

Erzurum Ziraat Tarihinden Notlar: Zeyrek

Selahattin TOZLU*
Ümit KILIÇ*

Özet

Bu makale, Erzurum ziraat tarihinde mühim bir yeri olan “zeyrek” bitkisine ayrılmıştır. Özellikle klasik Osmanlı zamanlarında bir sanayi bitkisi olan zeyrek, aslında “yabani keten tohumu” demektir. “Bezirhane” adı verilen işletmelerde tohumlarından yağ çıkarılır ve bu yağa “beziryacağı” denilirdi. Günlük hayatta yaygın bir kullanımı vardı. 20. yüzyılın ortalarına kadar giderek ekimi azalmış, bugün ise nerdeyse unutulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Zeyrek, Keten Tohumu, Beziryacağı, Bezirhane, Erzurum, Ziraat Tarihi, Osmanlılar.

Notes From the Agriculture History of Erzurum: Zeyrek

Abstract

This article emphasizes on the plant of ‘zeyrek’ which has a important place in agriculture history of Erzurum. Zeyrek , an industrial plant especially in Classical Otoman Period, is actually ‘linseed’. The oil of linseed is taken in the places called ‘Bezirhane’ and they are called ‘beziryacağı’. It had a common use in daily life. Until the middle of 21th century its planting became less and today it is almost forgotten.

Key Words: Zeyrek (linseed), Linseed oil, Linseedhouse, Erzurum, Agriculture History, The Ottomans.

Konuyu Takdim

Osmanlılar zamanı dikkate alındığında, Erzurum ziraat tarihi büyük nispette Doğu Anadolu ziraat tarihi demektir. Dolayısıyla, Erzurum tarihi içerisinde mütalaa edilen herhangi bir bitkinin, Doğu Anadolu’nun birçok yerinde bulunduğu görülecektir. Bu etütte, Erzurum’da yetiştirildiği halde, Türkiye’de pek bilinmeyen ve bilindiği yerlerde de nerdeyse unutulan bir kültür bitkisi ele alınmaktadır: “Zeyrek”.

Bu makalenin konusu olan zeyrek, araştırılıp üzerinde durulmuş bir bitki değildir. Bu da, Türk ziraat tarihi üzerinde ciddi etütler olmamasından kaynaklanmaktadır. Türk ziraat tarihi bir yana, bir tarım devleti olan Osmanlı Devletinin ziraat tarihine dair hususi bir özet bile yapılmamıştır. Hatta, klasik Osmanlı devrine ait çalışmalarda, tarım ürünleri, “yetiştirilen ürünler” başlıkları altında geçiştirilmiştir. Diğer taraftan, defter veya belgelerde adı yazıldığı halde, nasıl bir bitki olduğu dahi bilinmeyenler vardır ve onlardan biri de zeyrektir. Osmanlılar devrinde bir sanayi bitkisi olduğu anlaşılan zeyrek, halkın günlük hayatında da epeyce yer tutmakta ve kullanılmaktadır.

* Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Kâzım Karabekir Eğitim Fakültesi.

* Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi.

Genel Bilgi

Zeyrek, anlaşıldığı kadarıyla, “yabani keten” için kullanılan bir addır. Bu bakımdan ketenle benzerliği açık olmakla birlikte, “ehil keten” değildir. Keten ve zeyrek tohumlarından, “beziryağı” denilen yağ çıkarılarak değişik alanlarda kullanılıyordu. Tohumdan beziryağının çıkarılması işleminin yapıldığı yere de, “bezirhâne” deniliyordu.

Keten (=linum usitatissimum), ekimiyle toplanması arasında 10-100 cm. boyunda bir kültür bitkisidir. Araştırmalara göre, zeyrek de ketenle hemen aynı boydadır; ancak, bölgelere göre de değişiklik göstermektedir. Mesela, Erzurum’da yetişmiş zeyrek 50 santimi geçmemektedir. Zeyrek, hasat zamanı kirli sarı bir renk alır. Tohumları ise, mavi bir başak içinde ve susama benzer koyu kahverengidir. Anadolu’nun muhtelif yerlerinde, keten ve zeyrek tohumlarına “bezir”, “sârek”, “segerek”, “seğerek”, “seğrek”, “seyelek”, “seylek”, “siyelek”, “zağrek”, “zârek”, “zegerek”, “zegir”, “zeğrek”, “zeprik”, “zerek”, “zeyerek”, “zeylek”, “zeyrek” ve “zigr” adları verilmektedir (Baytop, 1994, s.172, 292; TDK.DS, 1993, s.4349, 4355, 4363; Ögel, 1991, s.342; Kırzioğlu, 1988, s.201; Pakalın, 1993: “Bezir İsi Mürekkep”; Ahmed Vefik, 2000: “Bezir”, “Keten (Tohumu)”).

Erzurum’da Zeyrek ve Beziryağı

a-Tarımı

Zeyrek, buğday ve arpa gibi tahıllardan sonra, genellikle Nisan veya Mayıs aylarında ekilen bir bitkidir. Ekimin bu belirsizliği, esasında iklimle alakalıdır. Çünkü zeyrek tohumlarının yağmurlu zamanlarda ekilmesi, çürüme tehlikesi dolayısıyla mümkün olmamaktadır. Fazla ekilmeyen bitki olan zeyrek, buğday ve arpa nispetinde ekonomik olmadığı gibi, kullanım alanı da onlardan azdır. Diğer taraftan su istemeyen bir bitki olması sebebiyle “kıraç” ve hatta “taşlık arazide” bile tarımı yapılmaktadır. Dolayısıyla değerli tarım arazilerini işgal etmemektedir.

Hasadı elle yapılan zeyrek, diğer tahıllarla aynı zamanda kaldırılmaktadır. Tırpan veya orakla biçilmemesinin sebebi, asıl faydalanılan kısım olan tohumların tarlaya dökülmesini önlemektir. Fakat hasatta geç kalınması halinde orak veya tırpanla da biçilmektedir. Zeyreğin tarladan harmana ve oradan da içeri alınmasında çok acele edilir. Harmanda öküzlerin veya atın çektiği “gem” adlı aletle tohumu ayrılır ve hemen çuvalara doldurularak içeri taşınır. Zira tohumların en ufak yağmurda bile birbirine yapışıp işe yaramaz hale gelmesi an meselesidir. Bunu önlemenin yolu da, çok sıcak ve açık havada hemen harmanlamak ve ara vermeden harmandan kaldırmaktır.

Çuvallara doldurularak içeri taşınan zeyrek, susam taneleri kadar küçük olmakla birlikte, ağırdır. Bundan dolayı, buğday ve arpanın ölçüldüğü büyük ölçekler yerine, “dandik”¹ adı verilen küçük bir ölçekle ölçülür.

b-Tarihi

Zeyrek veya keten bitkisinin, Erzurum ve aşağıda adı geçecek civar yerlerde ne zaman ekiminin yapıldığını tespit etmek şimdilik müşküldür. 17. yüzyıl ortalarında Erzurum’u ve bu arada yetiştirilen ürünleri anlatan Evliya Çelebi, keten veya zeyrekten bahsetmez (Evliya Çelebi, 1999, s.108-109)². Fakat Evliya’dan en az yüz yıl öncesine ait Osmanlı tahrir (=yazım) defterlerinde, Erzurum’un yakın köylerinde yetiştirilen zeyrek ve buna bağlı olarak çalıştırılan bezirhaneler hakkında kâfi bilgi vardır. Erzurum kazasının 1540 (h. 947) yılına ait tahrir defterinde tamamen “segerek ()” şeklinde yazılan zeyrek, nahiye ve köylere göre aşağıya çıkarılmıştır. Bu yazımda zeyrek miktarları “kile” ölçüsüyle gösterilmiş ve “kile başına beş akçe vergi” alındığı kaydedilmiştir:

Nahiyein Adı	Köyün Adı (Şimdiki Adı)	Zeyrek (kile)	Vergisi (akçe)	Defterin sayfası
Nefs-i Erzurum	Kân (Dadaş)	20	100	25
	Müdüрге (Çayırtepe)	5	25	26
	Gez	20	100	28
Karaarz	Nefs-i Karaarz (Karaz)	50	250	31
	Erkinis (Yerlisu)	5	25	32
	Ortuzi (Çiçekli)	10	50	33
	Tivnik (Altınbulak)	5	25	34
	Salasor (Sarıayla)	10	50	35
	Haçevank (Aktoprak)	15	75	36
	Kiğhor/Kevahor (Ortadüzü)	10	50	36
	Iğdasor (Arıbahçe)	5	25	37
	Ümidim (Umudum)	5	25	39
	Gecik	Gecik	10	50
Çipak (Çipak)		10	50	40
Tafta (Gökçeyamaç)		10	50	41
Kâmbur /Kamber (Kırmızıtaş)		10	50	42
Dinarkom (Muratgeldi)		20	100	43
Köşk		10	50	44
Apgazi		10	50	45
Giregöse (Yeşildere)		20	100	45
Akdağ		20	100	46
Tuvaç /Tufaç (Güzelova)		10	50	47
	Hins (Dumlu)	10	50	48
	Konk (Altın-tepe)	10	50	50
	Gün	10	50	51

¹ Dandik, ağaçtan yapılmış küçük bir tahıl ölçme kabı olup, Erzurum’da ¼ “urup” kadardır. Dandik veya daha ufak kaplar, genellikle değirmencilerin öğüttükleri tahıl karşılığında tahıl sahibinden aldıkları “hak” için kullanılmaktadır. Erzurum’da kullanılan zirai ölçü ve tartılar ayrı bir çalışmada incelenecek ise de, tahılların ölçüleri şöyledir: Kile (God, Kod)=2 Teneke=4 Urup (Şinik, Çinik).

² Evliya Çelebi, Erzurum’da, özellikle “kılıksız” ve “devediş” neveleri meşhur olan yedi çeşit buğdayla birlikte arpa, darı, çiriş, eşmın, badıncan (patlıcan), lahanaya ve bazı sebzelerin yetiştirildiğini yazar (Evliya Çelebi, 1999, s.108-109).

Cinis	Cinis	20	100	54
	Evrenli (Atlıkonak)	15	75	56
	Nerdüban (Merdiven)	5	25	56
	Ziravank (Sorkunlu)	5	25	57
	Tebrizcik	5	25	58
	Çermik	5	25	59
	Yahya Danişmend/diğer adı Abdalcık (Abdalcık)	5	25	59
Mürskulu*	Haydari (Dereboğazi)	5	25	61
	Künbed (Kümbed)	5	25	62
	Müderri Kendi	5	25	63
	Pulur (Ömertepe)	10	50	63
	Özbek	5	25	64
	Sakalı Kesük	10	50	65
	Cebrail Kendi	10	50	66
	Mördülük (Tınazlı)	20	100	67
	Süngâriç/Süngerîç (Adaçay)	5	25	68
Çörmeli (Taşpınar)	Kotanis	10	50	72
	Sığırzindanı (Yeşilova)	10	50	73
	Haküd (Kevenlik)	10	50	73
	Mindivan (Buğdaylı)	10	50	73
	Canvıran/Canören (Canören)	10	50	74
	Çögender	10	50	74
	Kurd Deresi	5	25	76
	Asmasor	5	25	76
	Sögüdlü	5	25	77
	Toplam	540	2.550	

Kaynak: BA.TD., nu. 205.

1540 yılına ait defterde, zeyrekten çıkarılan beziryağının işlendiği bezirhanelere dair herhangi bir kayıt bulunmamakla birlikte, bezirhanelerin varlığı şüphesizdir.

Erzurum kazasının yazıldığı 1591 (h. 1000) yılına ait bir defterde ise, zeyrek ve bezirhanelere dair daha ayrıntılı bilgiler vardır. Bu defterde tamamen “zegerek ()” şeklinde yazılan zeyrek, evvelki defterdeki gibi “kile” üzerinden ölçülenmiş ve “kile başına yedi akçe vergi” alınarak geliri hesap edilmiştir. Bu deftere göre zeyrek yetiştirilen köyler ve zeyrek miktarları şöyledir:

Nahiyenin Adı	Köyün Adı (Şimdiki Adı) ³	Zeyrek (kile)	Vergisi (akçe)	Defterin sayfası
Nefs-i Erzurum	Kân	35	235	14b-15a
	Müdüрге	25	175	15a-15b
	Gez	20	140	15b
	Tasmasor	50	350	16a
Karaarz	Nefs-i Karaarz	50	350	19a-19b
	Erkinis (Yerlisu)	15	105	20a-20b
	Ortuzi	15	105	20a
	Tivnik	10	70	21a-b
	Kiğhor /Kevahor	20	140	23a
	Özni (Beypınar)	30	210	23a-24a

* Bu nahiyenin adı çeşitli araştırmalarda “Mereskulu”, “Karaşkulu” vs. şekillerde okunmuş ise de, 17. yüzyıla ait bir Erzurum Defterinde, harekeli olarak “Mürskulu” şeklinde yazılmıştır (BA.MAD., nu. 5152, s. 130).

³ Sadece, yukarıdaki listede olmayan köylerin yeni adları eklenmiştir.

	Erinkâr (Ocak)	30	210	24a
	Norşen	20	140	24b
	Sitavuh (Yolgeçti)	50	350	25a
	Terkini (Yazıpınar)	30	210	25b
	Komk	50	350	26a-b
	Ebulhindi (Alaybeyi)	10	70	26b-27a
	Kurnuç (Büyükdere)	5	35	27a-b
	İsavank (Özbilen)	20	140	27b
	Arzvank	10	70	28a
	İğdasor	20	140	29b
	Gideverek (Topalçavuş)	20	140	30a
	Peskeriç (Düztoprak)	10	70	30a-b
	Badişen (Çayırca)	10	70	30b
	Mülk	20	140	30b
	Köçegi	10	70	31a
	Vağaver/Ağaver (Demirgeçit)	20	140	32a
	Titgir (Çiğdemli)	10	70	32b
	Tosik (Kavaklıdere)	10	70	33a
	Ümidim	10	70	33a-b
Gecik	Gecik	10	70	36a
	Dinarkom	20	140	37a-b
	Köşk	20	140	37b-38a
	Kevank (Taşkaynak)	20	140	38a
	Apgazi	20	140	38a-b
	Giregöse	10	70	38b
	Akdağ	20	140	38b
	Tufanç	10	70	39b-40b
	Hins	20	140	41a
	Konkviran	20	140	41a-b
	Mülk	20	140	41b
	Bağcacık	20	140	42a-b
	Arzuti (Yeşilyayla)	30	210	42b-43a
	Hedelemek (Gülpınar)	20	140	43a-b
	Zağgi (Şenyurt)	10	70	43b
	Ahuncuk	10	70	44b
	Kızılcahilise	20	140	45a-b
Cinis	Evrenli	20	140	47a-b
	Tebrizcik	20	140	48b
	Pırtın (Güllüdere)	20	140	47b-48a
Mürskulu	Mördülük	30	210	52b
	Tuzcukendi (Tuzcu)	12	60	54a
Çörmeli	Sığırzindanı	20	140	59b
Şogayn	Aşkalası (Aşkale)	20	140	72a
	Toplam	1.077	6.865	

Kaynak: ATKGM.KKA.TD., nu. 41.

Bayburt sancağında yetiştirilen zeyrek ve buna bağlı olarak da bezirhaneler hakkında kâfi bilgi vardır. Söz konusu defterleri değerlendiren merhum İsmet Miroğlu, bunların 1520, 1530 ve 1591 yıllarında düzenlendiğini belirtir (Miroğlu, 1975). Erzurum'un sadece Şogayn (=Aşkale) kazası köylerini ihtiva eden bu yazımlarda Erzurum'a ve buradaki zeyrek (ve keten) üretimine dair herhangi bir bilgi yoktur. 16. yüzyıl defterlerinde, Bayburt sancağına bağlı kaza ve köylerden, zeyrek (ve keten tohumu) üretimi yapılanlar şöyle tespit edilmiştir:

Sancağın Bayburt kazasının Balahor (şimdi Akşar kazası) köyünde keten tohumu; Ardusta (İncili), Çömürği, Everek (Örence), Hanzar (Çağılı), Hart (şimdi Aydıntepe kazası),

Kaliskavar (Kabaçayır), Keleverek (Sancaktepe), Aşağı Kırsız, Kopuz, Ostuk (Nişantaşı), Pinçirge (Çiçekli), Pülürek (Yelpınar) ve Sinor (Çayır yolu) köylerinde ise zeyrek üretilmektedir.

Kelkit kazasının Ecmede (Gökçeköy), Gindehrek (Öbektaş), Mormoç, Pekün (Dedeyolu) ve Posus (Salyazı) köylerinde zeyrek yetiştirilmektedir.

Tercan-ı Ulya (Yukarı Tercan) ve Tercan-ı Süfla (Aşağı Tercan) kazalarının Abrank, Corcun (Saraycık), Gürebağdı (Yaylakent), Espeverek (Verimli), Hayrani (Ozanlı), Kötür (Bağpınar), Pekerici (Çadırkaya), Piriz (Çaykent), Tacik, Mans (şimdi Çayırkı kazası) ve Vartik (Beğendik) köylerinde zeyrek tarımı sözkonusudur.

Zeyrek ve keten tarımının yapıldığının tespiti 19. asırda daha kolaydır. Çünkü 1869 yılından itibaren vilayet matbaasında basılan yıllıklarda, bu hususta istatistik bilgileri vardır. Aşağıda sunulacak olan bu istatistiklerde, zeyrek ve keten tohumu ayrı yazılarak miktarları verilmiştir. Anlaşıldığına göre, Erzurum vilayetine bağlı Erzurum, Erzincan, Van, Muş, Kars, Bayezit ve Çıldır sancaklarının tamamında, miktarı değişik olsa da, zeyrek ve keten tohumu ekilmektedir.

Vilayetin tamamını alakadar eden birkaç kaydın aktarılması meseleye açıklık kazandıracaktır. Vilayetin 1887 yılında yayımlanan yıllığına göre; Erzurum sancağının Erzurum, Tercan, Hınıs, Kiğı, Pasinler ve Ova kazaları; Bayburt sancağının Bayburt ve Kelkit kazaları; Bayezit sancağının Bayezit, Tutak (Antap), Karakilise (şimdi Ağrı), Diyadin ve Eleşkirt kazalarında zeyrek tarımı vardır. Aynı yıllıktan, Erzincan sancağında zeyrek üretilmediği anlaşılmakta ise de, bu doğru olmamalıdır. Çünkü, zeyrek ve keten tohumunun varlığı bezirhanelerin varlığıyla teyit edilmektedir ve Erzincan kazalarının tamamında bezirhane vardır (ES, 1304, s.242-297).

19. yüzyıl sonunda (1899-1900) basılan Erzurum yıllıklarına göre de, vilayette zeyrek ve keten tohumu ekilen yerler şöyle tespit edilmiştir:

Erzurum sancağının Erzurum kazasında zeyrek, kazanın Ilıca nahiyesinde keten tohumu ve Aşkale nahiyesinde zeyrek ekimi yapılmaktadır (ES, 1317, s.166-180; ES, 1318, s.276-287). Sancağın Tercan (ES, 1317, s.183; ES, 1318, s.303), Bayburt (ES, 1317, s.192; ES, 1318, s.296), İspir (ES, 1317, s.198; ES, 1318, s.308), Pasinler (ES, 1317, s.211; ES, 1318, s.321-322), Hınıs (ES, 1317, s.224; ES, 1318, s.335), Tortum (ES, 1317, s.230; ES, 1318, s.341) ve Kiğı (ES, 1317, s.237; ES, 1318, s.347) kazalarında da zeyrek tarımı vardır.

Erzincan sancağının Erzincan, Kemah, Refahiye, Kuruçay ve Pülümür kazalarından, sadece Pülümür'de zeyrek üretildiği (ES, 1317, s.253-258; ES, 1318, s.365-373) kayıtlıysa da, bunun doğru olmaması gerektiği yukarıda açıklanmıştı.

Bayezit sancağının Bayezit, Eleşkirt, Tutak, Diyadin ve Karakilise kazalarında zeyrek tarımı yapılmaktadır (ES, 1317, s.274-278; ES, 1318, s.390-393).

Yukarıdan beri sıralanan bilgilerden de anlaşılacağı gibi, Erzurum vilayetinin hemen tamamında zeyrek ve keten tohumu tarımı vardır. Ancak, bunların nispeti değişiklik gösterebilir. Bunu tespit için vilayet yıllıklarında yeterli bilgi bulunmaktadır. Erzurum yıllıklarının bazılarından aktarılacak aşağıdaki istatistikler, hem nerelerde zeyrek ve keten tohumu ekildiğini, hem de miktarlarını göstermek bakımından seçilmiştir.

Erzurum'a ait 1871/1288 yıllığında, zeyrek için bir istatistik yoktur. Sadece "keten tohumu" miktarı sancaklara göre "kıyye"⁴ olarak yazılmıştır. Erzurum 9.842, Kars 1.920, Muş 29.881, Erzincan 1.600, toplam 68.053 kıyye. Demek ki, vilayette yaklaşık 87.312 kg. keten tohumu üretilmiştir. Fakat, bu yılda, vilayete bağlı Van, Bayezit ve Çıldır sancaklarında keten tohumuna yer verilmemiştir (ES, 1288, s.155).

1873/1290 yıllığında, zeyrek ile keten tohumu miktarları ayrı yazılmıştır. Sancaklara göre üretilen "zeyrek" miktarı; Erzurum 32.000, Van 18.350, Erzincan 8.000, Muş 5.000 ve Bayezit 1.000, toplam 64.350 "kile"⁵ olarak kaydedilmiştir. Yıllıkta, Kars ve Çıldır sancaklarında zeyrek kayıtlı değildir. "Keten tohumu" ise; Erzurum 25.000, Van 27.940, Muş 30.000, Çıldır 1.000, Kars 1.000 ve Bayezit 1.000, toplam 85.040 kıyye olarak yazılıdır. Bu da yaklaşık 109.106 kg. eder. Yıllıkta, Erzincan'da keten tohumu miktarı yoktur (ES, 1290, s.154-157).

1874/1291 yıllığında da, zeyrek ve keten tohumu miktarları ayrı gösterilmiştir. Sancaklara göre üretilen "zeyrek" miktarı; Erzurum 33.000, Van 16.460, Erzincan 5.450 ve Çıldır 600, toplam 55.510 "kile" olarak kayıtlıdır. Muş, Kars ve Bayezit sancaklarında zeyrek gösterilmemiştir. Sancaklara göre üretilen "keten tohumu" miktarı ise; Erzurum 25.000, Van 14.606, Muş 1.000, Çıldır 100, Kars 9.830 ve Bayezit 6.000, toplam 56.536 "kıyye" olarak yazılmıştır. Bu da yaklaşık 72.536 kg.dır. Yıllıkta, Erzincan'da keten tohumu kayıtlı değildir (ES, 1291, s.144-147).

1875/1292 yıllığında da zeyrek ve keten tohumu miktarları ayrıdır. "Zeyrek" miktarı; Erzurum 8.900, Van 14.520, Erzincan 15.030, Muş 12.765, Çıldır 500, Kars 15.000 ve Bayezit 1.000, toplam 67.715 kile. Bu da, yaklaşık 1.422.070 kg.dır. "Keten tohumu" ise; Erzurum 22.000, Van 14.306, Muş 19.722, Çıldır 2.400 ve Kars 100, toplam 58.528 kıyye olarak

⁴ Kıyye, bir Osmanlı ağırlık ölçüsü olarak bir (1) okka veya 400 dirhem veya 1,282945 kilogram karşılığıdır (Naumann, 1983:462).

⁵ Mahalli bir ağırlık ölçüsü olan kile, mahalli ölçmeye göre yukarıda açıklanmıştır. Kile'nin kilogram karşılığı buğday ve arpa için farklı, zeyrek için farklıdır. Kırzioğlu'na göre buğdayın kilesi 20, arpanın ise 15-16 kilo kadardır (Kırzioğlu, 1988, s.212-213). Fakat, 1875/1292 yılına ait Erzurum Salnamesinde, zeyrek miktarları gösterilirken "kile" olarak yazılmış ve "beher kilesi 17 kıyye" diye not düşülmüştür (ES, 1292, s.152-153). Bu nota göre, bir (1) kile zeyrek veya keten tohumu 21 kg. 800 gram etmektedir. Bundan sonraki "kile" karşılıkları, bu nota göre verilmiştir.

kayıtlıdır. Bu da yaklaşık 75.092 kg.dır. Yıllıkta, Erzincan ve Bayezit'te keten tohumuna yer verilmemiştir (ES, 1292, s.152-155).

1876/1293 yıllığına göre üretilen “zeyrek” miktarı; Erzurum 11.700, Van 39.000, Erzincan 5.450, Muş 12.800, Kars 8.000, Bayezit 1.000, toplam 78.350 kiledir. Bu da yaklaşık 1.708.000 kg.dır. “Keten tohumu” ise; Erzurum 1.860, Van 16.662, Bayezit 1.000, toplam 20.522 kıyye; yani, 26.330 kg.dır. Yıllıkta Erzincan, Çıldır ve Kars'ta keten tohumu yazılmamıştır (ES, 1293, s.152-155).

Doksanüç Harbi denilen 1877-78 Osmanlı-Rus savaşının yaşandığı yıla ait 1877/1294 yıllığında da zeyrek ve keten tohumu ayrı yazılmıştır. Fakat, daha evvel Erzurum vilayetine bağlı olan Van ve Muş sancakları vilayetten ayrıldığından, istatistiklerde onlara artık yer verilmemiştir. Ayrıca, anlaşma gereği Ruslara bırakılan Kars ve Çıldır (merkezi Oltu) sancakları da, doğal olarak vilayet istatistiklerinde yoktur. Bu seneki “zeyrek” miktarı; Erzurum 10.700, Erzincan 5.450, Çıldır 400, Kars 8.000, Bayezit 5.000, toplam 29.550 kile ki, yaklaşık 644.190 kg.dır. “Keten tohumu” ise; Erzurum 1.500, Bayezit 1.000, toplam 2.500 kıyye. Bu da 3.210 kg.dır. Kars ve Çıldır'da keten tohumu kayıtlı değildir (ES, 1294, s.136-139)⁶.

1882/1299 yıllığında keten tohumu istatistiği yoktur. Sancaklara göre üretilen “zeyrek” miktarı; Erzurum 7.000, Bayezit 3.700, Erzincan 2.520, Bayburt 100, toplam 13.320 kile. Bu da yaklaşık 290.380 kg.dır (ES, 1299, s.160)⁷.

1887/1304 yıllığında da keten tohumuna dair bir kayıt yoktur. Sadece “zeyrek” istatistiği verilmiş ve miktarı “şinik” olarak gösterilmiştir. Sancaklara göre; Erzurum 35.000, Erzincan 4.200, Bayezit 24.000, Bayburt 2.800, toplam 66.000 şinik zeyrek kayıtlıdır. Bu da, yaklaşık 359.700 kg.dır (ES, 1304, s.324).

c-Bezirhaneler ve Beziryağı

Arapça bir kelime olan “bezir”, “tohum” demektir. Beziryağı ise, keten veya zeyrek tohumundan elde edilen yağdır. Bunun yapıldığı işyerine de “bezirhane” denir. Yapılan derlemelere göre Erzurum'daki bezirhaneler, işleyişi bakımından; su ile çalıştırılan ve hayvan gücüyle çalıştırılan olmak üzere iki türdür. İş kapasitesi açısından da; “çift baskılı (kapaklı)” ve “tek baskılı (kapaklı)” olarak yine iki çeşittir. Eski sözlüklerde “bezir tohumu” denen zeyrek'ten beziryağı elde edilmesi, mutlaka “kavurma” işleminden sonradır. Yani tohumlar bitki sapından ayrıldıktan sonra kavruluyor, sonra da yağı çıkarılmak üzere bezirhaneye götürülüyordu. Tohumların kavrulmaması halinde beziryağı çıkarılamıyordu.

⁶ Bu yıllıkta, Kars sancağının karşısına 300.000 kıyye gibi çok yüksek bir miktar yazılmış ve bununla birlikte toplam üretim 302.500 kıyye olarak gösterilmişse de, bunun imkânsız olduğu açıktır.

⁷ Bu yıllıkta Erzurum vilayetinin dört sancağı vardır. Doksanüç Harbinden sonra Rusya'ya bırakılan yerler sebebiyle vilayetin idari yapısı yeniden düzenlenmiş; daha önce Trabzon vilayetinin Gümüşhane sancağına bağlı olan Kelkit ve Şiran kazaları oradan ayrılarak Bayburt'a bağlanmış ve Bayburt sancağı teşkil edilmiştir (Tozlu, 1998, s.55-61).

Erzurum ve çevresinde klasik Osmanlı zamanlarında bezirhanelerin bulunduğu ve işletildiği bilinmektedir. Bu bakımdan 1591 yılına ait Erzurum tapu yazım defterinde şu bilgiler vardır: Erzurum kazasına bağlı Tivnik Köyünde dört bezirhane olup, bezirhane başına 60 akçeden yıllık 240 akçe; Kân Köyünde iki bezirhaneden bezirhane başına 60 akçeden yıllık 120 akçe; Norşen Köyünde bir bezirhaneden yıllık 60 akçe; Terkini Köyünde bir bezirhaneden yıllık 30 akçe; Tufanç Köyünde bir bezirhaneden yıllık 60 akçe ve Hins Köyünde bir bezirhaneden yıllık 20 akçe vergi geliri kayıtlıdır⁸.

Bayburt sancağının 16. yüzyıl kayıtlarından nerelerde bezirhane bulunduğu tespit edilmiştir. Bayburt'a bağlı Çömürge, Kopuz ve Balahor'da birer, Siptoros'ta iki ve Kısanta'da üç bezirhane vardır. Bunların toplam yıllık geliri ise 880 akçedir. Kelkit'e bağlı Gindehrek'teki bezirhanenin yıllık geliri 35 akçedir. Tercan'ın Espeverek, Tacik, Gürebağdı ve Vartik köylerinde birer, Pekerç ve Piriz'de ikişer, Kötür köyünde de üç bezirhane bulunmakta olup, yıllık toplam gelirleri 550 akçedir (Miroğlu, 1975, s.151-152). Gelirleri kayıtlı bu bezirhaneler dışında Bayburt'un Everek köyünde iki, Keleverek, Ostuk ve Pülürek köylerinde de birer bezirhane vardır. Ayrıca Tercan'ın Mans köyünde de bir bezirhane işlemektedir.

19. yüzyıldaki bezirhanelerin tespiti yıllıklardan rahat yapılmaktadır. 1873 yılında sadece Erzurum kazasına bağlı köylerdeki bezirhaneler kayıtlı olup, bunlar 23 adettir (ES, 1290, s.148). 1875 yılında Erzurum kazasına bağlı köylerde 23, Hınıs'ta 30, Bayburt'ta 3 ve Tercan'da 23 olmak üzere, toplam 79 bezirhane vardır (ES, 1292, s.146). 1876 yılında merkez kazaya bağlı köylerde 23, Hınıs'ta 30, Bayburt'ta 3 ve Tercan'da 25 olmak üzere, toplam 81 bezirhane yazılıdır (ES, 1293, s.140). 1877 yılında ise, merkez kaza köylerinde 24, Hınıs'ta 30, Tercan'da 15, Kiğı'da 15 ve Bayburt'ta 4, toplam 88 bezirhane kayıtlıdır (ES, 1294, s.131).

1882 senesi yıllığında Erzurum kazası köylerinde 24, Kiğı'da 10, Hınıs'ta 33 ve Tercan'da 18, toplam 85 bezirhane vardır (ES, 1299, s.157). Bayburt ve Bayezit sancaklarındaki bezirhaneler yazılmamıştır.

1887 yılında ise, sadece üç kazadaki bezirhaneler; Ova kazasında 24, Hınıs'ta 33 ve Kiğı'da 10 adet olarak yazılmıştır (ES, 1304, s.242-263). Erzincan sancağının yalnızca merkez kazasına bağlı köylerde 17 adet bezirhane kayıtlıdır (ES, 1304, s.271-274). Bayburt sancağının merkez kazası köylerinde 3, Kelkit kazasında da bir bezirhane yazılmıştır (ES, 1304, s.283-285). Bayezit sancağında ise, sadece Eleşkirt kazasında 9 adet bezirhane gösterilmiştir (ES, 1304, s.295-297).

1899-1900 yıllıklarına göre; Erzurum merkez kazasına bağlı köylerde 5-6, Ilıca nahiyesinde de 5 bezirhane vardır (ES; 1317, s.167, 173; ES, 1318, s.276, 280). Bayburt'ta 3, Hınıs'ta 29 ve Kiğı'da 12 bezirhane kayıtlıdır (ES; 1317, s.192, 224; ES, 1318, s.296, 335, 347).

⁸ ATKGM.KKA.TD., nu. 41, köylerin sayfa numaraları yukarıdaki ikinci tablodadır.

Aynı yıllarda Erzincan sancağı merkez kazası köylerinde 12, Kemah'ta 11 ve Kuruçay'da 6 bezirhane vardır (ES; 1317, s.253-257; ES, 1318, s.365-373)⁹. Bayezit sancağının Tutak kazasında 8 ve Eleşkirt kazasında 9 bezirhane yazılıdır (ES; 1317, s.274-278; ES, 1318, s.390-393).

Değerlendirme

Anlaşıldığı kadarıyla zeyrek ve bundan elde edilen beziryağı birçok alanda kullanılmaktadır. Erzurum ve çevresinde zeyrek ve buna bağlı olarak beziryağının birçok şekilde kullanıldığı tespit edilmiştir. Hem bitkinin kendisi, hem de kullanım alanları hakkında yerinde yapılan derlemelerde elde edilen bilgiler, şüphesiz kitaplarda bulunmamaktadır¹⁰. Ancak Erzurum Ovasında artık ekimi yapılmayan zeyrek, birçok köylü tarafından bile yanlış hatırlanmakta ve başka bitkilerle karıştırılmaktadır. Bunu bir örnekle açıklamak yerinde olur: 21 Eylül 2002 tarihinde Erzurum ovasının Tivnik (Altınbulak), Mülk ve Erkinis (Yerlisu) köylerinde Selahattin Tozlu tarafından yapılan derlemelerde; eskiden “zeyrek” bitkisine “kendir” denildiği, görüşülen kimseler tarafından ifade edilmiştir. Halbuki, “kendir” ile “zeyrek” arasında hiçbir bağ ve benzerlik yoktur. Keza, aynı derlemelerde zeyreğin, buğdayın kaynatılarak haşlanmasıyla yapılan ve “hedik” denilen yiyeceğe karıştırılarak hediğin daha lezzetli olmasını sağlayan “çedene” ile de karıştırıldığı tespit edilmiştir. Bu da zeyreğin uzun zamandan beri ekilmediği ve bu sebeple ahalinin bitkiyi unutmasına yol açtığını göstermektedir. Çedene, “erkek kenevir” tohumuna verilen mahalli isimdir ve kısmen uyuşturucu özelliği vardır. Hatta tütün ve sigaralara karıştırılarak içenler bile vardır.

Zeyrek, klasik Osmanlı kayıtlarına göre Anadolu'nun bilhassa orta kesimlerinde yetiştirilmektedir ve bunun tespiti şüphesiz özel bir incelemeye muhtaçtır. Kullanım alanları bakımından Osmanlılar zamanındaki kullanım alanları Erzurum'dakilerle benzeşmektedir ve bu da doğaldır. Ancak, sözü edilen bitkinin “bugünkü kullanım alanları” üzerinde ayrıca durulmalıdır. Birçok internet sitesi bilgisinde; zeyreğin kolesterol oranı en düşük yağ bitkisi olduğu, Avrupa'da bilhassa ilaç yapımında kullanıldığı ifade edilmektedir. Diğer yandan beziryağının, ahşap malzemeyi korumak amacıyla hem tarihte hem de şimdi kullanıldığı da tespit edilmiştir. Hatta, lifli bitki olması dolayısıyla tohumu dışında kalan gövdesinden elyaf elde edildiği de bilinmektedir. Şüphesiz bütün bu hususlar ilgilileri tarafından etüt edilmelidir.

Derlemeler

1) *Selahattin Tozlu*: 21 Eylül 2002 tarihinde; Erkinis Köyünden Mehmet oğlu 1935 doğumlu Hamdi Kaya ve aynı köyden Yusuf oğlu 1937 doğumlu Vahdet Damlakaya ile yaptığı

⁹ Sonki yıllıkta Refahiye'de 10 bezirhane kayıtlıyken, Kemah'ta hiç görünmemektedir. Esasında, yıllıklardaki bu nevi bilgiler gözden geçirilmeye muhtaçtır ve bazı yerlerde bu yapılmıştır.

¹⁰ Erzurum ve çevresinde yapılan derlemeler ve bunların kimler tarafından ne zaman yapıldığı, makalenin sonunda bulunmaktadır.

mülakatlar. Bu derlemeler Hins (Dumlu), Tufanç, Sitavuh (Yolgeçti) ve Alaca gibi birçok köyde de yapılmış, aynı bilgiler edinildiği için farklı kişiler buraya alınmamıştır.

2) *Şemsettin Çelik*: 2002 yılında (tam tarih belirtilmemiş) Horasan ilçesinin Harçlı Köyünden 1951 doğumlu İzamettin Gültekin ile yaptığı görüşmenin metni vardır. İzamettin Gültekin tarafından verilen bilgilerin özeti şudur:

“Zegeregin bezirhanede yağı çıkarılır ve yağında “pişi” pişirilir. Hasankale’nin Badicivan (Esendere) Köyünde Ali Kırmızı’nın oğlu Hamza Kırmızı, bunların bezirhanesi vardı. “Şilka” ağacından sepet yapılır, zegerekler bu sepetlere doldurulur ve mengene ile sıkıştırılarak yağı çıkarılırdı. Geriye “gobden” denilen küspesi (posası) kalırdı. Bu posa camışlara yedirilirdi. Zegerekten “kavut” da yapılırdı. Beziryağını Çerkesler daha çok kullanırdı. Zegeregi hali vakti yerinde olanlar ekerdi, daha çok da camışı olanlar ekerdi. Çünkü camış, bezirsiz olmazmış. Beziryağı ile camışlar yağlanır, özellikle “tanhaç (karışım)” yapılarak sırtlarına ve boyunlarına sürülür ki yük taşımaktan dolayı sertleşen kısımlar yara olmasın. Hem camış hem de insan yarasına, haşlanmış zegerek çekilirdi. “Bezir lambası” denen şamdanların haznesine beziryağı konularak ışıktandırmada kullanılırdı. Zegereğin boyu kenevirden küçük olup, fiğ kadardır. 1960’lara kadar satılırdı. Kıraç yerlerde ekimi yapılırdı”.

3) *İbrahim Kırmacı*: 2002 yılında (tam tarih belirtilmemiş) birkaç defa Pasinler (Hasankale) ilçesinin Baldızı Köyünden 1342/1926 doğumlu Tevhid oğlu Arif Kırmacı; aynı köyden 1342/1926 doğumlu Hasan oğlu Necati Karanlı ve yine aynı köyden 1933 doğumlu Tahsin oğlu Ertuğrul Kırmacı ile yapılan görüşmelerde alınan bilgilerin özeti şöyledir:

“Yukarı Pasin Ovasında 1947 yılından zeyrek ekimi yapılmamıştır. Dönüm başına 7-8 kile (god, bir kile veya god 25 kg) ürün vermektedir. Badicivan Köyünde 1945 yılına kadar çalıştığı kesin olarak bilinen bezirhane bulunmaktadır. Bu bezirhane üç taşlı ve su ile çalışmaktadır. Hasankale’nin içinde Çermiktepe denilen yerde hayvanla çalıştırılan bir bezirhane bulunmaktaydı, ancak burası Badicivan’dan önce kapanmıştır. Zeyreğin ticareti gayriresmi olarak bir kişinin elinde olup, bu da Paşa Bey’dir ve soyadı Mindivanlı’dır. Paşa Bey, zeyreği satın alır, kavurtturur ve yağını çıkararak Rusya’ya bile satar. En çok ekilen köyler Komador ve Mindivanlı köyleridir. Yukarı Pasin’de Sos, Çögender ve Müceldi köylerinde de ekimi yapılmaktadır. Sulu susuz tarımı yapılmakla birlikte, esasında susuz tarımı yapılmakta ve bir kere su vermek yeterli olmaktadır”.

4) *Lütfullah Mutafoğlu*: 2002 yılının Ağustos ayında Erzurum’un Ova Köylerinde yaptığı uzun derlemeler olup, görüşülen kimselerin künyeleri kayıtlı değildir. Zeyrek ile alakalı hemen her konuda bilgi bulunan bu çok kıymetli derlemelerin özü şöyledir:

“Zeyerek, zegerek, zegrek adlarıyla söylenen bu bitkiye, özellikle ova köylerinde “*zecereç*¹¹” denilmektedir. Susam şeklinde olup, koyu kahverengine döner. Ekimi Nisan ve Mayıs aylarındadır. Ekimin bu iki ay arasında değişiklik göstermesi havanın durumuyla alakalıdır. Zira yağmurlu havalarda tohumun serpilmesi halinde tohum çürümektedir. Yetiştirme döneminde kuraklık isteyen bir bitkidir. Tarladan toplama zamanında boyu 50 santimi geçmemektedir. Ürün yetiştirdiği zaman bitki kirli sarı rengini alır. Zegereğin yetişmiş bitkisinin başakları leblebi şeklinde olup, zegerek taneleri bu leblebi şeklindeki başağın içindedir. Bu başaklar toplanır, harmana yayılır ve “*gem*” ile sürülerek zegerek taneleri başaktan ayrılır. Bu hale getirilen taneler, “*uğ*” yapılı ve “*yaba*” denilen aletle savrulurak samandan ayrılır. Daha sonra “*teç (tej)*” yapılı ve çuvalara doldurularak içeri taşınır. Zegerek, buğday ve arpaya göre küçük olduğu halde, ağırlığı fazla olan bir bitkidir. Zegerek umumiyetle orakla biçilmekte, zamanı olanlar elle daha hassas toplamaktadır. Tırpan ile biçilmez, çünkü tırpanın sert darbeleri başaktaki zegereğin dökülüp zayi olmasına sebebiyet verir. Ancak zamanı dar olanlar tırpanla da biçmektedir¹².

Zegerek Erzurum’un Ova Köylerinde genellikle ekilmekteydi. Ova Köyleri arasında Ovacık tarafında Poççik Köyünden yukarı olan Dapkan (Daphan) Ovasında daha çok ekilmektedir. Zegereğin ovanın sulak köylerinde Dapkan Ovasına göre daha az ekilmesinin sebebi, su isteyen diğer bitkilere öncelik verilmesidir. Dapkan Ovasında ise sulama yapılamaması sebebiyle, kurak iklime uyum sağlayan ve fazla suya ihtiyaç duymayan zegerek ekilmektedir. Dapkan Ovasında zegerek ekimi yapılan başlıca köyler Meymansur, Yoncalık, Serçeme, Zuvans, Ecemansur, Şegav, Büyük Kâğdariç, Küçük Kâğdariç, Emrecik, Alaca, Titgir, Poççik, Erinkâr, Salasor, Ebilhindi ve Erçik köyleridir.

Zegerek günümüzde ya ekilmemekte yahut çok az ekilmektedir. Köylülerin ifadelerine göre; elde edilen ürün; ekim, bakım ve toplama masraflarını bile karşılamamaktadır. Bundan dolayı Dapkan Ovasının tamamında yetişen zegerek, günümüzde birkaç köyde ekilmektedir ve bunlardan biri de Emrecik Köyüdür.

Zegereğin Üretilme Nedenleri ve Kullanıma Hazırlanışı: Zegerek, ilkin yağı (*beziryağı*), sonra da posası (*gobden*) için üretilir. Ayrıca tohumu satılarak da gelir sağlanır.

Zegerek, Erzurum Ovasında bulunan üç köydeki değirmenlerde (aslında bezirhanelerde) yağ haline getirilmekteydi. Bunlar *Salasor*, *Erinkâr* ve *Alaca* köyleridir. Köylüler, bu köylerin haricindeki köylerde zegerek değirmeni bulunmadığını söylemişlerdir. Bu değirmenlere zegereği getiren köylüler, burada beziryağını çıkarttıktan sonra posasıyla birlikte alıp

¹¹ Doğu Karadeniz ve Doğu Anadolu’nun mühim bir kısmında ve bu arada özellikle Erzurum’un Ova Köylerinde; “ge” harfi “ce”, “ke” harfi de “ç” şeklinde telaffuz edilmektedir. Başka birçok hususiyeti bulunan bu “ağz değişikliği” çoğu kere yanlış yorumlanmış ve hatta isim verilememiştir. Bunun Akkoyunlu Türkmenlerinden kalma “Bayındır Ağzı” olduğu belirtilmelidir.

¹² Metinde geçen mahalli ziraat deyimleri şu kaynaktan alınmıştır (Aras ve Sönmez, 2009).

götürüyorlardı. Değirmenlerde camızların (camışlar) tarafından çevrilen değirmen taşı ile sıkıştırılan zegerek, bu yolla yağından ayrılıyordu.

Değirmen sahibine anlaşmaları çerçevesinde öğüttüğü zegeregin bir miktarı “hak” olarak verilirdi. Mesela; dört (4) god (kile) zegerek öğütülüp yağı çıkarılırsa, zegerekten bir (1) god miktarı değirmenciye hak verilirdi.

Zegeregin Kullanım Alanları: Zegeregin posası tekerlek şekline getirilir, ihtiyaç oldukça elle ufalanıp samana karıştırılarak hayvanlara yedirilirdi. Zegeregin taneleri harmandan sonra kesinlikle yıkanmazdı, çünkü yıkandığında halinde ıslanan taneler birbirine yapışır, işe yaramaz hale gelir ve yağı çıkarılamaz olurdu. Bu mahzurdan dolayı sadece elekle elenerek değirmene götürülür ve yağı çıkarılırdı. Çıkan yağın alt kısmında kirli bir yağ tabakası çöker ki, buna “solobor” denmektedir. Yağın altına çöken solobor alınmaz, üstte kalan yağ alınarak kullanılırdı ki, bu kullanılan yağa “beziryağı” denilirdi. Solobor yağı, hayvanların kuyruklarından ense köklerine kadar olan sadece omur kısmına, bu kısım tıraş edildikten sonra sürülürdü. Bundan gaye hayvanların besiden dolayı sırtlarında oluşacak yaraları engellemek ve hayvanı rahat ettirmektir. Beziryağı ise kete, çörek, bazlama gibi unlu gıdaların tüketiminde lezzet vermek için kullanılırdı. Ağır bir yağ olarak algılandığından dolayı yemeklerde kullanılmazdı. Ayrıca lezzet versin diye, buğdaydan yapılan “kavurga”ların içine atılarak eğlence şeklinde tüketilmektedir.

Beziryağının bazı hastalık ve rahatsızlıklara iyi geldiği de ifade edilmektedir: Bunlar kanlı basur, karın ağrısı, bağırsak düğümlenmesi, bağırsak böceğinin çıkarılması, kabızlık ve kaşıntılı basurdur. Köylüler, hapların bulunmadığı zamanlarda bu tür rahatsızlık ve hastalıkların beziryağı marifetiyle iyileştirildiğini söylemişlerdir. Diğer taraftan süt ile karıştırılarak (bu karıştırma işine *tanhaç* deniliyor) pıhtılaştırılıp kaynatılan zegerek taneleri, bir bez veya kâğıda sürülerek kişinin ağrıyan sırtına, beline veya herhangi bir yerine yapıştırılırdı. Böylece ağrı alınır veya köylülere göre belki de uyuşur. Çünkü bu ilacın sürülen bölgede fazla kalması rahatsızlık verir, bu sebeple de en fazla bir saat kalması gerektiği belirtilmiştir.

Ek-1 (Bir Yusufeli Türküsü: Zegerek)

Zegerek zegerek

Dağ başında zegerek

Zegeregâ su gerek (2)

Al beni uşağikân

Yüzum yumuşağikân (2)

Sonra beni neylarsın

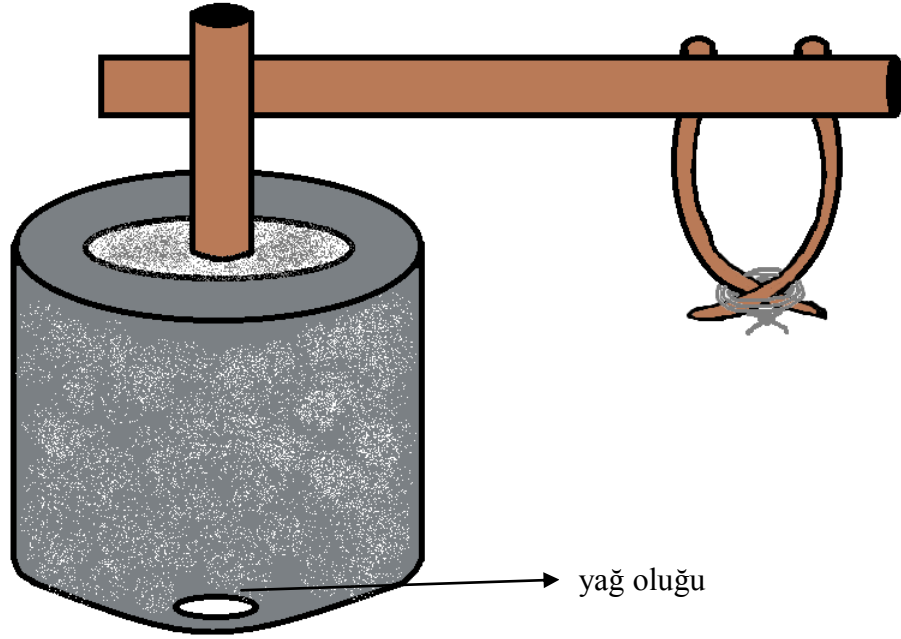
Buyuğum olur dikân (2)

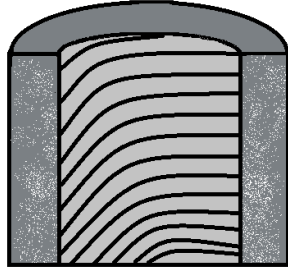
Zegerek zegerek

Dağ başında zegerek

Zegeregâ su gerek (2)
Orta boyli yigida
İnce belli gız gerek (2)
Kayuđı verdum suya
Ha yuriya yuriya (2)
Ben sani saramadum
Seni saran gollar çuriya (2)

Ek 2: Bezirhane Taşının Hayvanların Koşularak Döndürülmesi Durumundaki Şekli ve Taşın Kesiti





Kaynakça

- Ahmed Vefik (2000). “Bezir”, “Keten (Tohumu)”. *Lehçe-i Osmani*, haz.: R. Toparlı, Ankara.
- Aras ve Sönmez, M. Sıtkı-Adem Yavuz (2009). *Erzurum’da Ziraat Kültürü, Mahallî Ziraat Terimleri*. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- ATKGM.KKA.TD (Ankara Tapu-Kadastro Genel Müdürlüğü, *Kuyûd-i Kadime Arşivi, Tapu Defterleri*), nu. 41.
- BA.MAD, (Başbakanlık Osmanlı Arşivi, *Maliyeden Müdevver Defterler*), nu. 5152.
- BA.TD (Başbakanlık Osmanlı Arşivi, *Tapu Defterleri*), nu. 205.
- Baytop, T. (1994). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara.
- ES (*Salnâme-i Vilâyet-i Erzurum*, Erzurum, Hicri 1288, 1290, 1291, 1292, 1293, 1294, 1299, 1304, 1317, 1318).
- Evliya Çelebi (1999). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, III, haz. Z. Kurşun-S. A. Kahraman-Y. Dağlı, İstanbul: Yapı-Kredi Yayınları.
- Kırzioğlu, M. F. (1988). *Lehce-i Erzurum Yazmasındaki Halk Sözlere*. *TDK. Belleten (1962)*, 2. baskı, Ankara: TTK. Yayınları.
- Miroğlu, İ. (1975). *XVI. Yüzyılda Bayburt Sancağı*. İstanbul.
- Naumann, Edmund (1983). *Vom Goldnen Horn zu den Quellen des Euphrat*. München und Leipzig.
- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, II, (Türklerde Ziraat Kültürü). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Pakalın, M. Z. (1993). “Bezir İsi Mürekkep”, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I*. İstanbul.
- Türk Dil Kurumu (1993). *Derleme Sözlüğü XI*. 2. baskı, Ankara.
- Tozlu, S. (1998). *XIX. Yüzyılda Gümüşhane*. Erzurum.

