

SELÇUKLULAR ZAMANINDA ANADOLU'DA
YEMEKLİK VE DİĞER MADENSEL TUZLARA DAİR NOTLAR

Gülay Öğün BEZER*

ÖZET

Yemeklik tuz (sodyum klorür) ile, görünümleri ve bileşimleri bakımından tuza benzeyen kimyasal tuzların, insanlık tarihi boyunca geniş bir kullanım sahası olmuştur. Beslenme, sağlık ve tekstil gibi değişik alanlarda tüketilen bu tuzların bir kısmı Selçuklu Türkiyesinde de işlenmiş ve ihraç edilmişlerdir. Bu devirde yemeklik tuz çıkarılan başlıca tuzlalar Erciş (Bacuney), Sivas, Kağızman ve Tuz Gölü'nde bulunmaktadır. Ayrıca kalitesi dolayısıyla Avrupa pazarlarında rağbet gören ve kumaş boyamada kullanılan şap da önemli bir ticaret metali idi. Yine Van Gölü civarındaki dağlardan çıkarılıp kuyumculuk, fırıncılık ve eczacılık gibi çeşitli alanlarda tüketilen milhü'l-bevrak (boraks) çeşitleri de komşu ülkelere satılıyordu.

Anahtar Kelimeler

Tuz-ekmek hakkı, tuzla, milhü'l-bevrak, milhü'l-enderanî, şap.

Tuzun son yüzyıllarda yeni teknolojilerin ortaya çıkmasına kadar, insanlık tarihinde beslenme, temizlik, beyazlatma, derinin tabaklanması, tekstil boyama gibi çok yaygın bir kullanım alanı olmuştur. Günümüzde de, bileşimindeki klor bir çok üretimin, sodyum ise soda sanayiinin temelini oluşturmaktadır. Tuz insan organizmasında osmos basıncını belirli bir seviyede tutmanın yanısıra bazı hayatî fonksiyonları da yerine getirir. İnsan kanı da, tuzun kaynağı olan deniz suyuyla hemen hemen aynı seviyede tuz ihtiva eder. Tuz kimyasal olarak yalnızca beslenmede tüketilen sodyum klorür olmayıp çeşitli alanlarda kullanılan magnezyum, kalsiyum ve potasyum madenleri de görünüş ve bileşimleri itibariyle tuz olarak tanımlanırlar¹. Bu yazıda yemeklik ve diğer tuzların Selçuklular zamanındaki kullanım alanları, tuzlalar ve ticaretine dair tesbit edilebilen bilgiler değerlendirilmeye çalışılacaktır.

Bundan önce tuzun Türk kültüründeki yerine ilişkin olarak; tuzun Türklerin bir atası tarafından bulunmuş olduğu inancından, tuzun Türklerde

* Doç. Dr., Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü.

¹ Bu konularda daha fazla bilgi için bkz. Robert P. Multhauf, *Neptune's Gift A History of Common Salt*, Londra 1996, s. 3, 125-137.

daima ekmekle birlikte anıldığı, neredeyse kutsal bir meta sayıldığı, “*tuz tatmak*” ve “*tuza banma*”nın mühim ikram sembollerinden olduğunu hatırlatmakta yarar vardır². Yusuf Has Hacib, eserinde yirmi kadar beyitte Tuzu-ekmeği bol ikram etmenin cömertlik; bunu yiyenlerin tuz-ekmek hakkına riayet etmelerinin ise vefakârlık gereği olduğunu söyler³. Türk mutfağının temel öğelerinden ekmeğin yanında en basit ve ucuz bir katık olan tuz ile tuz-ekmek hakkına dair, daha pek çok edebî eserde de kayıt vardır⁴. “Dibekte tuz dögmek” de, Türklerin günlük hayatında evlerde yapılan önemli işlerden sayılıyor; ağaçtan ve asma kabağından yapılma, nemlenmeyi engelleyen tuz kapları (tuzluklar) kullanılıyordu⁵.

Tuzun başlıca kullanım alanı hiç şüphesiz yemeklerin tatlandırılması ile ilgilidir. Bununla birlikte konuya dair birkaç örnek vermek de yerinde olacaktır. Kaşgarlı'da “tuz aşığı tadıttı” ve “aşın tadı tuz, o da çanakla yenmez” şeklindeki sözlerden başka, etin tuzlanmasına dair pek çok bilgi bulunmaktadır⁶. Mevlevîlerde yemek alışkanlıkları ile ilgili olarak ise tuzsuz yemeğe tuz katmanın ayıp sayıldığı ve isteyen tuzu ağzına alması gerektiği bildirilmektedir⁷.

Ortaçağ'ın en önemli kurumlarından birisi olan *hisbeye* dair kitaplarda da bu konuyla ilgili olarak geniş malumât bulabiliyoruz. Meselâ, lokantalarda kebab servisi yapılırken yanında tuz ve limon suyu; kelle için ise, tuz ve sumak verilmesi gerektiği⁸; balık pişirilirken (temizlendikten sonra) üzerine tuz ve un serpilmek suretiyle nemi alındıktan sonra kızartılması gerektiği⁹; tuzsuz ekmeğin tıpkı mayasız hamurdan yapılan ekmeğe gibi, tartıda ağır geleceği için hileli sayıldığı ve muhtesibin böyle ekmeğe yapan fırıncıya işten el çektireceği¹⁰; helvaya tuz atılırsa tadının bozulacağı¹¹ yolundaki ifadeler, böyle bir kitaptan alın-

² Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara 1978, IV, 317.

³ *Kutadgu Bilig İndeks*, hzl. Reşid Rahmeti Arat, İstanbul 1979, III, 476; Şükrü Elçin, “Tuz-Ekmek Hakkı Deyimi Üzerine”, *Halk Edebiyatı Araştırmaları*, Ankara 1985, II, 373-379.

⁴ Müjgân Cumbur, “Mevlâna'nın Mesnevisinde ve Divân-ı Kebirinde Yemekler”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1982, s. 75.

⁵ Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lugat-ü-Türk* (trc. Besim Atalay), Ankara 1985, I, 467; B. Ögel, *a.g.e.*, I, 151, 381.

⁶ Kaşgarlı, *a.g.e.*, II, 104, 243, 342; III, 31, 184, 263, 264, 293.

⁷ Süheyl Ünver, “Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1982, s. 5.

⁸ Abdurrahman b. Nasr Şeyzerî, *İslâm Devletinde Hisbe Teşkilâtı*, (terc. Abdullah Tunca), İstanbul 1993, s. 65. Bu bilgilere göre lokantalarda, bozulmuş olan etin kötü kokusu ve tadının giderilmesi için de tuz ve limon suyu ile hile yapıldığı anlaşılıyor.

⁹ Şeyzerî, *a.g.e.*, s. 68.

¹⁰ Şeyzerî, *a.g.e.*, s. 56, 60.

¹¹ Şeyzerî, *a.g.e.*, s. 65.

mış birkaç örnekten ibarettir. Aksarayî'de geçen “et bozulunca tuz ile islah edilebilir, fakat tuz bozulunca ilacı olmaz” meseli de bozulmuş ete tuz ile hile yapıldığı fikrini teyid eder¹².

Tuz Ortaçağ'da sadece besinlerin tatlandırılmasında değil, yiyeceklerin bozulmalarına sebep olan mikroorganizmaların üremesine imkân vermeyen kimyasal yapısı dolayısıyla, yiyeceklerin uzun süre saklanması için koruyucu madde olarak da kullanılıyordu. Muhtesib, güvelenmiş, kurtlanmış nohut ve diğer baklagillerin satılmasını yasaklarken, satıcılara kurtlanmaya mani olmak için üzerlerine tuz serpmelerini öğütlüyordu¹³.

Yabancı ülkelere ihraç edilecek balıkların pulları sıyrılmaksızın, özellikle başı ve solungaçları tuzlanarak, uzun süre bozulmadan dayanmaları sağlanıyordu¹⁴. Nitekim Van Gölü'nden yılın iki ayı boyunca bol miktarda çıkarılan ve *etturrih* adı verilen balık tuzlanarak, Musul ve el-Cezire'nin diğer şehirleriyle, Şam, Horasan ve hattâ Hindistan'a kadar ihraç ediliyordu¹⁵. Nitekim XIII. yüzyılın büyük coğrafyacılarından Yakut el-Hamevî de, Horasan'da bulunduğu sırada, Belh şehrinde bu balıklardan yediğini bildirmektedir¹⁶. Türkler etin uzunca bir süre bozulmadan muhafaza edilmesi için tuzlayarak kurutma yönteminden de istifade ediyorlardı¹⁷. Yine her mevsim taze olarak elde edilmesi mümkün olmadığından uzun süre saklanması için tuzdan istifade edilen diğer bir gıda maddesi de tereyağıdır¹⁸. Türkler bunun tuzlanmamışına sağyağ diyorlardı.

Tuz yine mikroorganizmaların üremesini engelleyen özelliğinden yararlanılarak, bir nevi dezenfektan olarak da kullanılıyordu. Kebapçıların, kasapların ve balıkçıların dükkânlarını kapatırlarken, üzerinde iş yaptıkları tezgâh ve

¹² Mahmud Kerimeddin Aksarayî, *Müsameretü'l-Ahbar ve Müsâyeretü'l-ahyâr*, (trc. Mürsel Öztürk), Ankara 2000, s. 247.

¹³ Şeyzerî, *a.g.e.*, s. 169.

¹⁴ Şeyzerî, *a.g.e.*, s. 69. Yazar, balığın önce başının ve solungaçlarının kurtlanması yüzünden böyle yapılması gerektiği şeklinde de bir açıklama yapıyor. Ayrıca Abdulhalik Bakır, *Ortaçağ İslâm Dünyasında İtriyat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi*, Ankara 2000, s. 156.

¹⁵ İbn Havkal, *Kitabu Sureti'l-l-Arz*, (nşr. H. J. Kramers), Leiden 1967, s. 346; Zekeriya Kazvinî, *Asâri'l-bilâd ve ahbâri'l-ibâd*, Leipzig 1848, s. 524; Yakut el-Hamavî, *Mucemü'l-Buldan*, (nşr. Wüstenfeld), Leipzig 1924, I, 119; Gülay Ögün, “Ortaçağ Boyunca Van Bölgesi Tarihi”, *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Van 1990, I, 119.

¹⁶ Yakut, *aymı yer*.

¹⁷ Kaşgarlı, *a.g.e.*, II, 125, 243, 342; M. Altay Köymen, “Alp Arslan Zamanı Türk Evi”, *Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, (Ankara 1971), III, 20, 27, 30.

¹⁸ Kaşgarlı, *a.g.e.*, III, 159; M. A. Köymen, *a.g.m.*, s. 6; A. Bakır, *a.g.e.*, s. 185. Bakır, Kerkük Türklerinin hâlâ tuzlanmamış tereyağına sağyağ dediklerini kaydeder.

kaplara, yıkayıp temizledikten sonra öğütülmüş tuz serpmeleri hususu da muhtesibler tarafından denetlenirdi. Böylece kedi-köpek gibi hayvanların eşyayı yalayarak kirletmesine ve haşeratın üremesine mani olunuyordu¹⁹. Sucuğun doldurulacağı bağırsak da bol su ve tuz ile yıkanarak dezenfekte ediliyordu²⁰.

Bu dönemde tuzlaların işletilmesi, tuzun pazarlanması ve tuz fiyatlarına dair yeterli malûmât bulunmamaktadır. Ancak tuzun ortaçağda neredeyse altın ve gümüş gibi bir mübadele metaı olduğu dikkate alınarak, takribî değeri hakkında bir takım tahminlerde bulunulabilir. Anadolu'da 1258 yılında, Moğollar'ın Malatya'yı muhasarası sırasında çıkan kıtlık yüzünden, bir merkep yükü tuzun fiyatının 400 dirheme (beyaz sikke) ulaştığını öğreniyoruz²¹. Aynı yüzyılda Kuzey Afrika'nın en büyük tuzlası olan Teğaze'de bir yük tuz 100, Sudan'da ise 200-300 dinara satılıyordu²². Bu bilgiye istinaden, Anadolu'da kıtlık yıllarındaki tuz fiyatlarının bile daha düşük olduğu anlaşılmaktadır. Anonim Selçuknâme'nin²³ Moğolların Selçuklu ülkesine tayin ettiği vezir Fahreddin Kazvinî'nin tuz satışı ile ilgili olarak değişiklikler emrettiği şeklindeki kaydı, muhtevası hakkında bilgi bulunmadığı için, bu hususta fazla bir şey söylemeye izin vermiyor. Bu sebeple tuz satışındaki düzenlemenin iç piyasalarla mı, yoksa dış piyasalarla mı ilgili olduğu hususu da anlaşılmamaktadır.

Sodyum, potasyum ve magnezyumun asitlerle birleşmesi sonucu ortaya çıkan diğer madensel tuzların başlıcaları şap, nişadır, soda, natrun ve boraktır.

Şap: Kimyasal bileşimi bakımından potasyum ve hidratlı çift sülfat olan şap, şeker tadında renksiz bir katıdır²⁴. Ortaçağ'da başlıca boya sanayiinde ve derinin tabaklanmasında kullanılmakta idi²⁵. Selçuklular zamanında Türki-

¹⁹ Şeyzerî, *a.g.e.*, s. 63, 65, 68; A. Bakır, *a.g.e.*, s. 160.

²⁰ Şeyzerî, *a.g.e.*, s. 74; A. Bakır, *a.g.e.*, s. 174.

²¹ Bu bilgiyi veren Ebu'l-Ferec, (*Abu'l-Farac Tarihi*, trc. Ö. Rıza Doğrul, Ankara 1950, II, 565) Danişmendli Melik Gazi'nin 1124 yılında Selçuklu Tuğrul Arslan'ın elinde bulunan Malatya'yı muhasarası sırasında 36 dinar (Bu tarihlerde Türkiye Selçukluları ve Danişmendlilerin altın para bastıklarına dair bilgi yoktur. Bu yüzden dirhem olarak anlamak daha doğru görünmektedir) yükselen bir eşek yükü buğdayın da bu sırada 70 beyaz sikkeye (dirhem) satıldığını söylüyor (*a.g.e.*, II, 359). Buğday fiyatlarının yaklaşık iki kat arttığı dikkate alınarak, tuz için de böyle bir tahminde bulunulabilir. Buna göre tuzun aynı tarihlerdeki normal fiyatının 200 dirhem ettiği ileri sürülebilir.

²² İbn Havkal, *a.g.e.*, s. 101; A. Bakır, "Ortaçağ İslâm Dünyasında Madenler ve Maden Sanayii", *Belleten*, LXI/232 (Ankara 1997), s. 541.

²³ *Anonim Selçuknâme, Anadolu Selçuklu Devleti Tarihi*, (nşr. ve Türkçe trc. F. Nafiz Uzlu), Ankara 1952, Farsça metin, III, 75, Türkçe trc., s. 52.

²⁴ "Şap", *Büyük Larousse*, XXI, 11004-11005.

²⁵ Nebi Bozkurt, "Deri", *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, IX, 175; Claude Cahen, *Osmanlılardan Önce Anadolu*, (trc. Erol Üyepazarcı), İstanbul 2000, s. 116; Faruk Sümer, "Anadolu'da Madenler", *Türklük Araştırmaları Dergisi*, (İstanbul 1989), IV, 163-164; Maurice Lombard, *İlk Zafer Yıllarında İslâm*, (trc. Nezih Uzel), İstanbul 1983, 175-176; A. Bakır, *a.g.m.*, s. 544.

ye'de, biri Kütahya, diğeri Karahisar'da olmak üzere, iki büyük şap madeni vardı.²⁶ Karahisar'da çıkarılan şap, Anadolu'dan geçen kuzey-güney, doğu-batı ticaret yollarının kavşağında bulunan Sivas'a getiriliyordu. Burada mühim bir miktarı dış piyasaya arz ediliyor, bir kısmı da yine yabancı tüccarlara pazarlanmak üzere, Haleb'e sevk ediliyordu²⁷. Anadolu şapları Mısır şaplarından daha kaliteli oldukları için, Avrupa'da gelişmekte olan dokuma sanayiinde, boyamada büyük rağbet görüyor ve tercih ediliyordu²⁸. 1255 yılında Orta Asya seyahati dönüşünde, Türkiye'ye de uğrayan Willam Rubruck, şapın uluslararası ticaretine dair mühim bilgiler verir. Buna göre müellifin Konya'da gördüğü batılılar arasında bulunan iki İtalyan ortak (Cenevizli Nicholas de Santo-Siro ve Venedikli Boniface de Molendino) Türkiye şaplarının işletme imtiyazını ellerinde bulunduruyorlardı. Hattâ bu tekeli istismar eden tacirler, şapın önceden 15 *besant* (Bizans altını) olan birim değerini 50 *besanta* yükseltmişlerdi²⁹. Oysa aynı tarihlerde yine Avrupa'ya ihraç edilmekte olan Mısır şapının bir kantarının fiyatı 4-6 dinar arasında değişiyordu.

Eczacılıkta kullanılan madensel droglardan birisi olmasına rağmen³⁰; şapın Anadolu'daki üretimini bununla, hattâ boya için iç piyasadan gelen taleplerle ilgili olmadığı anlaşılıyor. Zira bu dönemde Türkiye'de şaptan daha kaliteli olan bitkisel kök boyalar kullanılıyordu. Bu durumda XV. yüzyıl ortalarına kadar Avrupa'da kullanılan şapın hemen tamamının Anadolu'dan karşılanması, talebin dış kaynaklı olduğunu göstermektedir. İşletme imtiyazı Venedikli ve Cenevizli iki tacirin elinde bulunan şapın Provanslı tüccarlar tarafından Kıbrıs üzerinden transit ticareti de yapılıyordu³¹.

²⁶ F. Sümer, *aymı yer*. Yazar Karahisar'ın bundan dolayı Şebinkarahisar diye adlandırıldığını kaydeder. Evliya Çelebi de kuyumculukta ve cerrahlıkta kullanılan kırmızı renkli ve çok rağbet gören Karahisar şebinden sözeder. (*Seyahatname*, hzl. Z. Kurşun-S. A. Kahraman-Y. Dağlı, İstanbul 1999, II, 201.

²⁷ Mustafa Demir, *Türkiye Selçukluları ve Beylikler Devrinde Sivas*, (Basılmamış doktora tezi), İzmir 1996, s. 140; F. Sümer *aymı yer*; Osman Turan, "Selçuklular Zamanında Sivas Şehri", *Selçuklular ve İslamiyet*, İstanbul 1971, s. 117-128; C. Cahen, *a.g.e.*, s. 116-117; A. Bakır, *a.g.m.*, s. 545.

²⁸ Bkz. 23. dipnot.

²⁹ *The Mission of Friar William of Rubruck (His journey to the court of the Great Khan Möngke 1253-1255)*, (trc. Peter Jackson), Londra 1990, s. 273; W. Heyd, *Yakın-Doğu Ticaret Tarihi*, (trc. E. Ziya Karal), Ankara 1975, s. 332-333; G. Ögün, "Kıbrıs'ta İslâm Hakimiyeti ve Kıbrıs ile Ticaret İlişkileri", *Kıbrıs'ın Dünü-Bugünü Uluslar arası Sempozyumu*, Ankara 1993, s. 35; O. Turan, *Selçuklu Tarihi ve Türk-İslâm Medeniyeti*, İstanbul 1980, s. 363; Ramazan Şeşen, *Salahaddin Eyyübî ve Devlet*, İstanbul 1987, s. 278; A. Bakır, *a.g.m.*, s. 545.

³⁰ M. Lombard, *a.g.e.*, s. 179; A. Bakır, *a.g.e.*, s. 282; Turhan Baytop, "Selçuklu ve Bizans Döneminde Anadolu'da Tedavi ve Eczacılık", *Selçuklu Devri Kültür ve Medeniyeti*, Kayseri 1991, s. 60, 64.

³¹ W. Heyd, *a.g.e.*, II, 334, 366-367; C. Cahen, *a.g.e.*, s. 117.

Boraks: Ortaçağ Türkiyesinde ticareti yapılan diğer bir madensel tuz da boraks (sodyum tetraborat)tır. Özellikle sıcak suda çözünen kristalleşmiş renksiz bir katıdır. Günümüzde metal yüzeylerin parlatılması ve porselen süsleme gibi alanlarda kullanılmaktadır³². Ortaçağda Van Gölü çevresindeki madenlerden bol miktarda çıkarılan boraksın bir çeşidi Irak ve başka ülkelere ihraç edilir ve fırıncılar tarafından kullanılırdı³³. Bu madenin *kuyumcu boraksı* olarak adlandırılan bir başka çeşidi ise, ilaç sanayiinde kullanılan³⁴ *natrun* (hidratlı doğal sodyum karbonat), yani sodadır. Günümüzde cam sanayiinde, boyacılıkta ve çamaşır yıkamada kullanılmaktadır³⁵. Kaynağımıza göre, tabiatla katı hâlde bulunan ve tüccarların satışından çok kâr elde ettikleri kuyumcu boraksı, o devirde kuyumculuk ve lehim işlerinde istimâl ediliyordu³⁶.

Magnezyum: Van Gölü civarındaki dağlarda, daha sonra Evliya Çelebi'nin de teyid ettiği gibi³⁷ pek çok maden bulunmaktaydı. Bunlardan birisi de Erciş yakınlarındaki Bacuneys'te³⁸ çıkarılmakta olan ve ilaç drogu olarak kullanılan *magnezyum* idi³⁹.

Selçuklular zamanında Türkiye hudutları içerisinde bulunan tuzlalardan, Selçuklulardan önceki ve muahhar bazı kaynaklar da kullanılmak suretiyle, tespit edilebilenler şunlardır: İbn Havkal'ın ifadesine göre, Ahlat'a bağlı Erciş yakınlarında bulunan Bacuneys'te⁴⁰, *milhü'l-enderanî* adı verilen çok kaliteli bir kaya tuzu çıkarılmakta idi⁴¹.

Klaviyo 1404 yılında Semerkant'a giderken Hasankale-İğdir güzergâhında, İğdir'a daha yakın, fakat adını vermediği tepenin zirvesinde kalesi bulunan bir köyden bahseder. Seyyahın müşahedesine göre bu dağlar tamamen tuz idi. Civar köylerin halkı da yemeklik tuz ihtiyaçlarını buradan karşılıyor-

³² "Boraks", *Büyük Larousse*, IV, 1799; *Türkçe-İngilizce Teknik Terimler Sözlüğü*, İstanbul 1984, s. 136; G. S. Brady-H.R. Clauser, *Materials Handbook*, s. 103.

³³ İbn Havkal, *a.g.e.*, s. 346; F. Sümer, *Yabanlu Pazarı*, İstanbul 1985, s. 7. A. Bakır, boraksın bu çeşidine eklemek boraksı denildiğini ve eklemeklerin parlatılmasında kullanıldığını söylüyor. (a.g.m., s. 548).

³⁴ İbn Mammatî, *Kavaninü'd-Devavin*, tahkik, A. Sûryal Atiyye, Kahire 1991, s. 334-336; M. Lombard, *a.g.e.*, s. 179; A. Bakır, a.g.m., s. 548.

³⁵ "Soda", *Büyük Larousse*, XX, 10635; XXI, 8555; *Türkçe-İngilizce Teknik Terimler..*, s. 928.

³⁶ İbn Havkal, *a.g.e.*, s. 346; Yakut, *Mu'cemü'l-buldan*, I, 119; G. Öğün, "Ortaçağ Boyunca Van...", s. 119; A. Bakır, a.g.m., s. 548.

³⁷ Evliya Çelebi, *Seyahatname*, hzl. Y. Dağlı-S. A. Kahraman, İstanbul 2001, IV, 96.

³⁸ Yalnızca tuz değil, aynı zamanda zengin bakır yataklarının da bulunduğu bu yer için bkz. Ernest Honigman, *Bizans Devletinin Doğu Sınırı*, trc. F. Işıltan, İstanbul 1970, s. 150, dipnot 6.

³⁹ Yakut, *a.g.e.*, I, 373.

⁴⁰ Bkz. Dipnot 34.

⁴¹ Yakut, I, 314 ; G. Öğün, a.g.m., s. 119; A. Bakır, a.g.m., s. 540.

lardı⁴². Evliya Çelebi de iki buçuk asır sonra, Kağızman'da değirmen taşı, bazı kuvvetli madenler ve tuzlanın bulunduğunu teyid ediyor⁴³.

Selçuklular zamanındaki tuzlardan bazıları da Sivas'ta bulunmaktadır. 1320 yılında Rükneddin Hattab Râhatoğlu tarafından vakfedilen ve Sivas'ın 60 km. kuzeyinde bulunan Çakrı tuzlasından başka, aynı şahsın vakıfları olan Bingöl ve Kadı tuzlaları da vardır⁴⁴. Buna göre Sivas'ta 1333 tarihli Ahî Emir Ahmed vakfı olan Ordubaşı ve Kaza köyü tuzlaları⁴⁵ ile birlikte beş tuzlanın varlığı tespit edilebilmektedir.

Evliya Çelebi 1647 yılında ziyaret ettiği Kemah'ta, yazın Bingöl yaylasına çıkan tüm halkın tuz ihtiyacını karşıladığı, Kırşehir tuzundan daha lezzetli ve kar gibi beyaz tuzun çıkarıldığı, dünyaca meşhur bir tuzladan söz eder⁴⁶. Bu dönemde böylesine büyük ve kaliteli tuzun çıkarıldığı Kemah ve Kırşehir tuzlarının ortaçağda da işletiliyor olduğunu düşünmek mümkün görünmektedir.

Bugün de Türkiye'nin en büyük tuz rezervlerinin bulunduğu Tuz Gölü tuzlarının ortaçağda da kullanıldığı kuvvetle muhtemeldir. Romalıların "Tatta Lacus" adını verdikleri bu göl, Strabon'un anlatımıyla, doğal bir tuz havuzu idi. Tuz Gölü'nden daha sonraki dönemlerde tuz çıkarıldığına dair bilgilerle⁴⁷, Strabon'un verdiği malûmatı⁴⁸ birleştirdiğimizde, bu gölün en azından bin yıldır fasilasız işletilen bir tuz kaynağı olduğu tahmin edilebilir. XIII. yüzyıl Konya'sında zikri geçen "tuzcu kelimesinin ve Konya'da bir tuz pazarının var olduğu yolundaki bilgilerin"⁴⁹ de bu çerçevede yorumlanması mümkün olabilir.

⁴² Klaviyo, *Timur Devrinde Semerkant'a Seyahat*, (trc. Ö. Rıza Doğrul), İstanbul 1975, s. 79.

⁴³ Evliya Çelebi, *Seyahatname*, II, 169.

⁴⁴ M. Demir, *a.g.e.*, s. 139-140; İsmet Kayaoğlu, "Râhatoğlu Vakfıyesi", *Vakıflar Dergisi*, Ankara 1981, XIII, 9-10; S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları (Vakfiyelere Göre)*, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, basılmamış doktora tezi, İstanbul 1993, s. 66, 69, 70, 96.

⁴⁵ M. Demir, aynı yer.

⁴⁶ Evliya Çelebi, *Seyahatname*, II, 195; Yücel Özkaya, "Evliya Çelebi'ye Göre Anadolu Şehirlerinin Ev, Mahalle Sayıları ve Ticaretleri", *Türklük Araştırmaları Dergisi*, İstanbul 1989, IV, 258, 271.

⁴⁷ Friedrich Sarre, *Küçük Asya Seyahâti (1895 Yazı)*, (çev. Dârâ Çolakoğlu), İstanbul 1998, s. 116, 122, 124-125.

⁴⁸ Strabon, *Coğrafya*, (trc. Adnan Pekman), İstanbul 1972, XII. Bölüm, IV-VIII. Kısım, 16. Strabon, bu gölü tasvire şöyle devam eder: İçine sokulan her şeyin etrafında su o kadar çabuk donar ki, insanlar ip halkaları sokup, tuzdan çelenkler çıkarırlar. Suyun teressub etmesinden dolayı, suya dokunan kuşlar hemen oraya düşer ve bu suretle yakalanırlar.

⁴⁹ Erdoğan Mercil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, Ankara 2000, s. 70-71, 206.

Sonuç olarak, konu hakkında toplanabilen bilgilerden, sofrâ tuzu ve diğêr madensel tuzların yaygın olarak ve çeşitli alanlarda kullanıldıkları ve bir kısmının mühim ticarî emtia arasında bulunduğu anlaşılmaktadır. Bunlardan şap, başka ölkelerde çıkarılanlara nisbetle sahip olduğu yüksek kalitesi dolayısıyla Avrupa pazarlarında tercih ediliyor, işletme tekeli ellerinde bulunduran yabancı tüccarların fahiş zamlarına rağmen, talep de devam ediyordu. Kezâ milhü'l-bevrak ve diğêr boraks çeşitleri de, muhtelif alanlarda kullanılmak üzere, komşu ölkelere ihraç ediliyordu. Ayrıca bazı besinlerin dayanıklılığını arttırmakta kullanılan milhü'l-enderanî olarak anılan tuzdan istifade ile, Van Gölü'nden çıkarılan balıklar da el-Cezire'den Horasan'a, Hindistan'a kadar ulaştırılabiliyordu. Kısaca tuzun kullanıldığı ürünler ve bazı madensel tuzlar, Selçuklular zamanında Anadolu insanının günlük hayatında olduğu kadar, devletin dış ticaretinde yer tutan önemli madenler olarak değerlendirilmiştir.

“SOME NOTES ON THE USE OF DINING SALT AND OTHER CHEMICAL SALTS IN ANATOLIA
IN THE TIME OF SALJUKIDS”

Abstract

Throughout the history of humanity, both dining salt and chemical salts were used widely for various purposes. In Saljukid Turkey, salts were processed and exported towards using them for different purposes such as in medical treatments and textiles as well as in meals. During the Saljukid period, salt mines were located at places such as Erciş, Sivas, Kağızman and Tuz Gölü (Salt Lake). Besides that, another important trade material was alum that was used in dying clothes. Since the high quality Saljukid alum, it was greatly desired in European markets. Likewise, around Lake Van various kinds of borax were extracted and exported to neighboring countries where demanded borax for the purpose of pharmacy, bakery and jewelry.

Keywords

Gratitude for salt and bread, salt, salt mines, borax, alum.

