. (1882). *Common salt* (Second Edition). Higginbotham and Co. London.
- Rowell, S. C. (2006). "Baltic Europe". *The new Cambridge Medieval History*. 6. Jones Michael (Edit.). Cambridge University Press. Cambridge. 699-734.
- Sands, T. & Higby, C. P. (1949). "France and the salt tax". *The Historian*. Spring. 11. 145-165.
- Sawyer, P. (2006). "Scandinavia in the eleventh and twelfth centuries". *The new Cambridge Medieval History Vol IV-II* David Luscombe & Jonathan Riley-Smith (Edit.). Cambridge University Press. Cambridge. 290-303.
- Spufford, P. (2006). "Trade in fourteenth-century Europe". *The new Cambridge Medieval History*. 6. Jones Michael (Edit.). Cambridge University Press. Cambridge. 155-208.
- Tannahill, R. (1988). *Food in history*. Penguin. London.
- Thompson, J. W. (1928). *Economic and social history of the Middle Ages*. The Century Co. New York.
- Watson, J. S. (1963). *A history of the salters company*. Oxford University Press. London.
- Weatherford, J. (1997). *The history of money*. Crown Publishers Inc. New York.
- Whitelock, D. (1952). *The beginnings of English society*. Penguin Books. Harmondsworth.
- Wickham, C. (2006). "Rural society in Carolingian Europe". *The new Cambridge Medieval History II* (Fifth Edition). Rosamond McKitteric (Edit.). Cambridge University Press. Cambridge. 510-536.
- Wilson, C. A. (1973). *Food and drink in Britain*. Penguin Books. London.