İSTANBUL TOPKAPI ÜNİVERSİTESİ | LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

OSMANLI SARAY MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE ŞEKERLEME SEKTÖRÜNÜN DEĞERLENDİRİLMESİ VE GELİŞTİRİLMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BEDİA BAŞARAN AKSOY
19220102050

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı

TEMMUZ, 2022

İSTANBUL TOPKAPI ÜNİVERSİTESİ | LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

OSMANLI SARAY MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE ŞEKERLEME SEKTÖRÜNÜN DEĞERLENDİRİLMESİ VE GELİŞTİRİLMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BEDİA BAŞARAN AKSOY
19220102050

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Başak Sungur

TEMMUZ, 2022

KABUL VE ONAY

…./…/202..

YÜKSEK LİSANS TEZ ONAY FORMU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı Programı 19220102050 numaralı öğrencisi **Bedia BAŞARAN AKSOY**'un **"OSMANLI SARAY MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE ŞEKERLEME SEKTÖRÜNÜN DEGERLENDIRILMESI VE GELIŞTIRILMESI"** konulu Yüksek Lisans tezi Enstitümüz Yönetim Kurulunun 28/06/2022 tarihli ve 2022/15 sayılı Yönetim Kurulu kararıyla oluşturulan jüri tarafından oybirliği/oyçokluğu ile 27/07/2022 tarihinde kabul edilmiştir.

	Unvan	Adı Soyadı	Üniversite	İmza
		ASIL ÜYELER		
Danışman	Dr. Öğr. Üyesi	Başak SUNGUR	İstanbul Topkapı Üniversitesi	
1. Üye	Prof. Dr.	Aziz EKŞİ	İstanbul Topkapı Üniversitesi	
2. Üye	Dr. Öğr. Üyesi	Aslı AKSOY	İstanbul Haliç Üniversitesi	
		YEDEK ÜYE		
1. Üye	Prof. Dr.	Aslı BARLA DEMİRKOZ	Haliç Üniversitesi	

ONAY
Dr. Öğr. Üyesi Bora GÜNDÜZYELİ
Enstitü Müdürü

(*) Oybirliği/ Oyçokluğu hâli yazı ile yazılacaktır.
(**) Kabul / Ret veya Düzeltme kararı hâli yazı ile yazılacaktır.

AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum "Osmanlı Saray Mutfağından Günümüze Şekerleme Sektörünün Değerlendirilmesi ve Geliştirilmesi" başlıklı çalışmanın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun olarak tarafımdan yazıldığını, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmam içerisinde kullanıldıkları her yerde atıf yapıldığını belirtir ve onurumla doğrularım.

Tarih:
Bedia Başaran Aksoy

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans tez çalışmamda konu seçimimden tezimin sonuçlandırılmasına kadar her aşamada bilgilerini, yardımlarını ve desteklerini benden esirgemeyen değerli danışman hocam Dr. Öğr. Başak SUNGUR'a teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Yaşamın her anında beni yalnız bırakmayan ve desteklerini her zaman hissettiğim kıymetli eşim Alperen AKSOY 'a sonsuz teşekkürlerimi ve sevgimi sunarım.

Hayatımdaki yeri ve önemini bana her zaman hissettiren, yanımda olan sevgili annem Fatma AYSEL'e minnetimi ve sevgimi göstermeyi bir borç bilirim.

Kardeşim Cihan Yılmaz'ın tez yazım sürecinde daima destek ve yardımlarını esirgememesinden dolayı teşekkürü bir borç bilirim

Öğrenci Adı Soyadı
Bedia Başaran Aksoy

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY ..... **ii**
AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI ..... **iii**
TEŞEKKÜR ..... **iv**
İÇİNDEKİLER ..... **v**
TABLOLAR LİSTESİ ..... **vii**
ŞEKİLLER LİSTESİ ..... **viii**
KISALTMALAR ..... **ix**
ÖZET… ..... **x**
ABSTRACT ..... **xi**
1. GİRİŞ **1**
2. KÜLTÜR ve KÜLTÜREL MİRAS **7**
2.1.Kültürün Tanımı 7
2.2.Kültürel Miras 7
2.3.Kültürel Miras ve Gastronomi İlişkisi 8
2.4.Kültürel Miras ve Korunması 10
3. TÜRK MUTFAĞINDA TATLI VE ŞEKERLEME KÜLTÜRÜ **12**
3.1. Geleneksel Türk Mutfağı **12**
3.2. Osmanlı Saray Mutfağı **22**
3.2.1.Osmanlı Saray Mutfağı Şekerlemeleri **36**
3.2.1.1. Akide Şekeri **36**
3.2.1.2. Lohuk/ çevirme/ fondan **38**
3.2.1.3. Badem Şekeri ve Türevleri **41**
3.2.1.4. Badem Ezmesi **44**
3.2.1.5. Peynir Şekeri **46**
3.2.1.6. Horoz Şekeri **48**
4.KÜLTÜR MİRASI OLAN AKİDE ŞEKERİNİN ÜRETİM AŞAMALARI **51**
5. BESLENME ve SAĞLIK AÇISINDAN ŞEKERLEME **56**
6.TÜRKİYE'DE GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE VAR OLAN BAZI İŞLETMELER **59**
6.1. Hacı Bekir 60
6.2. Üç Yıldız Şekerleme 65
6.3. Cemilzade 67
6.4.Altan Şekerleme 71
6.5. Meşhur Bebek Badem Ezmesi 72
6.6. Hicipoğlu Şekerleme 73
6.7. Şekerci Cafer Erol 75
6.8. Hacı Niyazi Efendi 76

6.9. İkbal Şekerleme 77
6.10.Şekerci Ali Galip 77
7.TÜRK ŞEKERLEMELERİNİN DÜNYA MUTFAĞINDAKİ YERİ VE ÖNEMİ. 79
8. SONUÇ ve ÖNERİLER 82
KAYNAKÇA 88
EKLER 94
EK-1 Şekerleme Tarifleri 94
EK 2: Akide Çeşitleri 95

TABLOLAR LİSTESİ

Sayfa

7.1. 2015 Yılı Dünya Şekerli Mamuller İhracatı……..81

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 3.1: Yandak Şekeri 16
Şekil 3.2: Van Usülü Kavut……..……..18
Şekil 3.3: Kelle Şekeri …….....19
Şekil 3.4: Afganistan Nokul…….21
Şekil 3.5: Memuniye Yapımı 1582…….25
Şekil 3.6: Osmanlı Padişahlarının 500 Yıllık Geleneği Baklava Alayı……..26
Şekil 3.7: Alcı-Balcı-Şekerci Anonim Suluboya 17.yy…….....30
Şekil 3.8: Keten Helva Yapmak Üzere Şeker Ağdasını Çeken Kastamonulu Mehmet Veren…….....31
Şekil 3.9: III. Ahmet'in Şehzadelerinin Sünnet Kutlamaları……..34
Şekil3.10: Şekerlemelerden Yapılan Nokul Ağacı.……35
Şekil 3.11: Lohuk Sunum Gereçleri……....40
Şekil 3.12: Lohuk Çevirme…….. ……..41
Şekil 3.13: 1750'li Yıllarda Paris'te Bir Draje Atölyesi…….....43
Şekil 3.14: Badem Ezmesi**…**……..45
Şekil 3.15: Stephan Değirmeni……...…….…….46
Şekil 3.16: Halka Peynir Şekeri……..47
Şekil3.17: Osmanlı Döneminde Seyyar Şekerlemecisi ve Tepsisindeki Peynir Şekerler…….……...48
Şekil 3.18: Horoz Şekeri…….....……...50
Şekil 4.1: Akide Şekeri İçin Bakır Kazanlarda İlk Olarak Şerbet Hazırlanır……..51
Şekil 4.2: Kaynayan Şerbetin İçine Bal Ekleniyor……..52
Şekil 4.3: Hazırlanan Şerbetlerin Mermer Tezgaha Dökülmesi……..52
Şekil 4.4: Soğutulan Akide Şekeri Şerbetinin Üzerine Susam Ekleniyor……53
Şekil 4.5: Mermer Tezgahta Karıştırma İşlemi Yapılıyor……53
Şekil 4.6: Şeritler Haline Getirilen Akide Şekeri……54
Şekil4.7: Akide Şekerinin Kesim Şekilleri……54
Şekil 6.1: Maltalı Ressam Amdeo Prezious'un Hacı Bekir İllüstrasyonu……61
Şekil 6.2: 1906'da Verilen Osmanlı Nişanı……62
Şekil 6.3: Yurtdışı Fuarlarından Edinilen Deneyimle Hacı Bekir İşletmesi İçin Oluşturulan Marka-Logo…….....63
Şekil 6.4: Hacı Bekir İşletmesinin Bahçekapı'daki İşletmesi 1914……..……..64
Şekil 6.5: Üç Yıldız Şekerlemecisi…….....65
Şekil 6.6: Üç Yıldız'ın Meşhur Sakızlı Lokumu……66
Şekil 6.7: Üç Yıldız'ın Meşhur BeyazTatlısı/Lohuk/Çevirme……67
Şekil 6.8: Mısır'da Açılan Cemilzade Udi Cemil Bey ve Oğulları……69
Şekil6.9: Meşhur Cemilzade'nin 100 Yıllık Şekerin En Saf Halini Kullandıklarının Belgesi…….....70
Şekil 6.10: Altan Şekerlemecisi……..71
Şekil 6.11: Meşhur Bebek Badem Ezmesi İşletmesi Sahibi Sevim Hanım Badem Ezmelerini Paketlerken…….....73
Şekil 6.12: Hicipoğlu, Osmanlı Usülü Şeker Yapımı……75

KISALTMALAR

AB **:** Avrupa Birliği

UNESCO : Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu

BM : Birleşmiş Milletler

TDK : Türk Dil Kurumu

YY **:** Yüzyıl

VB : Ve Bunlar Gibi

MÖ : Milattan Önce

ISM **:** Uluslararası Bisküvi, Çikolata ve Şekerleme Fuarı

ÖZET

OSMANLI SARAY MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE ŞEKERLEME SEKTÖRÜNÜN DEĞERLENDİRİLMESİ VE GELİŞTİRİLMESİ

Gastronomi açısından şekerleme ziyafetlerin, törenlerin vazgeçilmez unsurlarından biridir. Şekerleme geleneği çok eskiye dayanmaktadır. Ancak, Türklerin şekerleme ile ilişkisi İslamiyet'i kabul etmeleri ve Araplarla ilişki kurmaları sonucunda gelişmiştir. Selçuklu ve Beylikler döneminde şekerleme kültürü hayatımıza girmeye başlamıştır. Ancak en büyük yenilikler ve gelişim Osmanlı döneminde olmuştur. Özellikle Osmanlı Saray Mutfağında birçok davet, şenlik ve ziyafetlerde yapılmakta ve tüketilmekteydi. Bu dönemde çok çeşitli şekerlemeler yapılmıştır. Bu şekerlemeler: Rahat-ul Nokul, Badem Şekeri, Badem Ezmesi ve diğer ezmeler, Akide şekerleri, Horoz Şekeri, Lohuk/çevirme/fondan, peynir şekeri, vb. gibidir.

Bu çalışmanın temel amacı Osmanlı saray mutfağının en önemli bölümlerinden biri olan tatlı kültürünün içerisinde yer alan ve her birinin birçok anlamı olan şekerlemelerin önemini belirtmek, Osmanlı saray mutfağından günümüze şekerleme sektörünün değerlendirilmesi ve geliştirilmesini sağlamaktır. Ayrıca bu konu üzerine literatürde geniş kapsamlı bir çalışma yoktur. Bu amaç doğrultusunda; İlk olarak Türk Mutfağında şekerleme sektörünün yeri ve önemi, geleneksel Türk tatlı kültürü, Osmanlıda ve Osmanlı saray mutfağında tatlı kültürü, şekerlemelerin tarihçesi, Osmanlı saray mutfağında yapılan şekerlemeler ve tarihçeleri, şekerlerin içerisinde kültürel miras niteliği taşıyan Akide şekerinin üretim aşamaları, bu şekerlemelerin sağlık üzerinde etkileri, Osmanlı saray mutfağında yapılan şekerlemelerin değerlendirilip geliştirilmesi için önerilerin yer aldığı kaynakların tamamı araştırılmış ve derlenen bu veriler ve literatür Osmanlı saray mutfağından günümüze şekerleme sektörünün değerlendirilmesi ve geliştirilmesi açısından değerlendirilmiştir.

Yapılan değerlendirmeler kapsamında Osmanlı mutfağından günümüze kadar ulaşan şekerlemelerin her birinin kültür mirası niteliği taşıdığı ve sadece yemek değil aynı zamanda sembolik anlamları olan, gastronomi açısından birer değer olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca bu şekerlemelerinin her birinin korunması gerektiği, gelecek kuşaklara doğru bir şekilde aktarılması, dünyada ihracatının ve tanınırlığının daha etkin bir şekilde yapılması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Kültür, Şeker, Akide şekeri, Türk kültürü, İslamiyet, Gastronomik Miras, Osmanlı*

ABSTRACT

EVALUATION AND DEVELOPMENT OF THE CANDY INDUSTRY FROM THE OTTOMAN PALACE CUISINE TO THE PRESENT

In terms of gastronomy, confectionery is one of the indispensable elements of banquets and ceremonies. The tradition of confectionery dates back to ancient times. However, the relationship of Turks with confectionery developed as a result of accepting Islam and establishing relations with Arabs. Confectionery culture began to enter our lives during the Seljuk and Principalities period. However, the greatest innovations and developments were in the Ottoman period. It was made and consumed in many invitations, festivals and banquets, especially in the Ottoman Palace Cuisine. A wide variety of confectionery was made during this period. These candies are: Rahat-ul Nokul, Almond Candy, Marzipan and other spreads, Rock Candy, Rooster Candy, Lohuk/turned/fondant, cheese candy, etc. like this.

The main purpose of this study is to emphasize the importance of confectionery, which is one of the most important parts of the Ottoman palace cuisine, in the dessert culture and each of them has many meanings, and to evaluate and develop the confectionery sector from the Ottoman palace cuisine to the present. In addition, there is no comprehensive study on this subject in the literature. In accordance with this purpose, First of all, the place and importance of the confectionery sector in Turkish cuisine, Traditional Turkish sweet culture, Dessert Culture in the Ottoman and Ottoman Palace Cuisine, History of Confectionery, Confectionery made in the Ottoman Palace Cuisine and their history, the production stages of Akide sugar, which is a cultural heritage in candies, the effects of these confectionery on health. All of the sources including suggestions for the evaluation and improvement of the confectionery made in the Ottoman Palace Cuisine have been researched, and these compiled data and literature have been evaluated in terms of the Evaluation and Development of the Confectionery Sector from the Ottoman Palace Cuisine to the Present.

Within the scope of the evaluations, it has been concluded that each of the confectionery that has survived from the Ottoman cuisine to the present day is a cultural heritage and is a value in terms of gastronomy, which has not only food but also symbolic meanings. In addition, each of these confectioneries must be protected, transferred to future generations correctly, exported and recognized in the world more effectively.

Keywords: *Culture, Sugar, Hard Candy, Turkish culture, Islam, Gastronomic Heritage, Ottoman*

1. GİRİŞ

Kültür, toplumları bir araya getiren yazılı ve yazısız gelenek ve göreneklerin bütünüdür. (Türk Dil Kurumu, 2021). Fakat kültür, milletten millete değişiklik göstermektedir. Her dünya ülkesinin kendine has bir yapısı ve deneyimleri vardır. Bununla beraber doğal olarak mutfak yapıları da bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Bu farklılığı bünyesinde en fazla bulunduran milletlerin başında Türkler gelmektedir. Türk kültürünün bir alt dalı olan mutfağımızın üstünlüğünün sebebi: Çok uzun asırlık bir tarihi birikimin yanı sıra, coğrafi faktörler, göçebe yaşam tarzı, birçok kıtaya bağlı veya ayrı denizlerle ilişkiler, tarihsel deneyimler ve elde ettikleri, bağlantı kurdukları ürünleri Türk mutfağının çok katmanlı, çok sesli ve zengin bir mutfak olduğunun kanıtıdır (Şanlıer, ve diğerleri, 2008). Göçebe yaşam tarzının iki önemli sonucu, Türk mutfak kültürünün gelişmesine neden olmuştur. Göçebelerin getirmiş olduğu kültürel asimilasyon ve farklı kültürler ile etkileşim Türk mutfağının gelişmesinin en büyük dinamiklerinden biridir (Talas, 2005). Bu kapsamda baktığımızda insanın ayrılmaz bir bileşeni olan beslenme ve yemek yani mutfak bilgisi kültürü besleyen ve onu kuvvetlendiren temel parçalarından biridir. Mutfak kültürü bir toplumun temel olarak ne ile beslendiğini söylemekle kalmaz, Aynı zamanda hangi dine mensup olup olmadığını, etkileşim içinde bulunduğu toplulukları, gelenek ve görenekleri ve ekonomik yapısı üzerinde de bilgi vermektedir. Bu açıdan baktığımızda mutfak kültürü toplumlarının kültürel yapısını belirtmekte etkin rol oynamaktadır (Altuntaş, 2021).

Kültürel gelişmeler ve etkileşimler sonucunda hiç kullanılmayan ve daha önce varlığından bile haberdar olunmayan gıdalar tüketilmeye, üretilmeye hatta siyasal rekabetlere neden olmaktaydı. Mutfakta yaşanan her gelişme yeni ve oluşacak devrimlere sebep olmuştur. Bunun örneklerinden biri ise şekerdir. Şeker mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahiptir. Şeker kamışından elde edilip daha sonra

Dünyanın birçok kıtasına yayılarak dünya ticaretinde önemli bir yere sahip olan şeker kısa sürede önemli bir gıda haline gelmiştir.

Bu kadar önemli olmasının nedenleri ise: besin değerinin yüksek olmasından kaynaklı yağın yerine kullanabiliyor olması ve ayrıca birçok farklı türevinin üretilebiliyor olması da diğer faktörler arasındadır (Uhri, 2016).

Türklerin İslamiyet'ten önce mutfak anlayışları yaşam tarzları ile doğru orantılı bir şekilde gelişmekteydi. Yani göçebe bir yaşam tarzının yanı sıra sert iklim yapısının ve sınırlı tarım ürünü elde ediniminden kaynaklı sade ve kolayca uygulanabilen bir mutfak anlayışına sahip olmuşlardır. Genellikle hayvancılıkla ilgilendiklerinden tüketimleri et ağırlıklıydı. Göçebeliğin etkisiyle birçok millet ile etkileşim haline girerek mutfakları çeşitlenmiştir (Sarıışık, 2015). Tatlı ihtiyaçlarını; bal, üzüm pekmezi, şeker vb. gibi gıda maddeleri ile karşılamışlardır. Bunun yanında, doğrudan; şeker, şeker içeren tatlıları ve şekerlemeleri yapmak için kullandıkları ham maddeye ''Yandak'' bitkisinden elde ediyorlardı. Bu doğrultuda, baktığımızda şekerin ve şekerlemenin çok eski zamanlardan beri hayatımızda var olduğunu görmekteyiz. Bunun bir kanıtı olarak da 8. yüzyılda Göktürkler şekerleme olarak sert şeker ve bal çubukları tüketmekteydiler. Hatta badem şekeri, bu dönemde tüketilmeye başlamıştır (Işın, 2018).

Enerji ihtiyaç büyük orada karşılayan şeker, işlenme prosesi bilinmediği dönemde şeker ihtiyaçlarını pestilden karşılamaktaydılar. Türklerin; tatlı, şeker ve şekerlemeyle ilişkisi İslamiyet'i kabul etmesi ve Araplar ile bağlantı kurmaları sonuncunda gelişmiş olduğu bilinmektedir. İslamiyet'in kabulü, farklı milletlerle etkileşime örnek verecek olursak; Araplar, İranlılar vb. milletlerde birçok alanda olduğu gibi mutfak kültüründe gelişmelere neden oldu. Bu gelişmelerin büyük kısmı mutfağın tatlı kolundan olan şekerlemeler üzerinde gerçekleşti (Işın, 2020).

Türklerin tatlı, şeker ve şekerleme ile ilişkisi İslamiyet'i kabul etmeleri ve Araplarla ilişki kurmaları sonucunda gelişmiş olduğunu bilinmektedir. Ancak daha önce şekerleme üzerinde hiçbir bilgisi ve ilgileri olmadığından tatlı alanında sonradan gelişen bir mutfak alanı olduğunu söylemek gerek. Tatlının eski Türklerce hoş karşılanmadığı bu dönemlerde şeker ve şekerlemede gelişme göstermediği gibi bakir

yani gelişmemiş alanlarından biriydi. Ancak zamanla gelişim sürecine baktığımızda Türklerde şekerleme kültürü çok ciddi bir ilerlemenin kanıtıdır (Yeramisimos, 2011).

Türk mutfak kültüründe tatlının önemi hem Türk edebiyatında hem de mutfak kültüründe önemi büyüktür. ‘‘Tatlı yiyelim tatlı konuşalım’’, ‘‘Tatlı dil yılanı deliğinden çıkarır’’, ‘‘Ağız tadı’’, ‘‘Tadı damağında kalmak’’ gibi deyimler oldukça önemli yer tutmaktadır. Bu bilgiler ışığında ilerlediğimizde kız istemede getirilen lokum ve şerbet, düğün yemeklerinde verilen tatlılar, cenaze törenlerinde verilen helvalar ve şerbetler, tatlılar ve şekerlemelerin en önemli başlangıçlar ve bitişlerde hep yanımızda olduğunun göstergesidir. Bu durumun en büyük örneği Türk edebiyatındaki Türk mutfak kültürünün en önemli niteliklerinden ve karakteristik özelliklerinden biri olan ikram etme, günümüzde halen devam eden bir eylemdir. İkram edilen ürünlerin başında olan; şeker, şekerlemeler ve tatlılardır. Bu gelenek Anadolu Selçuklu döneminden beri devam eden bir gelenektir (Batu, 2016).

Tarihsel bir çizelge üzerinden ilerlediğimizde; Anadolu ve Büyük Selçuklu döneminde, yerleşik yaşamın benimsenmesi sınırların, genişlemesi yeni yerleşmiş oldukları bölgelerde, etkileşim içerisinde olabilecekleri, İran ve Abbasiler etkisiyle yemek kültürleri oldukça gelişmiştir. Örnek verecek olursak et, tahıl, süt ürünleri, meyve ve sebzeler oldukça geniş yer tutmaktaydı. Bu dönem içerisinde tatlılar ve şekerlemeler oldukça önemli bir yer tutmaya başlamıştır. Selçuklu mutfağında şekerlemeler özellikle devletin başkenti olan Konya’ da yoğun olarak yapılmaktaydı. Bu başka bir şehre gidildikçe bu zengin şekerleme çeşitliliğin, olmadığını görmekteyiz (Arı, 2012)

Osmanlı mutfağı oldukça güçlü ve kendine has bir mutfaktır. Bu kendine has mutfakta tatlı ve şekerleme alanlarında oldukça gelişmiştir. Bu derece başarılı olmalarının nedenleriyse, sonradan mutfak kültürlerine eklemiş oldukları bu türleri günlük hayatlarının içerisindeki beslenmelerine ve sosyal, siyasal hayatlarına çok kolay uyum sağlamalarına ve yeme ve içmeye bağlanan maneviyatta bu gelişmelerin nedenlerindendir (Pedanı, 2018).

Bu güçlü ve rakipsiz mutfağın, Osmanlı dönemine yeme içme bakımından üç ayrı döneme ayrıldığını söyleyebiliriz. Bunlardan ilki erken dönem Osmanlı dönemidir

(1299-1500). Bu dönemde çeşitli meyvelerden, etlerden, kuru meyvelerden ve kuruyemişlerden söz etmemiz gerekir. Tatlı ve şekerlemelerde özellikle gül suyu kullanılmaktaydı. Ayrıca bu dönemde tatlı olarak künefe, baklava hayatlarına girmiştir. Şekerleme olarak ise; pişmaniye, memuniye, kandi vb. şekerlemeler hayatlarına girmiştir. Özellikle Fatih Sultan Mehmet döneminde oğullarının sünnet töreninde şekerden cami, kale, köşk, vb birçok süslemeler içeren şekerlemeler yaptırmıştır. Bu şekerlemeler genellikle, şekere bulanmış; badem, fıstık, fındık, kişnişden oluşmaktaydı. Bunun yanında kandi (kalıplarda hazırlanan beyaz şeker), nöbet şekeri bir diğer adı ile nebati, cüvariş (kristalize olmuş ve birçok tat veren madde ile zenginleştirilmiş şeker) ikram edilmiştir. Osmanlı mutfağında ya da saray mutfağında tatlı ve şekerleme bölümünde yer alan ve oldukça eski bir geçmişi olan şerbet oldukça yaygındı. Özellikle Fatih Sultan Mehmet döneminde genel anlamda 15. Yüzyıl' da kuru üzüm, kuru erik ve pestile ısıl işlem uygulayarak şerbet elde etmekteydiler (Işın, 2018).

Bir diğer dönem ise Osmanlı Klasik Dönemi (1500-1700), bu dönemde sınırların genişlemesine bağlı olarak daha önce de belirtildiği gibi etkileşimler, kültürel bağlar, tarım faktörleri, ticaret yolları ve hatta siyasal rekabet içerisinde oldukça çeşitli ürünler vermeye başlamıştır. Bu ürünler arasında öne çıkanlar arasında: baklava, mahmudiye, güllaç, şerbet yer almaktadır. Bu dönemde olgunlaşan bir mutfak niteliği kazanan saray mutfağı uzmanlıklarını da bu dönemlerde kazanmışlardır. Bu duruma örnek verebilecek olursak kebapçı, köfteci, tatlıcı, lokmacı, şekerciler ve bunlar gibi birçok uzmanlık alanı olmuştur. Bu dönemde şerbet oldukça gelişmiştir. Şerbet halkın içmiş olduğu ve sadece baldan yapılan bir şerbet türü iken orta ve üst sınıfın tükettiği şerbet ise meyvelerin özlerinden ve çiçeklerin özünden yapılmaktaydı. Evliya Çelebinin seyahatnamesinde birçok çeşidin olduğu söylemektedir. Bu çeşitler; vişne, limon, gül, demirhindi, hummas, ambernaris gibi çeşitlerin kullanıldığı söylemektedir. Bu şerbetlerin ünü o kadar çok yayılmıştı ki İngiltere gibi birçok Avrupa ülkesinde tüketilmekteydi (Yerasimos, 2002).

Osmanlı Dönemi ise Geç Osmanlı Dönemi olarak bilinmektedir. Osmanlı da mutfaktaki devrim niteliğindeki gelişmelerin sebebi, Fransız Mutfağıdır. Fransız mutfağındaki entelektüel gelişim ve çağdaşlaşmayı simgelemesinden kaynaklı dönemin ileri gelenleri tarafından benimsenmesine neden oldu. Devrim niteliğinde

demenin en büyük nedeni ise sadece yemeklerde değil sofralarda, yemek adabında ve kurallarında olan değişimden kaynaklı diyebiliriz. Bu değişimlerle beraber mutfaklarına yeni lezzetler eklenmiştir. Buna örnek verecek olursak: lokum, çikolata, ekmek kadayıfı, puf böreği bu örnekler arasında yer almaktadır. Değişimler ve gelişmeler bu dönemde Osmanlı Mutfağında oldukça önemli rol aldığı gibi, bu dönemde Avrupa'da Osmanlı Mutfağının etkileri görülmekteydi. Bu duruma örnek verecek olursak: 1800'lü yılların sonunda lokumu beğenmeleri sonucunda kendi ülkelerine götürerek tanınmasını ve talep artışını sağlamışlardır. Hatta İngiltere, lokumu üretmeye çalışmıştır (Tez, 2012).

Yani Osmanlı Mutfağı veya daha öznel anlamda Osmanlı Saray Mutfağı kısaca kendinden önceki veya kendiyle aynı dönemde yaşamış birçok milletle etkileşim dahilinde olarak Türk Mutfağının ilk zamanındaki o basit ve sade anlayışından uzaklaşarak kendine özgü bir mutfak anlayışına sahip olmuştur. Osmanlı döneminden önce Türklerde baktığımızda şeker ihtiyaçlarını Kurutulmuş meyvelerden, pestilden ve baldan elde etmekteydiler ve bu o dönem için onlara yetiyordu. Zaman içinde etkileşim ve gelişimlere bağlı olarak şeker kamışını işlemeyi öğrenmiş ve daha rahat ulaşmaları sağlanmıştır.

Osmanlılarda tatlı tüketim anlayışında imanın etkisi oldukça büyük olduğunu görmekteyiz Bunun en büyük kanıtı ise dini bayramlarda ekonomik durumu ne olursa olsun her evde mutlaka tatlı ve şekerleme bulunurdu. Şekerin yaşamda birçok kullanım alanı vardı. Bütün bunlar olmadan Osmanlı sofrası düşünülemezdi. Herhangi bir günlük öğünlerinde bile mutlaka tatlı veya şekerleme tüketilmekteydi (Közleme, 2012).

Osmanlıların birçok toprağa yayılması ve geniş topraklara hâkim olması sonucunda mutfak kültürü birikimleri tanınmaya, yayılmaya, hatta gelişmeye başladı. 17. Yüzyılın sonlarına doğru var olan şekerleme kültürü daha yoğun bir şekilde kendini göstermeye başladı. Osmanlı saray mutfağında yani Matbah-ı Amire'de artık yeni bir bölüm olan şekerhaneler açılmıştır. Birçok farklı şekerlemeler yapılmıştır. Şekerlemeler ve şeker ilk zamanlar ekonomik durumunun yüksek olan kesimlerde

tüketildiği bilinse de zamanla tüm ekonomik sınıfın tükettiği kültür bağlayıcı niteliği taşıyan bir gıda maddesi olmuştur (Bekçi, 2002).

Osmanlı Saray Mutfağında tatlı bölümünün içerisinde yer alan şekerlemeler oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir. Şekerlemeler, en temel amacı gıda ve tıbbi ilaç olarak kullanılan bir besin değildir. Bu şekerlemeler birçok alanda kullanılmaktaydı. Örneğin; dini bayramlarda, İslamiyet'in etkisiyle gerçekleşen Ramazan Bayramı'nda bilindiği üzere, her evde mutlaka şeker ve şekerlemeler bulunmaktaydı. Hatta bayramlaşmak için gidilen evlere yanlarında mutlaka çikolata gibi şeker ve tatlılar götürülmekteydi (Kılıç, 2012). Culüs törenlerinde, savaş sonunda anlaşma içerisinde yer alan maddelerde, Osmanlı sarayına gelen elçilere ikram amacı olarak sunulan şekerlemeler ile şerbetler, şehzadelerin sünnet törenlerinde, doğumlarda ve düğünlerde, ölümlerde kullanım alanları oldukça genişti. Hatta kullanımı 15.yy. dayanan Akide Şekerinin siyasi bir kimliği olduğunu söylemek yanlış olmaz. Bu şekerlemelerin, tatlıların ve hatta şerbetlerin tüketiminden, üretimine kadar çok uzun yıllara dayanmaktadır (Bayram ve Özkan, 2021).

Aynı zamanda bu çalışmayla birlikte Kültürel miras niteliği taşıyan bu şekerlemeler zaman içinde geliştirilerek, günümüzde, önemini devam ettirmektedir. Bu çalışmanın amacı; Osmanlı saray mutfağından günümüze şekerleme sektörünün değerlendirilmesi ve geliştirilmesidir. Ayrıca toplumda birçok insanın tam olarak bilmediği ve üzerinde çok fazla yanlış görüş olan bu konuyu aydınlatmaktır.

Osmanlı saray mutfağının en önemli bölümlerinden biri olan tatlı kültürünün içerisinde yer alan ve her birinin birçok anlamı olan şekerlemelerin önemini belirtmek ve içerisinde bulunduğumuz çağda, meydana gelen gelişmeler, yenilenmeler, kültürel asimilasyon, bu ürünlerimizin kalıcı olup kuşaktan kuşağa aktarılmasının önüne geçmektedir. Kadim mutfağımızın geleneksel niteliğine sahip tatlı ve şekerleme kültürünün genç kuşaklara aktarılması ve kültür mirası niteliği taşıyan bu şekerlemeleri literatüre kazandırılması amaçlanmıştır.

2. KÜLTÜR ve KÜLTÜREL MİRAS

2.1. Kültürün Tanımı

Kültür, bireylerin toplum içerisinde ve bireysel yaşamlarına yön veren değerler, gelenekler, inançlar ve simgesel pratikler bütünüdür (Eagleton, 2019). Kültür kelimesinin zaman içerisindeki ilk ve net açıklaması, İngiliz asıllı Edward Burnett Tylor şu şekilde yapmıştır: ‘‘Bireyin, toplumun bir üyesi olarak kazandığı bilgi, inanç, sanat, hukuk, ahlak, adet, gelenek, alışkanlık ve yeteneklerin karmaşık bütünü’’ olarak tanımlamıştır. Bunun yanında kültürün kendinden önceki milletlerden, toplumlardan bırakılan bir emanet, öğrenilen bir miras olduğunu söylemiştir (Haviland ve diğerleri, 2008).

2.2.Kültürel Miras

Kültür; bir millete mahsus olan aile büyüklerimizden bize kalan ya da bölgenin tanıtım unsuru olan bir nesne veya maddenin ait olduğu uygarlık ya da bölgeye ait unsurların oluşturduğu, insanoğlunun varlığının en temeline dayanan somut ve somut olmayan değerlerin bütününe denir (Üner, 2014). Bu durum Milattan önceye kadar dayanmaktadır.

Kültürel miras, toplumların içerisinde yaşayan insanların uzun yılların birikimi sayesinde elde edilen tecrübelerin toparlanıp, ilerletildiği bir sonraki nesille aktarıldığı bir olgudur. Kültürel miras deyince aklımızda sadece insanoğlunun yapmış olduğu somut unsurlar; cami, hamam, vb. değil bununla beraber soyut olan; gelenek, görenek, edebi metinler, yemekler, vb. unsurlar da akla gelmektedir. Kültürel miras, özelliği yönünden iki bölüme ayrılmaktadır. Bunlar; somut olan kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras olmak üzere ayrılırlar. Kültürel miras bu bilgiler ışığında beşerî bir varlık olan insanın üretip, ilerlettiği bir akıl ürünü denilebilir.

Bu ürünlerin gelecek kuşaklara aktarılırken kültürel kimliğini koruması oldukça önemlidir (Pehlivan ve Kolaç, 2016).

2.3.Kültürel Miras ve Gastronomi İlişkisi

Kültürel miras ifadesi ile Can (2009); ‘‘Geçmişten miras alınan ve değişik gerekçelerle geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel olarak varlığı olan ve bireylerce yapılmış her türlü eserler bir topluma ait değerlerin tamamıdır’’ şeklinde belirtilmiştir. Bireylerin yaşam şekillerini, örf ve adetleri kapsamasından dolayı bireylerin var olduğu dönem kadar eski bir tarihi olan kültürel miras, Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü, tarafından belirtilen gruplandırmaya göre iki ana gruba ayrılır bunlar; somut ve soyut olmayan kültürel mirastır (Saruhan, 2012). Somut olan kültürel miraslar: Müze, el sanatları, evler, arkeolojik kalıntılardır. Soyut olanlar ise: müzik, dans, dil, din, yiyecekler, mutfak kültürü, yemek pişirme tarzlarıdır (Okuyucu, 2011). Kültürel bağlamda baktığımız da yiyecek ve içecekler ‘‘paylaşılan’’ bir nesnedir. Bu sebepten dolayı yiyecek ve içecekleri bio- kültürel nesneler olarak nitelendirmek gerekmektedir (Ünsal, 2020). Yiyecek ve içeceğin sadece yeme boyutundan fazla olduğunun en büyük kanıtı bir toplumda var olan yiyecek ve içeceklerin toplumsal gücü, cinselliği, öfkeyi, nefreti, ilgiyi, sevgiyi ve statüyü yansıttığıdır. Buna örnek verecek olursak; vahşi doğada hayvanların besin kaynağı olan, tavşan, keklik, sülün gibi hayvanlar kültürel mirasın ortaya çıkmasındaki en büyük etken insan ve insana dair tüm faaliyetlerdir. Bu faaliyetler zaman içerisinde kalıplaşmış davranış ve kurallara dönüşerek gelenek ve görenekler haline gelmiştir (Cıvıtello, 2019). Devamlılığı halen aktif olmasıyla beraber, insan var olduğu müddetçe soyut olan kültürel miras sürekli devam edecektir. UNESCO tarafından koruma altına alınan soyut kültürel miras canlı tutulması, üretilmesi, yeni nesillere aktarılması ve kimlik kazandırılması bakımından önem taşımaktadır (UNESCO, 2019).

Kültürel mirasın bir parçası olan somut olmayan kültürel miraslardan mutfak kültürü gastronomik açıdan önem taşımaktadır. Kültürel mirasın gastronomi ile ilişkisi; yaşayan bir olgu olan kültürün nesilden nesille aktarılarak farklı toplumların birbirini etkilemeleri sonucunda farklı bir benlik kazanmıştır. Bunun sonuçlarından biri olarak da mutfak anlayışlarında zaman içerisinde değişim ve gelişmeler kültürel miras niteliği kazanmıştır. Bu nitelik yemeğin nasıl yapıldığından, hangi işlemlerden geçtiğinden, pişirme ve saklama koşullarından ve o dönemde ne amaçla kullanıldığı

oldukça önemlidir. Soyut olan kültürel mirasların tümü birbiri ile etkileşim halindedir. Bu durumda kültürel miras niteliği taşıyan bir unsurun din, çevre, yasaklar, tabulardan etkilenmektedir. Gastronomi bağlamında da ise bu durum daha net bir şekilde kendini göstermektedir. Bundan dolayı farklı toplumlarda yeme içme alışkanlıkları kendi toplumlarımızdan farklılık göstermektedir. Yemek, mutfak kültürün en önemli dinamiklerinden biridir. Yemeğin sadece fizyolojik ihtiyaçtan çok, bir toplumun yapı taşları hakkında bilgi vermesinin yanı sıra, statü göstergesi olması, güç göstergesi olması da özelliklerinden biridir (Ünsal,2020).

Evrende bulunan yaşamını sürdüren tüm varlıklar, yiyecek ve içecekle doğar beslenir. Kültür de insan ve insana dair birçok şeyle ilgilenir bu ilgilenme sürecinde en etkin ve faal olan en eski olan şey ise yemektir. Yemek, içmek fizyolojik bir eylemdir. Fakat bireysel yemeklerden karmaşık yemeklere, yani sadece ilk insanların olduğu gibi fizyolojik olarak protein, karbonhidrat, yağ, vb. şeyler alarak doymanın ötesinde toplumsal kültürel bir ilişki özelliği kazanmaya başlamıştır (Talas, 2005).

Mutfak kültürü; bir toplumu var eden insanların yeme ve içme alışkanlıkları, bilgi birikimleri, yemek – damak zevklerini içinde yaşamlarını sürdürdükleri bölgelerden elde edilen ürünlerden, oluşan tatma deneyimlerinden oluşmaktadır. İnsanların hangi yiyecek, ne şekilde elde edip hangi tercihle tükettiği gibi ögeler kültürel yapıyı tanımlamakla birlikte; bölgeye özgü pişirme teknikleri, mutfakta kullanılan araç, ve gereçler, yemek sunumu, yemek yerken ki adap, biçim gibi alışkanlıklar yörenin kültürel bir yansıması olarak görülmektedir. Bu yansımalar, toplumun gelişmişlik düzeyinin olduğu kadar yasam bicimi ve zevkinin de bir göstergesidir (Serinkaya, 2017). Yemeğin yerken birleştirici yani benzer olarak gösteren ve dışlayan nitelikleri de çok önemlidir. Ayrıca yeme ve içme sosyal statü göstergesidir. Konu kapsamında bir örnek verecek olursak Osmanlı zamanında şekerden, meyveden yapılan şekerlemeler; sadece üst tabakadaki devlet görevlilerine, paşalara, padişah ve himayesinin tadabileceği bir tattı bu da yeme- içmenin sınıflandırıcı yapılarından biri olan sosyal kültürel bir nesne olduğunu gösterir. Keza yaşamının birçok alanında olduğu gibi bu alanında da sa dece yemek yemek, yemek yapmak eylem olarak değil aynı zamanda pek çok sembolik değer ve anlam ifade etmektedir. Bu birçok anlam ve etkiden etkilenen ve etkileyen yer almaktadır. Bu

durumda şehirde gerçekleşen değişimler, hareketler yeme, içme kültürüm etkiletip değiştirdiği gibi yiyecek içecek kültüründeki değişimlerde şehri değiştirir (Işın, 2018).

Kültürel miras niteliği taşıyan yemek kültürünün korunması zaman içinde önem arz etmeye başlamıştır. Bunun için yapılan çalışmaların öncülerinden, Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) birçok çalışmada bulunmuştur. Bu nedenle Birleşmiş Milletler (BM) ve 195 üye devlet ve bir alt kuruluşu olan UNESCO ülkelerin sahip oldukları kültürel mirasların korunması gerektiğini savunup çeşitli çalışmalar yapmışlardır (Çapar ve Yenipınar, 2016). Devletlerin bu sorumlulukları yerine getirmek için gerekli olan bilimsel ve teknik önlemler, mali önlemler, koruyucu önlemler, yasal tedbirleri almaları; eğitimsel ve kültürel eylemler ile uluslararası iş birliği sağlanarak bu politikayı geliştirmeleri ve uygulamaları gerektiği sözleşmede belirtilmiştir (UNESCO, 1972).

Bu kapsamda somut olmayan kültür miraslar arasında, Osmanlı Saray Mutfağında yer alan pek çok yemeğin korunma altına olma durumu vardır. Osmanlı saray mutfağında yer alan bir bölüm özellikle göz ardı edilmemesi gereken bölümlerden biri de: tatlı bölümü ve içinde yer alan şekerlemeler kısmıdır. Osmanlı Saray Mutfağında yer alan bu şekerlemelerin tarihleri oldukça eski ve köklüdür.

2.4.Kültürel Miras ve Korunması

Kültürel miras bir toplumun bireylerine ortak geçmişlerini aktaran, dayanışma ve birliktelik duygularını güçlendiren, tarih boyunca biriken değerler bütünü ile geleceğin doğru kurulmasını sağlayan bir olgudur (Güneş ve Alagöz, 2018). Birçok kaynakta kültürel mirasın hiçbir şekilde benzerinin bulunmadığı ve değiştirilmesi imkânsız olduğunu vurgulanmıştır. Kültürel miras uygarlıkların en önemli özelliklerini, niteliklerini belirten bir olgudur. Ayrıca bu olgu hem siyasi hem de ekonomik sürekliliği ve gelişimi sağladığından korunmalı ve devamlılığı sağlanmalıdır. Kültürel mirasın korunması ve sürekliliğinin sağlanabilmesi için toplumundaki herkes tarafından benimsenmesi gerekmektedir. Benimsenen bu kültür mirasları belli başlı kurumlar tarafından yok olmasını engellemek için çalışmalar yapmaktadırlar (Günden, 2021).

Kültürel mirasın korunması amacıyla kurum ve kuruluşlar; UNESCO, Avrupa Konseyi, Uluslararası Anıtlar ve Sitler Konseyi (ICOMOS), Europa Nostra, Uluslararası Doğa Koruma Birliği (IUCN), Kültür Varlıklarının Korunması ve Onarım Çalışmaları Uluslararası Merkezi (ICCROM) vb. pek çok uluslararası kurum var olduğu gibi Uluslararası olanlar dışında her ülkenin kültürel mirası korumak amacıyla yapmış oldukları kurumlar vardır. Bu kurumlar arasında ülkemizde var olan kurum; Kültür ve Turizm Bakanlığı olduğunu bilmekteyiz (Okuyucu, 2011).

3. TÜRK MUTFAĞINDA TATLI VE ŞEKERLEME KÜLTÜRÜ

3.1. Geleneksel Türk Mutfağı

Şekerin tarihçesinden bahsedecek olursak: "Şeker'' sözüne etimolojik olarak baktığımızda, Sanskritçe "çakıl'' veya "kum" anlamında kullanılan "sharkara" sözünden gelmektedir. Hint kaynaklı olan bu söz ufaltılarak parçalanmış sözü, şeker kamışının sırasıyla parçalayarak ezme işlemini kastetmektedir. Şeker, genel olarak Arapların Türklere ve Batı halkına tanıtmışlardır. Arapların "Sükker" olarak kalıplaşmış şeker farklı dillerde farklı isimler almıştır. Örneğin; Yunanca: "sakharozi", Latince "saccharum" gibi. (Tez, 2012).

Şekerin ortaya çıkışı efsanesi : "*Eskiçağa dayanmaktadır. Dünya'nın kurulduğu ilk zamanlarda dünyada sadece erkekler yaşamaktaydılar. Bir gün balıkçıların ağına denizden bir şeker kamışı takılmıştır. Ancak ağlarına takılan şeker kamışını denize atmışlardır. Bu olay birkaç kez tekrarlanmıştır sonra balıkçıların bunun bir anlamı olduğunu düşünüp toprağa ekmişlerdir. Şeker kamışı büyür, çiçek açar ve kadına dönüşür. Kadın gündüz vakitleri şeker kamışının içinde saklanır. Geceleri ise şeker kamışından çıkarak erkekler için gizlice yemekler yapar yaptığı bu yemekleri tüketenler ona âşık olurlar"* bu ifadeyle belirtilmiştir (Tez, 2012).

Şeker ilk başta çok pahalı bir gıda maddesi olmasının yanı sıra ilaç olarak kullanılmaktaydı. Ecza dükkanlarında mutlaka bulundurulurdu.

Tarihte şeker kamışının şeker yapımı ilk kez milattan önce 4. yüzyılda Hindistan'da başlamıştır. Daha sonra Mısır'a 11. yüzyıl itibari ile Kıbrıs'a ulaşmıştır (Karademir, 2015). Şekerin pahalılığının kanıtı olarak 1372 yılında 1 kg şeker, iki adet besili öküze eşdeğerdi. Beyaz altın Zamanla şeker kamışının işlenmesi kullanımın yaygınlaşması, şekerin başka ülkelere geçmesi şekerim kullanım alanını da değiştirdi.

Şekerin tarihçesi ise genel hatlarıyla:

- MÖ 8000: Şeker bir ot olarak Yeni Gine'de ortaya çıkmıştır.
- MS 1. YÜZYIL: Hintliler şeker kamışını nasıl ezeceklerini ve beyaz kristalleri nasıl ortaya çıkacaklarını öğrenmişlerdir.
- 8. YÜZYIL: Araplar şeker üretimini Hintlilerden öğrenmişlerdir.
- 13.YÜZYIL: Belçika'nın Antwerp şehri Avrupa'nın şeker rafine merkezi olmuştur.
- 1319: Şekerin İngiltere'ye doğrudan ulaştırıldığını aktarıldığı ilk tarihtir.
- 1493: Colomb'un ikinci yolculuğunda şeker kamışını Karayip'lere getirmiştir.
- 1493-1625: Karayipler'i ve şeker üretimini İspanya Kontrol eder.
- 1500: Portekiz'in Madeira adası dünyanın en büyük şeker üreticisi olmuştur.
- 1544: İngiltere; Hollanda, Lüksemburg özellikle de Belçika, Antwep'ten aldığı endüstri ile şeker rafine etmeye başladı.
- 1585: Londra şeker rafinesi işleminde Avrupa'nın merkezi haline gelmiştir.
- 1588**:** İngiltere, İspanya deniz kuvvetlerini yenmiştir: İngiltere, Amerika'yı kolonileştirmiştir.
- 1619: İlk Afrikalılar, Virginia, Jamestown'a ulaşır; şeker yetiştirme çabaları basarız olmuştur.
- 1625: Avrupa şekerinin çoğunu Portekiz'den (Brezilya) elde etmiştir.; Karayiplerdeki ilk İngiliz yerleşimi St.Kitts olmuştur.
- 1650: Şeker ücretlerindeki düşüşten dolayı Limonata Paris'te icat edilmiştir**.**
- 1650-1850: Karayiplerde İngiltere, Fransa, Danimarka, Hollanda şeker üretir.
- 1655: İngiltere Jamaika'yı ele geçirmiştir.
- 1660: İngiliz şeker ihracatı, diğer kolonilerin üretimi birleşiminden fazla olmuştur.
- 1701-1810: 252 bin köle Barbardos 662.400 Afrikalı köle Jamaika'ya götürülmüştür.
- 1733: Kuzey Amerika kolonilerinin Antiller (Fransa) ile ticaret yapmasını engellediği için İngiliz parlamentosu Şerbet Akdini kabul etmişlerdir.
- 1750: Şeker yoksullar için sıradan bir besin haline gelmiştir.

- 1764: Fransa ve yerli savaşlarından sonra Kuzey Amerika'daki kolonilerinde askeri güçlerini korumak ve gelirini yükseltmek için İngiliz Parlamentosu şeker akdini kabul etmiştir.
- 1791: Haiti'deki (St. Domingue) köle isyanın başarıya ulaşması ile şeker üretimi durmuştur**.**
- 1813: Napolyon'un Fransa'nın kendisine yetebileceği bir üretimi emretmesinin ardından Fransa Passy'de, ilk şeker pancarı rafineri kurulmuştur.
- 1838: İngiltere köleliğe son vermiştir.
- 1848: Fransa köleliğe son verilmiştir.
- 1876: Kölelik Porto Riko'da sona ermiştir.
- 1884. Kölelik Küba'da sona ermiştir**.** (Cıvıtello, 2019).

Genel anlamda bakıldığında örf ve adetlerimiz, dini inanışımız, siyasi komşularımız, göçebe yaşam tarzı mutfağımızı etkilemiştir. Türk mutfağımızın gelişmesinde ve ilerlemesinde Batı'ya yönelme oldukça etkilidir. Orta Asya kültür ve medeniyetine sahip Türk mutfağının beslendiği medeniyetler; Anadolu ve İslam medeniyetleridir (Özdoğan ve Işık, 2008). Batıya yönelme ve ilerleme, sanayileşme ve şehir hayatına geçiş, kadının iş hayatına girmesi, eğitim seviyesinin artması sonucunda yeme ve içe alışkanlıklarındaki değişiklik sonucunda mutfak anlayışları ve yemek anlayışlarının değişmesine neden olmuştur. Ayrıca ekonomik koşullar Türk mutfağının değişimini hızlandırmıştır (Artun, 1998). Tüm bu gelişmeler ışığında mutfağımızda Türk mutfağının alt kolu olan Tatlı kültürünün gelişmesine neden olacak ürünler mutfağımıza girmiştir. Bu ürünlerden en önemlisi şekerdir. Şekerle birlikte, tatlılar ve şekerlemeler mutfağımızda hem siyasi, sosyal, ekonomik hem de manevi boyutu katmanlı bir tabaka oluşturmuştur. Geleneksel Türk Mutfağındaki Tatlı ve şekerlemelerdeki bu sınırlılık Osmanlı Döneminde en üst sınıra çıkacaktır.

Geleneksel Türk mutfağı tarım ve hayvan ürünleri kaynaklıdır. İlk yerleşim yerleri, Orta Asya olan Türklerin, çevre ve iklim koşullarının etkisiyle göçebe bir yaşam tarzını benimsemişlerdir. İklimi karasal, bitki örtüsü bozkır olan çöllerle kaplı bu bölgede, mecburi olarak ticaret, ekonomik yapı, üretim faaliyetleri mevcut olan

şartlara uyum sağlamıştır. Türk mutfağının bugünkü temellerinin oluşmasını sağlayan faktör, ‘‘göçebeliktir’’ (Saçıkaralı, 2015).

Göçebelik kültürünün Türk mutfağı üzerinde olumlu ve olumsuz olmak üzere etkileri bulunmaktadır. Olumlu yanı tek bir bölgeye bağlı kalmadan farklı bölgelerden, farklı coğrafyalardan, farklı kültürler ile etkileşim halinde olup, kendi kültür ve medeniyetlerinin gelişmesini sağlar. Olumsuz yanı ise göçebelerin getirmiş olduğu kültürel asimilasyon ve farklı kültürler ile etkileşim Türk mutfağının gelişmesinde ve kalıcı olmasını engellemiştir (Talas, 2005). Türklerin ilk yerleşim yerlerinden olan İç Asya’ dan, Altay dağlarına oradan da Kavimler göçü etkisiyle dört bir kıtada yerleşim sağlamaları, farklı topluluklar ve medeniyetler ilişki kurma olanağı sağladığından Türklerin bugünkü mutfak anlayışlarının köklü bir temelinin oluşmasına neden olmuştur. Türk kültürünün alt dalı olan Türk mutfağı, kendi içerisinde pek çok dallara ayrılmaktadır. Türk Tatlı kültürü, Türk mutfağı ve Türk kültürü hakkında çok önemli bilgiler vermektedir. Bu bilgilere Divan-ı Lügat-ı Türk, Orhun Abideleri, gibi kaynaklardan ulaşılmaktaydı (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Göçebe yaşam tarzının zaman içerisinde yerleşik hayata bırakması sonucunda mutfak kültürlerinde yenilikler ve değişimler gerçekleşmiştir (Ersoy 2002).

Şekerin tarihçesi çok eskilere dayanmaktadır. Şeker tatlıların ve şekerlemelerin yapımında oldukça önemli bir ana maddedir. Şeker, bal, pekmez sadece tatlıların yapımında değil ana yemeklerin yapımında da kullanılmaktaydı. Bakıldığında kristalize şekerin ilk üretiminden 10.000 yıl sonra Yakındoğu’ya gelmiştir. Kristalize şekerin ham maddesi olan şeker kamışının ana vatanının Yeni Gine olması Batı ülkelerinin geç tanımasının nedenlerinden biridir. Şekerin Yeni Gine’den seyahati ilk olarak Hindistan’la başlamıştır. Hindistan da şeker kamışının içerisindeki öz suyundan elde edilen şeker burada Kristalize şeker haline getirilip daha sonra Doğu Akdeniz, Anadolu, Akdeniz ve Yunanistan’a sırasıyla ilerlemiştir (Uhri, 2016). Orta çağ da Hindistan’dan şekerin ilk halini satın alan doğu ülkeleri, şekeri yetiştirmesi uygun olan Mısır gibi yerlerde başarı ile yetiştirilmiştir. Bu sayede şeker kamışı tarımı başlamıştır. Batıya da buradan geçmiştir. Ancak Doğu tatlılarının, şekerleme ve tatlı ustalarının yaptıkları övgü ile anlatılmaktadır. Bunun en büyük kanıtı İslamiyet’i benimsemiş bu milletlerde bütün şehirlerinden şekerciler çarşısı bulunurdu. Bu çarşıda şunlar satılırdı: baklava biçimde kesilmiş badem ezmeleri, beyaz badem şekerleri, hatmi şekerleri,

arpa şekerleri, ballı gofret yığınları, lokumlar, meyveli akideler, fındık ve badem ile yapılmış koz helvaları uzun bakır siniler içinde sunulmaktaydı (Gürsoy, 2004).

Türklerde tatlı ve şekerlemelerin varlığı 13.yy. dayanmaktadır. Ancak daha ileri tarihlere baktığımızda tatlı ve şeker ihtiyaçlarının, karşılanması ve tüketilmesi Orta Asya Türklerine kadar uzamaktadır (Işın, 2020). İnsanların yeme-içme alışkanlıkların incelendiği ilk çağlardan günümüze kadar olan süreçlerde yiyecek ve içeceklere olan düşkünlüğün oldukça fazla olduğu görülmektedir. Bu düşkünlüğün sebebi ne olduğu tam olarak bilinemese de Antropologlar ve etnologlara göre bunun nedeni tatlı gıdaların, ‘‘iyi yiyecek’’ ve ‘‘iyi içecek’’ olarak nitelendirilmesidir. Levi- Strauss’a göre; ‘‘İyi yiyecek ve iyi içecek’’ sözlerinden şunlar anlaşılmaktadır; ‘‘hayal edilmesi iyi olan yiyecek ve içecekleri’’ kastetmektedir. Şeker, insanların içgüdüsel olarak ihtiyaç duydukları bir ürün olmanın yanı sıra, şeker ve şekerden elde edilen ürünlerinin insanların ihtiyaçlarını karşılamaları için arayışta olmalarının en büyük nedeni belki de şekerin içeriğinde yer alan sakarozun insan vücudunda olmaması ve üretilmemesinden kaynaklı olabilir. Zira tatlı kaynaklı gıdalar insanlar için her daim cazibe kaynaklı ürünlerdi (Uhri, 2016). Şeker ihtiyacı insanlarda daha çok fizyolojik olduğunun ispatı, 7.yy. ortalarına doğru Göktürklerin, yapmış oldukları ziyafetlerde; bal, üzüm, pekmez ve çeşitli şekerleme ve tatlıların sofralarında yer aldığı bilinmektedir (Işın, 2020). Orta çağ döneminde İlk Türklerin yaşamış olduğu Orta Asya bölgesinde tüketilen şekerleme ve tatlılar genellikle; bal, üzüm pekmezi, meyvelerden sağlanan şekerlerinin yanı sıra ‘‘yandak şekeri’’ adıyla bilinen kudret helvası da vardı. Şekil 3.1’de verilen Yandak şekeri, dikenli bir bitki olarak bilinmektedir ve Göktürkler döneminde oldukça fazla kullanılmaktadır.

Şekil 3.1: Yandak Şekeri

Bitkiler.com.(https://www.bitkiler.co/2016/10/kayskran-okuzcan-kaykcan-yandak-ononis.html).

Bir tür şeker olan bu bitki Orta Asya civarında sıklıkla görülmektedir. Göktürkler döneminde 7.yy. sonu ve 8.yy. başlarından itibaren şeker ihtiyaç ve isteklerini sert şekerleme olan ‘‘bal çubukları’’ ile karşılamaktaydı. Bunun yanında geleneksel beslenme kültürümüzün en önemli tatlılarından biri olan pekmezi de unutmamak gerekir. Pekmez geçmişi çok uzun yıllara dayanan pekmez, üzümden elde edilmektedir. Hatta pekmez kavut ve talkan adlı tatlılara katılarak tüketilmekteydi (Sarıışık, 2015). Orta Anadolu'da pekmezin pişirilip kaynatılıp ve kalıplara dökülüp kesilmesi ve soğutulması sonucunda köfter adlı bir şekerlemedir (Tez, 2012).

Asya Türkleri, tatlı ile ilişkilerini en güzel anlatan belge; İbn-i Battuta'nın yazmış olduğu seyahatnamedir. Bu seyahatname de şu bilgiler vardır: ‘‘*Tatlı yemek onların nezdinde ayıp karşılanır! Ramazan ayı içinde Sultan Uzbek'in huzurunda bulunuyordum. O gece arkadaşlarımın yaptıkları tatlıdan bir tabak sundum sultana. Sultan sadece parmağının ucu ile dokunup tadına baktı ve bir daha elini sürmedi''.* Bununla beraber İbn-i Batuta'nın uzun seyahatleri sonucunda vardığı Hindistan'ın Türk asıllı sultanı Gıyaseddin Tuğlukşah'ın sofrasında bol bol tatlı şerbetler içildiğini, helva ve lokmayı önceden tadıp beğendiğini söyleyecektir (Ünsal, 2021).
1400'lü yılların sonunda badem, kuru üzüm, fıstık gibi kuruyemiş içerikli ürünleri şeker ile kaplanarak tüketilmekteydi (Işın, 2018).
Orta Asya Türkleri o dönemde şekerleme ve tatlı olarak;

- <u>Türmek;</u> Un, bal ve bademle yapılmaktadır.
- <u>Kuluça;</u> Ural Nehrinin kıyısında yaşamını sürdüren Orta Asya Türklerinin tereyağı ekleyerek yaptıkları bir çeşit pastadır.
- <u>Kagut (Kavut):</u> şekil 3.2'de görüldüğü gibi, Pişirilen darı kurutulup havanla ezilir. İnce bir kıvam elde ettikten sonra şeker ve yağ eklenerek yapılır. Genelde yeni doğum yapmış kadınlara ikram edilir.
- <u>Buldunı (Hoşmerim):</u> Türklere has bir tatlıdır. Yörüklerin peynir tatlısı olarak da bilinmektedir

Ayrıca; Usbari, Köftür, Uwa, Kavut, Uhut, Güllaç, Kadayıf, Cent, Kazan Kabartması, Katlama, kuyma, kuş tili gibi tatlı vb. şekerlemeler tüketilmekteydi. Ancak şunu da unutmamak gerekir ki bu dönemde tatlı ve şekerleme bazlı yiyecekleri herkes

yiyemezdi sadece maddi durumu iyi olan zenginler tüketirdi. Maddi durumu uygun olmayanlar ise sadece özel günlerde tüketmekteydiler (Bekçi, 2002).

Şekil: 3.2: Van Usulü Kavut

Milliyet. (https://www.milliyet.com.tr/yemek/galeri/kavurga-bal-ve-pekmezden-yapilan-3-bin-yillik-turk-tatlisi-kavut-6287115).

Orta Asya, Karahanlı devletinin saray çalışanlarından olan, Yusuf Has Hacib'in yazmış olduğu metinde şunlar geçmektedir;

İster şeker, helva, ister arpa, darı yemiş olsun,
Doyup yatan sabah tekrar aç kalkar
(Yusuf Has Hacip, 1985).

Ayrıca aynı dönemlerde Kaşgarlı Mahmud da şekerle yapılan birkaç tatlıdan bahsetmektedir. Özel günlerde kımızın yanında şeker verilirdi. Bu şekerler kımız tulumlarına atılır daha sonra da tüketilmekteydi. Türk mutfak kültürümüzde oldukça önemli yere sahip olan tatlıların temel bileşenleri; bal, pekmez ve şeker gibi tat veren unsurlara un ve yağ gibi tekstür veren bağlayıcı gıdalar kullanılmaktaydı. Ayrıca Kristalize şekerin Yakındoğu'ya geç gelmesinden dolayı, Türkler, özellikle halk şeker ihtiyaçlarını karşılamak için bal, şeker, pekmez ve meyvelerden elde etmekteydiler (Altuntaş, 2021). Anadolu Selçukluları döneminde şeker, Mısır, Şam, Irak'tan getirilmekte saray kesimi tüketmekteydi (Tez, 2012).

13. yüzyılın sonlarına kadar şekerin üretimi İslam ülkelerinin kontrolünün altındaydı. Avrupa'da şeker oldukça pahalıydı. Hemen hemen şekerin kilosu 5 altın marka yakın bir satışı bulunmaktaydı. Şekerin birçok türü Avrupa da satışa sunuluyordu. Fakat 3 kez işlenmiş en kaliteli cins olan beyaz şeker Memlük sultanına ayrılmaktaydı. Bu şekere, Şeker- i mükerrer, Avrupa'da ise ''kral şekeri'' diye anılmaktaydı. Şeker -i Mükerrer dışında bir de Sükker-i Kand adında şeker vardı. Şeker -i Mükerrer kalıp şeklinde donduruluyordu. Genellikle koni ve dikdörtgen kalıplara konuluyordu Koni şeklinde olanlara Kelle Şekeri, Dikdörtgen şeklinde olanlara ''parmak şeker'' ya da ''kalem şekeri' 'denilmekteydi. Şekil 3.3'te gösterildiği üzere, Kelle Şekeri. Bir diğer şeker olan Sükker-i Kand'a nöbet şekeri denilmekteydi.

Şekil 3.3: Kelle Şekeri

Kaynak:(Işın, 2018).

Bu şekerlerin işlenmesi, tasfiye edilmesine göre farklı adlar almaktaydılar. Türklerin şeker ile tanışmasından hemen sonra tüketmeyi çok sevdiklerini hatta taze şeker kamışlarını satın alıp tükettikleri bilinmektedir. Alman bilge Dr. Leonhart Rauwolff' a göre Türklerin şekeri çok fazla tüketmesi sonucunda; Keyiflerine çok düşkün olduklarını, eski korkusuz ve cesaretli hallerini kaybettiklerini söylemektedir (Işın, 2008).

Her kültürde ve mutfakta olduğu gibi büyük değişimler, büyük yenilikler, farklı bir kültüre geçişle gerçekleşir. Bunun en büyük örneği ise Türklerin İslamiyet'i

kabul etmesi ile başlamıştır. Selçuklular ve Beylikler döneminde, İslam ve Türk dünya tarihi açısından dönüm noktası olmuştur. Bu durum Anadolu'da 250 yıl kadar sürmüştür (Altuntaş, 2021). İslamiyet'in kabulü ile Türkler daha önce hiç tüketmedikleri ürünleri tüketmeye başlarlar. Bunun en büyük örneği tatlı ve şekerlemedir. İslamiyet'i kabul etmeden önce Orta Asya' da yaşayan Türkler tatlıyı beslenmelerinin içerisinde bulundurmuyordu. İslamiyet'ten önceki dönemde Türklerin Tatlı yemesinin ayıplandığı dönemlerdi. Dönemin önemli seyyahlarından olan İbn Battuta'nın seyahatnamesinde yazan bilgiye göre Tatlı tüketmek hakkında; ''Beni öldürseler yemem'' sözünü söyleyerek tepki göstermişlerdir. Ancak zamanla ve Müslümanlığın etkisiyle; şekeri kullanmaya başladılar. Yani Türklerin İslamiyet'i kabul etmeleri ve sınır komşusu haline geldikleri Arapların etkisiyle beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürlerinin en temel unsurlarından biri olan Tatlı kültürü oluşmuştur (Yerasimos, 2011).

Türklerin İslamiyet'in kabulü genişleyen sınırlar, siyasal, sosyal ilişki içerisinde bulundukları ülkelerin etkisiyle mutfaklarında değişim gerçekleşmiştir. Bu değişime örnek; Orta Asya Türkleri İslamiyet'i kabul etmeden önce Kımız, rakı, vb. alkollü içecekler tüketmekteydiler. İslamiyet'in kabulü ile alkollü içeceklerin yerini şerbet ve çeşitlerine bırakmıştır. Bu şerbetler, şekerden, meyvelerden oluşmaktadır (Özdoğan, 2008).

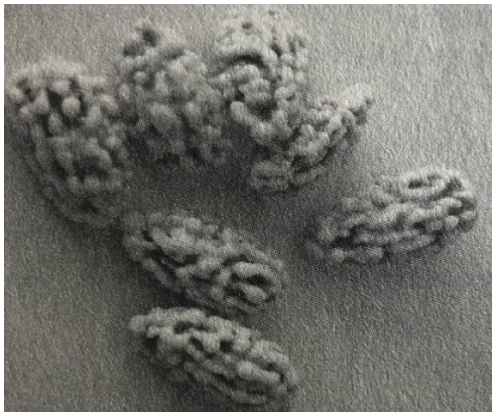
Büyük Selçuklu, Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde İran ve Abbasi mutfağının etkileri oldukça ağır basmaktadır (Işın,2020). Orta Asya ve Arap ülkelerin çok miktarda şekerleme ve tatlı ürünler oldukça önemli yer tutmaktaydı. Selçuklular zamanı Başkent Konya'da, 1220' de Hasan B. Şa'ban'ın Şeker- furuş (Şeker satıcı) Mescidi'ni yaptırmıştır. Böyle bir yapıyı yaptırması şekere ve şekerlemeye olan ilginin ne kadar yüksek olduğunu göstermektedir (Merçil, 2000).

Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde şeker, ithal edilen bir gıda maddesidir. Ancak şeker o dönemlerde herkesin tüketebileceği bir gıda maddesi değildi. Bunun nedeni ise, ithal edildiğinden dolayı hem ulaşımı hem de fiyatı oldukça yüksekti. Bu durumdan kaynaklı şeker sınıfsal ayrımı belirleyeceği unsurlarından biriydi. Bu durum karşısında halk şeker yerine alternatif olarak bal, pekmez ve

meyvelerden şeker ihtiyaçlarını karşılamaktaydılar. Tıpkı helva da olduğu gibi herkesin rahatça ulaşamayacağı bir gıda maddesidir (Közleme, 2012).

Şeker, birçok tatlının ve şekerlemenin ham maddesi olarak kullanılmaktadır. Örnek verecek olursak; ‘‘helva çeşitleri, şerbet çeşitleri, gülbeşeker ismine sahip tatlı, baklava, şerbet, akide, nokul, paluze (pelte), müşebbek, zerde, pekmezli reçeller, höşmerim, zerde ve teberzed gibi şekerlerin’’ yapımında kullanılmaktadır (Sarıışık, 2015). Ayrıca Selçuklular ve beylikler döneminde özellikle şu tatlı ve şekerlemeler tüketilmekteydi:

- Senbuse: İki farklı tadı (tatlı ve tuzlu) bir arada bulunduran muska böreğidir.
- Müşebbek: Kızartılan bir çeşit hamur tatlısıdır.
- Nokul: Burada atıştırmalık şeker anlamında kullanılmıştır. Birçok kaynakta Badem şekeri olarak bilinmektedir. Şekil 3.4’te gösterilmiştir.
- Pişmaniye**:** İran etkisiyle getirilen, Anadolu Selçuklu döneminde oldukça fazla tüketilen bir çeşit şekerlemedir
- Akide: Divanı-ı Kebir’de geçen Akide, bugün yapılan Akide şekerlerinden değildir. Üzüm şırasının veya şekerin kaynatılarak yoğun bir kıvam elde ederek yapılmaktadır (Divan-I Kebir).



Şekil 3.4: Afganistan’da Nokul Adıyla Bilinen Geleneksel Badem Şekeri
Kaynak: (Işın, 2018).

Bu dönemde tatlının yapımında; un, süt, bal, pirinç, badem, şeker, gül suyu gibi değişik malzemeler kullanılmaktır. Selçuklu ve Beylikler döneminde tekkelerde, evlerde, saraylarda sınıf farkı gözetmeksizin hemen her sofrada, helva ve helva

çeşitleri yapılırdı. Helva kuruyemiş, şeker ve bal bakımından zengin bir tatlı türüdür. Helvanın sadece yemekle ilişkisi yoktur. Helva ayrıca hem dini hem manevi boyutu olan, cenaze törenlerinde, mübarek gecelerde yapılan bir sosyal boyutu olan tatlıdır (Saçıkaralı ,2015). Ancak tatlı ve tatlı çeşitleri şehirde ne kadar yaygınsa köy de o kadar nadir bulunmaktaydı. Mevlâna, şehri ziyaret eden bir köylünün Helva'nın tadına baktıktan sonra köye geri dönmek istememesinden şöyle bahsetmektedir: ''*Ben gece gündüz havuç yemeye alışmıştım; şimdi helvayı tattım, havucun tadı gözümden düştü.*'' (Şahin, 2008).

Şeker ve şekerlemeler Türklerin hayatında zaman içinde önemli bir yer edindi. Gelenek ve göreneklerimizde, gelen misafirlere tatlı ve şekerleme ikram etmek çok köklü bir gelenektir. Bunun örnekleri olarak; Düğün, nişan, bayram ziyaretleri, cenazelerde, kandil gibi özel günlerde ikram edilirdi (Bal ve diğerleri, 2019).

Şeker ayrıca Arap kökenli yani oryantalist ezgili şekerlemeler: badem olmakla beraber, kuru meyveler ile bir araya getirilmiştir. Örneğin Jijona'nın "turron"u bademli çörek Toledo'nun badem ezmesi veya badem kurabiyesi gibi reçeteleri çok gizli tutulan Arap kökenli şekerlemelerdir (Tez, 2012).

Kutlama yiyeceği olarak şeker, şekerleme ve tatlılar yukarıda da bahsedildiği gibi bayramların ve kutlamaların vazgeçilmezidir. Selçuklu ve beylikler döneminde özellikle, evli çiftlere ziyarette, şeker ve şekerleme gelenek haline gelmiştir. Bununla beraber Ramazan ayının bitmesiyle beraber kutlanan ''Îd-i Fıtır'' veya ''Îdü'l Sagir'' bilinen Ramazan (Şeker) Bayramında gelen konuklara şeker ve şekerleme ikram etmek gelenekselleşmiştir. Bu bayramdan iki ay on gün sonra gelen ''Îd-i Adha'' veya ''Îdü'l Kebir'' diye bilinen Kurban Bayramı'nda Halife adına şeker dağıtılırdı (Gürsoy, 2004).

3.2. Osmanlı Saray Mutfağı

Osmanlı mutfağı, Fransız, Çin, İtalyan mutfakları gibi dünyanın en zengin ve büyük mutfaklarındandır. Osmanlı Mutfağının bu kadar zengin olmasının nedenleri arasında kökenlerinin; Orta Asya, Çin, Ortadoğu ve Anadolu'nun mutfak kültür mirasları üzerine kurulup, sürekli farklı kıtalar ve coğrafyalara ilerleyip

genişlemesidir (Bal ve diğerleri, 2019). Ayrıca Kuzey Afrika, Kuzey Karadeniz, Arap, Ege adaları, Anadolu, Acem, Kafkasya üzerinde hâkim olan Osmanlı bütün bu coğrafyalarının zenginliğini mutfağına yansıtmıştır (Efe, 2019). Batının etkisi ile melez mutfak özelliği kazanmıştır. Bunun yanı sıra; bünyesinde bulunan, birden fazla ulus olması hem ulusal mutfak açısından zengin hem de yöresel mutfak açısından zengin bir mutfak olmasını sağlamıştır (Belge, 2012).

Selçuklular dönemi, beylikler dönemi ve Osmanlı'nın kuruluş dönemi, mutfak kültürü açısından daha sade ve az gösterişliyken zaman içerisinde, sınırların gelişmesine bağlı olarak pek çok ulusu, buna bağlı olarak da kültürü bünyesinde bulunduran Osmanlının mutfak gelişimleri ve yükselmesi 16.yüzyılda daha belirgindir. Bu durum mutfaklarında daha karakteristik bir kimlik yapısına ulaşmasını sağlamıştır. Ulaşılan bu kimlik yapısı Osmanlı Devleti'nin sahip olduğu her toprakta etkili olmaya başlamıştır (Işın, 2014). Kendinden önceki dönemlerde yaşayan, göçebe bir yaşam tarzına sahip Türklerden farklı olarak tarım ve ticareti teşvik etmek ve ilerletmek için mücadele etmişlerdir.

İslam dinini kabul eden İran, Arap ve Türk sentezi taşıyan Osmanlı Mutfağında Şeker, Şekerlemeler ve tatlılar çoğunlukla dinin etkisiyle daha yoğun hayatımıza girmiştir. Bunun nedeni mübarek aylar olarak ifade edilen; Ramazan ayında özellikle orucu açtıktan sonra baklava, güllaç ve kadayıf tüketilmesi, Muharrem ayında aşure yapılması, helva ve lokum 'un ölülerin ardından yapılması gibi İslami gelenek ve görenekler, HZ. Muhammed'in tatlı sevgisi, tatlının Osmanlı mutfağındaki önemini gösterir (Demirgül, 2018).

II. Mehmet'in emri ile yapımı 1478 yılında tamamlanan Topkapı Sarayı belli başlı kural ve düzenlemelerle Osmanlı Saray Mutfağının belli bir düzene sokmuştur (Ersoy, 2002). Bundan dolayı Osmanlı Mutfağı halk mutfağı ve saray mutfağı olmak üzere ikiye ayrılır. Bununla beraber dönemlerine ve toprakların genişlemesine göre kendi içerisinde bölümlere ayrılmıştır; Erken Osmanlı Dönemi, Osmanlı Klasik Dönemi, Geç Osmanlı Dönemi olmak üzere 3 ana bölüme ayrılmıştır (Işın, 2018).

- Osmanlı Erken Dönem: Osmanlılar, söğüt bölgesinde kurulmuş küçük bir beylik olan zaman içerisinde topraklarına toprak kadar genişlemiş ve bu durumla doğru orantılı

olarak mutfak kültürleri ve değerleri de çeşitlenmiştir. Genişleyen sınırlarla yeni ürünler keşfedip yaymışlardır (Işın, 2018). Osmanlı Mutfağı genişleyen sınırlar, artan komşular, din, farklı ulus ve kültürler sayesinde sentez bir mutfak özelliği taşıdığından mutfak kültürlerinin alt dalı olan tatlı kültürü de sentez özelliği taşımaktadır. Yukarıda da bahsedildiği gibi sentezlemiş olan bu mutfakta, tatlı kültürü de sentez özelliği taşımaktadır. Bunun en büyük örneği; Orta Çağ'da Arap yarımadasının kadayıfı, günümüzde yapılan yassı kadayıftır. Ancak Osmanlı zamanında tel kadayıf ortaya çıkmıştır. Bu tatlı hakkında bilgiler ilk defa Şirvani'nin yazılarında ortaya çıkmıştır. Yazılı olarak bilgiler 15.yüzyılın ikinci yarısında kesin olarak çıkmıştır. Yazılı kaynaklardan Baklava ile ilgili bilgiler 15. Yüzyılın ilk döneminde bahsedilmektedir. Hatta çeşit olarak, mercimekli, bademli çeşitlerinden bahsedilmiştir.(Uslu,2016). Aslında baklavanın tarihçesi uzun bir yol izlemektedir. Bunların yanında sevilen diğer tatlılar; *güllaç, memuniye, gaziler helvası, zülbiye, kadayıf, lokma, halkaçini, ballı kaygana, zerde, pelte (paluze), şekerli aş, samsa, sütlü pirinç ve muhallebi* çeşidi olan tavuk göğsü sayılır. Şekil 3.5'ye bakıldığında, memuniye yapımı tasvir edilmektedir (Demirgül, 2018).

Osmanlı döneminde kendi önceki dönemlerde var olan Selçuklular gibi tatlı ve şekerlemelerini mutluluk, iyi niyet gibi durumların simgesi saymış ve kutlamaların vazgeçilmez unsuru olmuştur. Özellikle, Fatih Sultan Mehmed döneminde oğullarından Bayezid ve Mustafa'nın sünnet şenlikleri için yapılan şekerden cami, köşk, kale, çiçekli bahçeler, bunun yanı sıra kuruyemiş çeşitlerinin (badem, fıstık, kişniş, çam fıstığı, vb.) şekerle kaplanır ve tüketilirdi. Şenliklerde kalıplara dökülmüş beyaz şeker (kandi), nöbet şekeri (nebati), mükerreri (beyaz şeker) ve son olarak da cüvariş (kristalize edilmiş birçok tatlandırıcı içeren sert şeker sunulmaktadır (Işın, 2018).

Şekil 3.5: Memuniye Yapımı, 1582

Kaynak: (Tasvir sanatları, 2020).

- Klasik Dönem Mutfağı: Bu dönemde en geniş sınırlara ulaştığı dönemdir. Mutfakta, olgunlaşmanın olduğu dönemdir. Bu dönemin tatlıları; *Mahmudiye*, bir tür un helvasıdır kayısı ile yapılır. *Parmak Zelebiyye,* özel olarak padişah için yapılırdı. Badem ezmesinin kızartılıp şerbete atılması ile yapılırdı. *Güllaç, Muhallebi, Zerde, Reçel*, özellikle klasik dönemde birçok çeşidi yapılmaktaydı (Ünver, 1948). *Baklava*, Orta Asya Türklerin 'den çıkan baklava yıllar içinde gelişerek Osmanlı saray mutfağına gelip bugün ki halini almıştır. Baklavadan on beşinci yüzyılın başlarında, Kaygusuz Abdalın yazmış olduğu şiirlerinde baklavadan bahsetmiştir. Tarihte ilk kez baklava sözü burada geçmiştir (Işın, 2020). Baklava birçok farklı türü olan ve sürekli yenilenen bir tatlıydı. Ancak son halini almadan önce baklavayı tatlandıran ana madde; şeker, bulunduğu dönem itibariyle (16. Yüzyıl) bulunması zor olan, fiyatı da epey yüksek olan bir gıda maddesidir. Hindistan'ın şekeri işlemesi, kullanıma uygun hale gelmesi, şekerin üretim yöntemlerinin artması mutfaklara ve hayatlarımıza girmesini sağladı. Tüm bu gelişmelerden önce şeker yerine bal, pekmez, kuru meyveler kullanılmaktaydı. Baklavanın tarihi de çok eskiye dayandığından dolayı baklava bal ile tatlandırılmaktaydı. Şeker sadece 16. Yüzyıl'da ulaşılması zor olan bir gıda maddesi değildir aynı zamanda 18.yüzyılda ulaşılması oldukça zor olan bir gıda maddesidir. Ayrıca Kanuni döneminden beri ramazan ayının 15'inde padişah

tarafından yeniçerilere tepsi tepsi baklava dağıtılır bu geleneğe de "baklava alayı" adı verilirdi. Şekil 3.6'da gösterildiği üzere Baklava Alayı (Çelebi, 2017)

Şekil 3.6: Osmanlı Padişahlarının 500 yıllık Geleneği Baklava Alayı

Kaynak: Şerbetçi. (https://www.fikriyat.com/kultur-sanat/2018/06/17/osmanli-padisahlarinin-bes-yuz-yilik-gelenegi-baklava-alayi).

- Geç Osmanlı Dönemi: Osmanlı bu dönemde siyasi, ekonomik gücünü kaybetmiştir. Osmanlının ekonomisindeki durağanlık mutfağında geçerli olmamıştır. Osmanlı Mutfağı'nda özellikle tatlı ve şekerleme alanında yenilikler oldukça fazla olmuştur. Bu duruma örnek verecek olursak; Kavunlu baklava, lokum, ekmek kadayıfı, vb. ürünler bu dönem içerisinde gerçekleşen yeniliklerdendir. Batılılaşma isteğinden kaynaklı bu alana yönelme oldukça fazladır. Fransız Mutfağı'na özellikle hayran kalınmıştır. Bu mutfaktan tatlı olarak; bademli kurabiye (macaroon), çeşitli bisküviler girmiştir.

Mutfak kültürünün çok yönlü, zengin ve farklı olmasının nedeni; Selçuklu, Abbasiler ve Bizanslılar tarafından teslim alınan miras, Osmanlı Devletinin, çok kültürlü bünyesi, birçok coğrafya ve farklı mevsime sahip topraklarının farklı meyve ve sebzelerin yetişmesi, geniş ticaret ağı, ve yemeğe meraklı üst tabakanın yiyecek ve içecekte farklılıklara açık olunması aşçıların işlerinde oldukça başarılı olmaları ve yeni

yemekler icat etmeleri ve bunları yaratıcı bir şekilde ortaya koymaları sonucunda başarılı olmaları Osmanlı mutfağının gelişmesinde önemli rol oynamıştır (Işın, 2018).

Yemek kültürlerinin arasında tatlı, şeker ve şekerleme sunumu ve ikramı oldukça önemli bir yer almaktadır. Törensel olarak oldukça önemli bir yeri olan şeker, şekerleme ve tatlı kültürünün birçok kutlamanın ve yasın en önde yer alan figürlerindendir. Alevi Bektaşi felsefesinde helvanın ilk kez Hz. Hüseyin'in sözü ile Küfe 'ye giden ve orada şehit edilen Müslim bin Ukayl için yapıldığını düşünmektedir. Bu durum Türklerde birin vefatının ardından helva ve lokma gelenekselleşmiştir

19. yy. başlarında lokum ulusal boyutlara ulaşmıştır. Yabancılar tarafından çok beğenilen lokum, taklit edilmeye çalışılmıştır. Ancak taklit çalışmaları başarılı olmamıştır. Avrupa' dan da Osmanlı Devleti'ne Çikolata getirilirmiştir. Baklavanın birçok çeşidi bu dönemde yapılmaya başlamıştır. Özellikle meyveli çeşitleri bu dönemde oldukça fazla yapılmıştır. Bunlardan biri de Kavunlu türüdür. Peynirli baklava' da bugünkünden farklı olarak yapılan çeşitlerden biridir. Bugünün ünlü baklavası ancak 18. Yüzyılda önemi artmıştır (Yerasimos, 2014). Kazandibi, su muhallebisi, keşkül, lokum bu dönemde yapılmıştır. Avrupa özellikle Fransa etkisiyle bu dönemde yapılan tatlı ve şekerlemeler ise; Merenge, kedi dili bisküvi, bonbon, kaymaklı hurma, ıhlamur çiçeği tatlısı, lohuk/çevirme/fondandır. Ayrıca bu dönemde Fransızların tatlı ve şekerlemeleri popüler olmuş Beyoğlu, Pera'da şekerci ve pasta dükkanları açılmıştır (Işın, 2008).

Osmanlı mutfağı aslında kendi içinde ikiye ayrılır; 1- Osmanlı Halk Mutfağı, 2- Osmanlı Saray Mutfağıdır**.**

1- Osmanlı halk mutfağı; daha sade ve halkın ulaşabileceği gıdaları oluşmaktadır. Lezzet ve çeşitlilik bakımından zengindir.

2- Saray mutfağı ise; halk mutfağından daha katmanlı ve geniştir. Yemek kültürümüzün en önemli noktası olarak bilinmektedir. Saray mutfağının olduğu yer, Fatih Sultan Mehmet Han tarafından yaptırılan Matbah-ı Amiredir. Burada her bölüm ayrıdır. Örneğin Helvahane, bölümünde şekerler, tatlılar macunlar ve şifa için ilaçlar burada yapılmaktaydı. Halk mutfağından ayıran en önemli unsurlar; her bir gıda maddesinin yetiştiği yerden getirilmesidir. Aşçılara verilen bu fırsatlar sayesinde gelişen Osmanlı Saray Mutfağında özellikle rafine şeker Suriye ve Mısır'dan getirtilirdi (Işın ,2018).

Tatlılar Osmanlı Saray Mutfağında oldukça önemli rol oynamaktaydı. Tatlılar Matbah-ı Amire'nin Helvahane-i Hassa bölümünde yapılmaktaydı. Ayrıca bir yan birimi olan Reçelhane' de şeker, şekerlemeler pişirildi. Osmanlı mutfağında belli kural ve kaidelere göre şeker üretimi yapılmaktaydı. Bu kurallar arasında şeker üretimi; akide- şekerci, şerbetçi ve aktarlara aittir (Efe, 2019). Osmanlı Saray Mutfağında her mevsime uygun meyveler var olmaktaydı. Bu meyvelerden tatlılar ve şekerlemeler yapılmaktadır. İzmir, Adana, Mardin, vb., birçok şehirden getirilmekteydi. Birçok illerden gelen bu meyvelerden, lokum, palûde, hoşaf ve şekerlemeler yapılmaktaydı (Yerasimos, 2002).

Osmanlı Saray Mutfağında daha önce de bahsedildiği gibi meyvelerden birçok şekerleme yapılmıştır. 15. Yüzyıldan beri badem, incir, ceviz, kayısı ve delikates sayılan kestane şekeri yapılmaktaydı. Bunun yanı sıra akide şekerleri, peynir şekerleri, rahat-i hâlkum adlı şekerlemelerin yapıldığı bilinmekteydi (Özlü, 2011).

Osmanlı Saray Mutfağının en köklü ve en popüler şekerlemelerden biri "râhat-i halkûm" Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan itibaren oldukça önemli yer almıştır. Helvahane defterinden şeker tüketimi hakkında bilgi de alınmaktaydı. Örneğin 1608 yılında bayram helvası için kullanılan şeker miktarının 205 kilo olduğu kayıtlara geçmiştir. Bununla beraber Müslümanların tatlıya düşkünlükleri ve ilgilerinin nedenlerinden biri dini kaynaklıdır. Kuran da geçen iki ayettin şeker hakkında olması bu ilgi ve sevgiyi artırmıştır. Evliya Çelebinin seyahatnamesinde sevinci ve halis niyeti ifade eden tatlı ve şekerlemeler manevi boyutu yüksek kutsal anlamlar taşımaktadır. Bunlar ‘‘Tatlı sevmek imandandır’’ ve ‘‘Mümin helva gibidir’’. Hatta lokma tatlısı peygamberin mührünün simgesi olarak kabul ederler (Özkan ve Bayram, 2021).

Osmanlı devletinin 16. Yüzyılda Mısır'ın fethinden sonra şeker kamışının daha rahat bulunmasından kaynaklı şeker tüketimi artmıştır. Osmanlı Saray Mutfağında iki şeker kullanılmaktadır; ilki toz şeker (şeker-i gubar) diğeri özel günlerde tüketildiği ama nasıl tüketildiğini bilmediğimiz şeker-i mimar var (Farohı ve Neumann, 2016). Melez mutfak özelliği taşıyan Osmanlı Saray mutfağı balkanlardan gelenlerin, sütlü tatlı uzmanlığı, Yahudilerin gelmesi ile meyve şekerciliğinin (badem ezmesi,

marzipan), gelişmesi. Ortadoğu'da ise baklava gelmişti. Bu sayılan tatlı ve şekerlemelerin çoğu evlerde yapılırdı ancak evlerde yapılamayan özel bir yetenek isteyen ezme, lokum, gibi şekerlemeler özel atölyelerde yapılmaktadır. Hatta özel Kastamonu Saraçlı Hacı Bekir'in ünü saraydan halka her kesime yayılmış İstanbul'a gelenler zamanla hediye olarak buradan Akide şekeri ve Lokum götürüyorlardı (Eksen, 2008).

Tatlıyla alakalı birçok gelişim ve ilerleme Osmanlı Saray Mutfağında gerçekleşmiştir. On altıncı yüzyıldan başından itibaren, Reçel önemli tatlılardan biridir. Hatta bunun için Topkapı Sarayında özel olarak reçelhane bölümü vardır. Burada birçok çeşit reçeller yapılmaktaydı bu reçeller arasında; Karpuz, Kızılcık, Patlıcan, Yeşil Ceviz, vb. birbirinden farklı reçeller yapılmaktaydı. Reçel şehzadelerin sünnet törenlerinde, misafirlere sunulurdu. Tıpkı çikolata gibi reçel ve lohuk şekeri ikram edilen tatlı ve şekerlemeler arasında yer almaktadır. On yedinci yüzyıl ve on sekizinci yüzyılları arasında reçel gelinlerin çeyizlerine konulan bir şekerleme olmuştur. On altıncı yüzyılda şekerleme alanında birçok yenilikler gerçekleşmiştir. Bu yeniliklerden biri de akide şekeriydi. Akide şekeri zaman içerisinde önemi sürekli artmıştır. Bu şeker; şenliklerde, düğünlerde, sünnet törenlerinde, askerlerin cülus törenlerinde büyük miktarda tüketilmekteydi. Şeker tüketiminin artması sonucunda şeker karaborsaya düştü ve fiyatlar artmıştır. Daha sonra şikayetler neticesinde şeker üretimi kontrol altına alınmıştır (Işın, 2020).

Daha önce de belirtildiği gibi şekerlemeler herkes tarafından satın alınamıyordu ancak 16. Yüzyıl'da ortaya çıkan tahin helvası herkes tarafından satın alınabiliyordu (Unger, 2020). Nevizade Atai'nin Sultan IV. Murad'a darüssade ağasına porselen kaseler içinde sunduğu, kendine has olarak hazırlanan pelte, lokumun en temel halidir. Rahatü'l Hulkum, Şam şekeri, misk, gül suyu ekleyerek üç sat boyunca karıştırarak yapılan bu lokum peltenin en iyi halidir. 18. Yüzyıla kadar lokum, sadece saray şekercilerine (helvacılar) mahsustu. Daha sonra İstanbul'da çarşı şekercileri tarafından yapılmaya başlandı. 19. Yüzyılda Osmanlı Mutfağında Avrupalılaşma başlamışken, Avrupa'da ise Osmanlı Saray Mutfağına olan ilgi yeniden artmıştır. Osmanlı şekerciliğin yüksek popülaritesi ve ustalığı Batı'nın ilgisini çekmiştir. Hatta Bavyerralı şekerci Fredrich Unger İstanbul'a gelmiş. Burada kaldığı zaman boyunca; saray helvahanesini, helvacıları ve şekercileri yanlarında onları

izlemiştir. Şekil 3.7'de gösterildiği üzere, Alcı-Balcı. Unger'in yapmış olduğu araştırmanın sonucunda 1838 tarihli bir kitap yazmıştı. Bu kitapta çeşit çeşit lokum tarifleri vardır (Işın,2020).

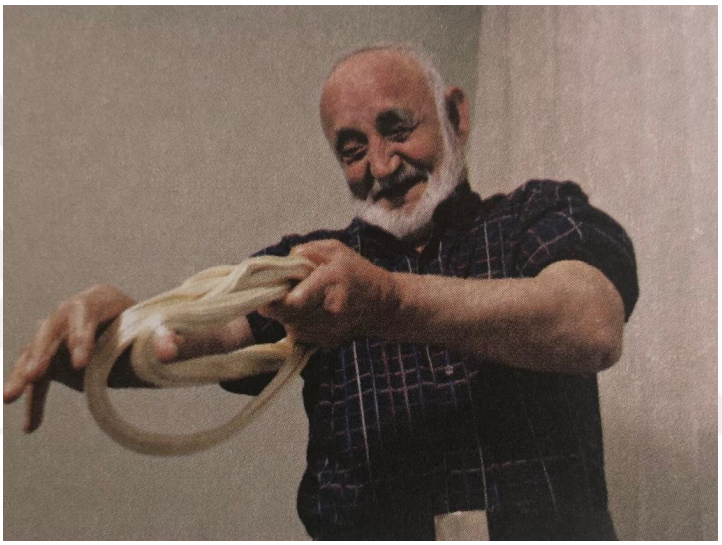
Fredrich Unger'in Şark şekerciliği adlı kitabında; Galata ve Pera da birçok şekercinin var olduğunu ancak içerisini oldukça pasaklı olduğunu ifade etmektedir. Türk şekerlemecilerinin ise nispeten daha temiz olduğunu söylemektedir.

Şekil 3.7: Alcı- Balcı- şekerci Anonim suluboya 17. Yüzyıl
Kaynak: (Yerasimos, 2002).

Osmanlı saray mutfağında anlaşıldığı üzere şeker, şekerlemeler oldukça önemli yer tutmaktaydı. Ziyafetlerin yanı sıra günlük beslenme alışkanlıklarında da veya misafir geldiğinde de mutlaka sofralarında tatlı bulunurdu. Bu tatlılar arasında en önemlisi Keten helvadır. On altıncı yüzyılın alimlerinden olan Mustafa Ali'nin ''*Her toplantıda mutlaka tuz bulunsun, her sohbete de mutlaka şeker damlatırsın*'' derdi. Bu toplantılarda az önce bahsedildiği gibi keten helva yapılırdı. Bu helvanın yapımı maharet, gerektirirdi. Bu meclislerden birinde bulunan Musahipzade Celal (1868-1959) şunları söyler:

"Bu sohbetlerin en başta geleni keten helvası idi. Ortaya 8-10 kişilik pırıl pırıl kalaylı bir bakır sini konulur bunun üstüne iki bilek kalınlığında ağdalanmış kocaman bir halka şeker konur. Bu halkanın ortasına elenmiş un konulur. Keten helvasını

yapmasını bilen ustalar kollarını sıvarlar sıcak suyla ellerini kollarını sabunla yıkarlar. Sinin etrafına dizilirler Pir Selman-ı Pak Gülbang okurlar ağdalanmış sıcak şekeri, ellerini ortadaki una batıra batıra sağdan sola el birliği ile çevirmeye çalışırlar. Misafirler hem seyreder hem çalar, Çığırılırlar bu ağda türkülerle latifelerle çevrile çevrile tel tel keten helvası olur ve misafirlere tutam tutam dağıtılır. Saz şairleri, destanlar, semailer, koşmalar, türküler okurlar ve çalarlar. Zarf tuğra oyunları oynanır tekerlemeler, masallar, menkıbeler söylenir" (Celal, 1992). Şekil 3.8'de bakıldığında, yukarıda anlatılan bilgiler ışığında, keten helva yapmak için, şeker ağdasını çeken Mehmet Veren.



Şekil 3.8: Kastamonulu Mehmet Veren, Keten Helva Yapmak Üzere Şeker Ağdasını Çekme İşlemi Yapılması

Kaynak: (Işın, 2008).

Osmanlı Saray Mutfağında şekerlemelerin ikramını 6 nedene bağlı olarak ikram edilmektedir. Bunlar;

- Saray şenliklerinde şekerleme ikramı: Padişah çocuklarının doğumları, sünnet törenleri saray içinde hanımların evlilikleri, ordunun zafer kazanması, padişah çocuklarının derse başlaması gibi durumlarda şenlikler herkese açık şekilde düzenlenmiştir. Bu sayede Osmanlı Saray halkı ve Saray dışındaki halkı kaynaştırmayı sağlamıştır. Çanak yağması ve şeker alayı gibi etkinlikler yapılmaktaydı. Bu alay için çok kapsamlı şekerler, şekerlemeler, şekerden tasvirler yapılmaktaydı.

- Saray Mensuplarına bayramlarda şekerleme ikramı: Ramazan ve Kurban bayramlarında Divan-ı Hümayum üyelerinin de katılımıyla dini vecibelerin yerine getirilmekteydi. Ramazan Bayramı'nda özellikle şekerlemeler oldukça fazla yapılmaktaydı. Bu dönemde yapılan şekerlemeler; kellîmonî eşribesi, şita eşribe, portakal şekerlemesi, kuzu kulağı eşribesi'dir. Bu mübarek ay içerisinde birtakım kurallara uygun davranarak uygulamalar gerçekleştirmişlerdir. Divan- Hümayum ve Saray da üst düzey çalışanlara şekerleme ikramı gelenekselleşmiştir.
- Devlette tekke ilişkisi bağlamında şeker: Devlet ve tarikat ilişkisinin siyasi ve manevi otoritelerin birleşmesi amacıyla yapılmaktadır. Siyası kontrolün sağlanması amaçlanmıştır. Bu kapsamda Ramazan ayı gibi kutsal aylarda tekkelere Osmanlı devleti tarafından şekerlemeleri erzaklar gönderilmekteydi.
- Nevruzda şekerleme ikramı: Osmanlı zamanında Bayram gibi kutlanan Nevruzda her sanatın ustası kendi becerisine göre Padişaha hediyeler sunarlar. Bu hediyeler arasında sarayın helvahane bölümünde çalışan hekimbaşının nevruz için bir çeşit macun sunardı. Bu macun, birçok baharatın karışımından yapılmaktaydı (Memiş, 2008). Ayrıca, bahar ayının müjdeleyicisi olan Nevruz'dan bir gün önce Eczane-i Hümayûn'de kırmızı bir renge sahip, üzerine altın tozu dökülmüş bir çeşit macundur. Bu şekerleme tüllerle bağlanıp süslü kaseler içinde Divan ve çeşitli kademelerdeki devlet adamlarına sunulmaktaydı. Bu şekerlemeyi sabah vaktinde aç iken tüketmenin şifa getireceği düşülmekteydi. Bu şekerlemeye nevruz şekerlemesi denilmekteydi. Bu şekerleme gümüş tepsilerde 7 çeşit S harfi ile başlayan yiyecekle sunulmaktaydı. Bunlar ise; susam, simit, safran, sarımsak, salep, süt ve sudur (Sürücüoğlu, 1999).
- Yabancı ülke heyetlerine şekerleme ikramı: Osmanlı Devleti'nde yabancı ülkeden gelen misafilerin karşılanması her türlü konaklama ve iaşe masraflarını kendileri karşılamaktaydılar. Ayrıca Padişahlar çeşitli ikramlar ve hediyeler sunmaktaydılar. Bu ikram ve hediyeleşmeler karşılıklı olurdu. Bu Yabancı Ülke heyeti kapsamında şunlara şekerleme ikramı olurdu; *1. Kral, Kraliçe, Hanlara 2. Elçilere 3. Elçi değişiminde 4. Yabancı ülke değerlerine saygısızlık durumunda 5. Yabancı ülke temsilcilerini karşılamada 6. Geçmiş olsun dileğinde* (Özlü, 2011).
- Ulufe dağıtımında şekerleme ikramı: Yeniçerilere üç ayda bir verilen ulufe maaşları zaman içerisinde törenle verilmeye başlamıştır. Kurallara göre muhzır

ağa tarafından divanın üyelerine kıdem sırasıyla akide şekerini dağıtırdı. Bu şekerin anlamı bağlılıklarını ifade etmekti (Sürücüoğlu, 1999).

Osmanlı Saray Mutfağında şekerlemeler özellikle kutlamalarda çok fazla kullanılmaktaydı. Hatta bu şekerlemeler ve tatlılarının her birinin simgesel anlamları vardı. Bu anlamlar; güç, zenginlik, kudret ve ihtişamı sembolize eder. Her bir özel gün için farklı şekerlemeler ve tatlılar tüketilmekteydi. Bu özel günler; Muharrem, hacdan dönüş, mevlit, bayramlar, Nevruz, Hıdırellez, kalfaların ustalığa terfi etmesi, askeri zaferler, cülus törenleri, doğum, sünnet, evlilik, ölüm, bebeklerin ilk dişi ve çocukların okula başladığı günler özel olarak kabul edilirdi. Düğünlerde ve sünnet davetlerinde *zerde,* cenazede *lokma veya helva*, mevlitlerde *kâğıt külahlarda verilen şeker ve mevlit şekeri*, savaşta şehit olan askerler için *gaziler helvası*, yeniçerilere, tahta padişaha geçtiğinde ya da üç aylık maaşlarını alacakları zaman sadakat olarak sundukları, simgesel olarak sadakat ifadesi olan akide şekeri ramazan ve kurban bayramlarında baklava, ramazan-ı şerifte güllaçtır (Işın, 2020).

Şeker, şekerlemeler ve tatlılar Osmanlı devletinde sadece yemek için tüketilmez. Kutlamaların, törenlerin vazgeçilmez unsuru olan şekerlemeleri yapan ustaların her birinin sanatları ve ustalıkları görülürdü. Şeker bahçeleri, şekerden heykeller ve nahıllar, yapılan şenliklerin en önemli unsurlarından biri olmuştur. Özellikle o dönemde belge olarak gösterilen minyatür eserlerinde şeker bahçeleri, birçok farklı simgenin bir araya gelmesi ile oluşmaktadır. Şekil 3.9'da gösterildiği üzere, Sünnet kutlamaları kapsamında yapılan şekerden fiğürler. (Özkan ve Bayram, 2021).

Şenlik için gerekli olan tüm malzemeler ve şeker işlerinin yapılması için Sultan Selim Han vakfından bir han kiralanmış ve burada 200 kadar şekerci, 150 nahılcı ve 50 yardımcı eleman çalıştırarak büyük ve küçük olmak üzere nahıllar, şekerlemeler, şekerden tasvirler yapılmıştır (Özlü, 2011).

Şekil 3.9: III. Ahmet'in Şehzadelerinin Sünnet Kutlamaları
Kaynak: (Sürname-i Vehbi, 15.yüzyıl).

Osmanlı Döneminde Kutlamaların vazgeçilmez unsuru olan nahıllar, şekerden, maden veya ahşaptan yapılırdı. Nahıllar genellikle bu eğlenceyi kutlamayı yapanın mali ve ekonomik gücünü ayrıca toplumdaki statüsünü belirtmekle beraber bolluk bereketi gösterir. Ağaç şeklinde olan nahıllar balmumundan, şekerden meyve, hayvan ile bitki figürleri süslenen simgelerdir. Düğün ve sünnet törenlerinde, şeker yedirme geleneği nahıllar sayesinde sağlanmıştır. Hatice Sultanın 1675 yılında yapılan düğününde 8 nahıl şekerden yapıldığı bilinmektedir. Şekil 3.10'da gösterildiği üzere,

nahıllar o kadar gösterişlidir ki uzunlukları ve büyüklükleri yüzünden evlerin yıktırıldığı bilinmektedir.

Padişah III. Ahmed'in oğulları için yapmış olduğu sünnet düğününde çeşit çeşit. Birbirinden gösterişli nahıllar hazırlanmıştır. Dört tane büyük nahıl büyük şehzadeler için, on adet küçük nahılda, küçükler için hazırlanmıştır. Bu nahıllarda; şeker bahçeleri, mukavvadan köşkleri, akide şekerleri, şeker figürleri yapılmıştır (Özkan ve Bayram, 2021). Bu şekerlemeler şenliklerin sonunda seyirciler ve davetliler tarafından yağmalanıyordu. Bu kadar fazla şekeri paylaşanlar ceplerine uzun müddet yetecek kadar şekerleme sığdırıyorlardır (Yerasimos, 2021).

Şekil 3.10: Şekerlemelerden Yapılan Nahıl Ağacı
Kaynak: (Surname-i Vehbi).

Osmanlı Saray mutfağının en çok gelişmiş olduğu yer hiç şüphesiz ki İstanbul'dur. Çok uzun yıllardır var olan tatlılar ve şekerlemeler belli zaman içinde

unutulmaya yüz tutmuştur. Bu şekerleme ve tatlılar arasında: Lalanga, Zülbiye, Pelte, Paluze, Elmasiye, Vezir Parmağıdır.

Osmanlı Saray Şekerlemecileri: Ziyafet ve Sûr-i hümayum için hazırlanan saray ve önemli devlet adamları için yapılan şekerlemeleri hazırlayan kişilerdir. Bu şekerlemeciler saraydan bir tür nişan ve madalya verilmesini istemişlerdir.

Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde şu bilgiler yer almaktadır; "*Esnâf-ı Şekerciyân-ı Galata: Bunlar dahi tahtrevânlar üzre dükkanlar niçebin güne bâdem şeker ve fısdık şeker ve zencebil şeker ve fındık ve leblebi ve râzyâne ve kahve dâne mülebbesi ve badem mülebbesi ve Şam fısdığı mülebbesi ve sanavber fısdıgı (çam fıstığı) mülebbesi, bunun emsali niçe bin elvân mülebbes sükker ni'metlerin katremiz şişeler içre koyup dükkanlarında raflar üzre zeyn edüp ubûr ederler" (Yerasimos, 2019).* Bu bilgi sayesinde Frenk şekerciliği gibi Osmanlı şekerciliğinin iyi bir yerde olduğunu göstermektedir.

Geçmişten günümüze şekerlemecilerde halen satılan şekerlemeler ise; lokum, akide, ezme ve meyve şekeri, kızamık şekeri, peynir şekeri, nane şekeri, bonbon, draje, jöle, jelibon, lolipop, vb. bulunmaktadır.

3.2.1.Osmanlı Saray Mutfağı Şekerlemeleri

3.2.1.1. Akide Şekeri

Şeker ağdasının sertleştirilip kesilmesiyle sade veya şeker ağdasının birçok çeşit meyve ve çiçek suları, meyve kabukları ve baharat çeşitleri eklenerek kesilmesiyle lezzetlendirilerek yapılmasına denir. Renklendirilerek yapılan sert, şeffaf veya parlak lokmalık ufak kesilmiş şekerleme çeşidi. Akide şekerine değişik bir lezzet ve doku sağlamak için, kuruyemiş çeşitleri eklenmektedir. Örnek olarak susamlı, fındıklı çeşitleri sayabiliriz. Şemsettin Sami'nin yazmış olduğu Kamûs-i Türki'de bu şeker geçmektedir. Bu şekerin doğrusu ağda şekeri olarak bilinmektedir. Birçok kaynakta akide şekeri (şeker ağdası) geçmektedir. Akidenin etimolojik anlamına gelecek olursak, Arapça asıllı ''akida'' kelimesinden gelmektedir. Etimolojik anlamı; iman, birleştiren bağlılık, inanıştır. Bir diğer anlamı da düğümlemek, koyulaştırmak anlamını taşır. Tüm bunlardan yola çıkacak olursak akide şekeri, kaynatıla kaynatıla yoğunlaştırılan ağda şekline getirilen bal veya şekerdi (Kuruyemiş Ansiklopedisi, 2017).

Bilinen en eski akide şekeri 1539'da yılında yer alan bilgilere göre elma akidesi olarak geçmektedir. Bu şekerin renksiz ve yuvarlak olduğu düşünülmektedir. Akideler Osmanlı sarayında en iyi şekercilerinden temin ediliyordu. En çok tüketilen ve popüler olan akide şekerleri; Tarçın'lı, Karanfilli, nane, menekşeli, bademli, miskli vb. akide şekerine susam ve bademin karıştırılmasına natıf denilmekteydi. Akidelerin şekil olarak birçok çeşidi bulunmaktaydı bunlar; ''Yuvarlak akideler, yassı akideler ve ortası çukur şeklinde akidelerdi. Kırmızı renkte, gül aromalı olup badem yağı eklenen ve üzerine Maşallah figürü basılan akideler genellikle yassı şeklinde olmaktaydılar.'' Akidenin şu an bilinen kesme şekli 19. Yüzyılda oluştuğu bilinmektedir. Hacı Bekir tarafından yapıldığı bilinmekteydi. Batılaşmanın etkisiyle, çaylı, kahveli, kaymaklı ve çikolatalı gibi akide türleri yapılıp satılmaya başladı (Işın, 2008).

Akidelere renk vermek amacıyla çok çeşitli renklendirici maddeler kullanılmaktaydı bu maddelerin bazıları sağlığa zararlı ve dinimizce uygun olmayan ürünlerdi. Bu ürünlerden bir tanesi ise Kırmız adı verilen bir böcektir. Bunun yanı sıra renklendirmek için çiçek yapraklarından, köklerinden, sebzelerden, meyvelerden ve vb. içeriği doğal olan gıda maddelerinden faydalanılmaktaydılar. Lezzetlendirmek içinse gene yukarıda bahsedildiği gibi meyve, çiçek ve baharatlardan faydalanmaktadırlar.

Osmanlı saray mutfağında akide şekeri önemli bir yeri olan kuruyemiş içeren bir şekerlemedir. Fatih sultan Mehmet döneminden itibaren yapılan yeniçerilere üç aylık maaşlarının dağıtıldığı ''ulüfe töreni'' sırasında yeniçeri ağalarından rütbece en yüksek olan ocak kapı kethüdası, Padişaha devlete bağlılığını göstermek için sadrazam ve diğer devletin öne gelenlerine dağıtılırdı. Bu şekerlerin Akide adında dağıtılmasının nedeni kelime anlamındaki gibi bağımlı ve düğümlü olduklarını ifade etmektedir. Siyasal bir simge özelliği taşıyan akide; *Padişahım sen çok yaşa, Bizler senin verdiğin, bize hediye ettiğin yemeği yiyor, çanakları yağmalıyor doyuyor ve sana itaat ediyoruz! Senden hoşnutuz. Lütfen sen de bilmukabele, akide şekeri ikramımızı kabul buyur!* (Ünsal, 2020).

Divan üyeleri ve devlet adamlarına dağıtılan bu şekerler zaman içinde belli bir kural ve kaideye göre gerçekleşmekteydi. Bu kurallar şu şekildeydi; *''Bu şekerden Sadrazama beş yüz, Yeniçeri Ağasına ve Sekbanbaşı ile Ocak Kethüdasına ikişer yüz, Başçavuşa elli, Yeniçeri Katibine otuz, Muhzır ağaya kırk, Zağarcı, Seksoncubaşılara, Kethüda yerine Baş yayabaşı ve Baş bölükbaşına yirmi beşer Turnacıbaşı'ya yirmi, Solak başılarla ve Hasekilere on beşer, Orta ve küçük çavuşlara ve Mehterbaşına, Talimathaneci vesaire on beşer dirhem verilirdi. En sonda Muhzırbaşı odabaşısı beş dirhem alırdı''* Reşad Ekrem Koçu'nun aktardığına göre salı günleri sabah namazından hemen sonra Divan üyelerine akide dağıtılmaktaydı (Işın, 2008).

Akide şekeri sadece cülus törenlerinde verilen bir siyasal simge değildi. Birçok anlamı ve çağrışımı vardır. Bunlardan biri de Akide şekerinin lezzetli ve güzel olmasından kaynaklı Mustafa Âlî ''Her sözü Âkide şekeri misal'' diyerek akidenin güzelliğinden bahsetmiştir. Akide, Kanuni Sultan Süleyman'ın şehzadelerin sünnet törenlerinde dağıtıldığı bilinmektedir. Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde Akide Şekeri yapan işletmelerin farklı bir esnaf grubu oluşturduğunu belirtmiştir. Ayrıca akide şekerinin en iyi yapıldığı yerleri şöyle belirtmiştir: ''*Esnâf-ı Akîdeciyân: Kârhâne 70, neferât 200 Bunların memdûhu Ayasofya çârsûsunda Akîde Fenâyî ve Unkapanı'nda Mevlevî Ahmed Çelebi ve Kâsımpaşa'da Dede Beğ ve Üsküdar'da Sâfî Çelebî, bunların şekeri beş sene dursa şekerlenüp fena bulmaz, güyâ akîk-i i Yemenî gibi ter ü taze durur.*'' 17. yüzyıldan itibaren akide şekeri çeşitleri arasında; misk ve amber çeşidi de girmiştir. Bu çeşitlerle beraber Rahat-ul Lokum, Badem ezmesi bir tepsiye konulurdu (Yerasimos, 2002).

Akide şekerinin en farklı kullanım alanlarından biri de balığın üzerine kullanılmasıdır. Havanda dövülen Akide şekerleri balıkların üzerine dökülür ve ışıltılı bir görünüm kazandırır. Bu da balıkların daha lezzetli olmasını sağlar (Mehmed Kâmil, 2015).

3.2.1.2. Lohuk/ çevirme/ fondan

Lohuk şeker şurubuna birçok çeşit meyve, çiçek veya baharattan birini ekledikten sonra sürekli olarak bir yöne doğru çevirme sonucunda elde edilmektedir (Işın, 2008). Lohuk tıbbi ilaç olarak da kullanılmaktaydı. İçeriğinde yüksek oranda

şeker ve bal bulunduğundan zamanla şekerleme olarak tüketilmeye başlanmıştır. Anadolu beyliği döneminde hekim olarak çalışmış Celâlüddin Hızır'ın kitabında Lohuk'un tıbbi ilaç kullanımından bahsetmektedir. Ayrıca Şirvani'nin de lohuk/çevirme benzeri bir şekerleme tarifi verdiği bilinmektedir. Tıbbi lohuğun şekerlemeye dönüştürülmesi Erken Osmanlı dönemi olarak bilinmektedir (Işın, 2008). O dönemde yapılışı işe şöyledir: *bunun sanatı oldur ki, dört yüz elli dirhem ak şekeri otuz sekiz dirhem gül suyuyla kalaylanmış tencerede yumuşak ateş üstünde ezele, köpüğünü alalar, o kadar karıştıralar, kaynatalar ki bağlanmağa başlaya. Sonra üstüne gereğince dövülmüş ve ezilmiş tatlı badem bırakalar, o kadar karıştıralar ki pişe ve tamam pişince kâseye kotaralar ve üstüne altına yetmiş beş dirhem ak şeker unu ekeler, alıştıktan sonra yiyeler'' (Şirvani, 2005).*

Osmanlı'da lokum, akide kahve yanında ikram edildiği gibi lohuk adı verilen çevirme tatlısı da verilmekteydi. Misafirlere ikram olarak verilen bu tatlıya şekerciler, çevirme tatlısı demekteydiler. Bu şekerleme genellikle; beyaz sakızlı ve bergamotlu, kaymak, vanilya, limon aromalı yapılmıştır. Ve halen Rum'lar tarafından yapılmaktadır. Özellikle lohuk şekerlemesi kahve yanında sunulmaktadır. Lohuk şekeri Sühely Ünver önderliğinde Eyüp sultan mezar ziyaretlerinin birinde, kabir taşında lohuk şeklinde bir figür görülmektedir. Şeker ve limondan yapılan bir çeşit macundur. Lohuk şekerlemesi şu an pek bilenmesene zamanında oldukça popülerdi. Hatta kınalıada da tatil yapan Can Yücel kahve içtiği yerde kahvenin yanına lohuk ikramından dolayı böyle bir şiir yazmıştır (Sever, 2022):

Sevgili dostum
Öyle göreceğim geldi ki seni
Burnumda tütüyorsun
Ha, onu soracaktım
Sen hiç lohuk yedin mi?
Ben ki tatlı sevmem
Nefis bir şey

Selim İleri, çevirme hakkında şunları yazmışlardır; ''*Ama kızılcık çevirmesine bayılırdım. Çevirme de tıpkı reçel gibi yapılırdı. Yalnız, kızılcığın suyu tülbentten*

süzülür, tencere ateşe vurulur, ondan sonra da iyice koyulaşınca kadar daima tek bir tarafa çevrilirdi kepçe. İyice koyulaşınca da limon suyu gezindirildi. Son bir kez karıştırılır, ‘‘Tatlı kâseleri hazır mı?’’ diye sorulur ve kızılcık çevirmesi kâselere boşaltılırdı. Fakat ille ‘tatlı kâseleri’ne.’’ (İleri, 2010). Selim İleri’nin de belirttiği Lohuk şekerlemeleri; cam bardaklara, porselen kâselere doldurulup, kâğıtlarla üstü kapatılırdı. Şekil. 3.11’de bakıldığında Lohuk sunumunda kullanılan benzeri takım yer almaktadır. Bunların yanında kaşık verilerek sunuluyordu. Bu gelenek Osmanlı döneminde oldukça yaygınken günümüzde unutulmaya yüz tutmuştur. İstanbul’da bu gelenek yüz tutmuşken, İzmir ve Antalya’da gibi bazı yerlerde halen bu gelenek devam etmektedir (Sever, 2022).

Şekil 3.11: Lohuk Şekeri Sunum Gereçleri

Kaynak: Keskiner. (https://www.alifart.com/tugrali-gumus-lohuk-takimi_48938/).

Burhan felek Osmanlı döneminde nasıl yaptığını şu sözlerle ifade etmektedir: ‘‘*Misafir gelince kadın ve erkekler ayrı odalarda otururdu, maddi durumu iyi olan aileler, gelen misafirlere şekerleme verirlerdi. Bu şekerlemeye Osmanlı döneminde ‘lohuk’ olarak bilinen şekerciler tarafından da ‘çevirme’ adı ile bilinmektedir. Birçok aroması olduğu gibi en çok beyaz sakızlı ve bergamotlu tüketilmekteydi. Evin sahibi odada kaç kişi varsa o kadar sayıda bardağa su eklenir ve lohuk kâsesi tepsinin ortasına konur ve misafirelerden en yaşlısına ilk olarak ikram edilirdi. Kâseden kaşıkla lohuk’u alan misafir kuvvetli bir şekilde yalayarak şekeri yer daha sonra bir bardak suyu içerek kaşığı içine kordu. Daha sonra da kahve ikramı yapılmaktaydı.’’*

Şekil 3.12: Lohuk- Çevirme

Kaynak: (Sever,2022).

Şekil 3.12'de gösterilen Lohuk, oldukça meşakkatli olan, ustalık isteyen çevirme, genellikle şekercilerden alınmaktadır. Burada lohuğun, şurubunu işletmelerin önünde büyük kalaylı helvahanelerde büyük bir ağaçtan yapılan aletle karıştırırlardı. Bu işlemi sık yaptıkları bellidir. Buz kullanmayı tercih ederler çünkü şekerin kısa sürede soğumasına neden olur. Bununla beraber lohuk- çevirme 45-60 dakika karıştırılması gerekmektedir. Kaynaklara göre 35 çeşit lohuk- çevirme şekeri olduğunu söylemektedir. Örnek verecek olursak; gül, çilek, çikolata, yasemin, muhabbet çiçeği, ananas, badem, çam fıstığı, vişne, vb. gibi çok çeşitli aromalar kullanılmıştır (Unger,2020).

Türkiye'de bu şekerlemenin unutulmasındaki en büyük neden; Avrupa etkisi kaynaklı değişimler ve yenilikler nedeniyle kaybolan lezzetlerimiz arasında yer alanlar arasında: murabbâların yerine marmelât, kurabiyelerin yerine bisküvi, revanilerin yerini pasta ve gato, pelte ya da krema, çevirme-lohuk yerini fondan aldı (Işın, 2008).

3.2.1.3. Badem Şekeri ve Türevleri

Yapımı ve tüketimi Orta Çağ'a dayanan ve günümüzde halen tüketilen, kuruyemiş baharatlar, meyveler, kahve çekirdeklerinin üzerinin (badem, kişniş, kahve çekirdeği,

portakal kabuğu) şekerle kaplanarak yapılan şekerlemelerdir. Bu şekerlemeler arasında en çok sevilen ve uzun yıllardır tüketilen badem şekeridir. Badem şekeri Selçuklu döneminde yaşayan Mevlana'nın şiirlerinde bile geçmiştir;

"*Hürmet eden hürmet görür*
Şeker getiren badem şekerlemesi yer"

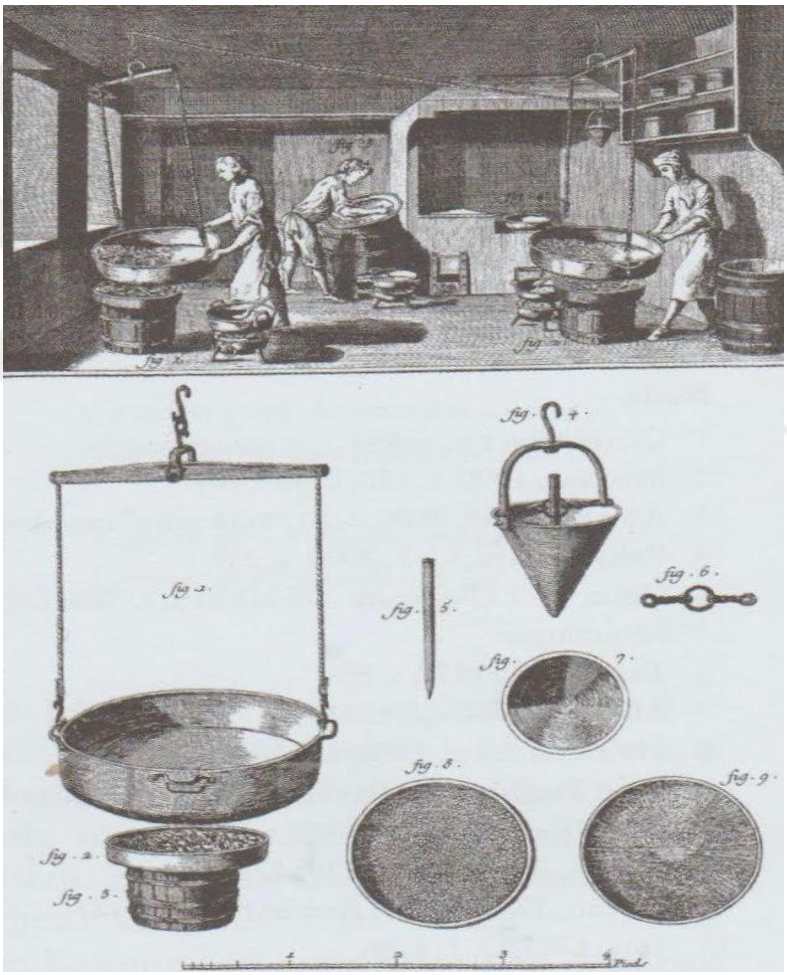
Bu şekerleme genelde İstanbullu Şekerlemeciler tarafından yapıldığı bilinmektedir. Bunun yanı sıra Badem şekeri bazen ithal de edilmekteydi. İstanbul da "saray bâdemlî sükkeri" dışında Frengi asıllı yani Avrupa asıllı badem şekeri de yapılmaktaydı bu şekerleme türü saray bâdemlî sükkeri'nden daha ucuzdu. Evliya Çelebinin şunları söylemiştir: Frenk kökenli şekerciler badem, leblebi, kahve çekirdeği gibi birçok gıdayı şekerle kaplanmış, draje olarak ifade etmekteydiler. Bu şekerlemeciler genellikle galata ve çevresinde ikamet etmekteydiler (Yerasimos, 2019).

Badem şekerinin kökeni çok eskilere dayanmaktadır. Selçuklu ve beylikler döneminde ziyafet sofralarında, içeceklerin yanında tüketmek gelenekselleşmiştir. Badem şekeri o dönemlerde; "nukl" veya "nokul" adı ile bilinmekteydi. Osmanlı Türkçesinde, kayıtlara "Mülebbes" olarak geçen badem şekeri Osmanlıca anlamı giydirilmiş- şeker ile kaplanmış anlamına gelir. Fransızca anlamı badem şekerinin draje olarak bilinmektedir. Badem şekerinin içki ve içeceklerin yanında tüketilmesi uzun yıllar devam etti. Badem şekeri bir diğer adıyla draje ırk ayrımı olmaksızın tüm İslam âleminin sevdiği lüks bir şekerlemeydi.

Badem şekeri birçok millette görülmüştür. Bunun örneği olarak; Badem şekeri 15.yüzyıl'da İspanyol elçi Ruy Gonlzalez de Clavijo, Timur'un sarayında hediye olarak badem şekerlerinde görmüştür. Osmanlı Saray mutfağında kayıtlara draje şekeri çeşitlerinden; badem, fıstık, çam fıstığı, tarçın, karanfil, anason, narenciye kabukları, zencefil gibi çeşitleri vardır.

Badem şekeri. Saray mutfaklarında, şenliklerde, ziyafetlerde, düğünlerde, sünnetlerde, doğumlarda, kutlamalarda, bayramlarda ikram edilirdi. Ayrıca badem şekerinin Osmanlı dönemine oval şeklinden kaynaklı olarak şenlik için hazırlamış

oldukları şekerden bahçelerin çakıl taşlarını tasvir etmek için kullanılmaktaydı. Badem şekerinin sembolize ettiği anlamlar arasında dünya ile cennet, ateş ve suyun ilerisine geçen derin ve kutsal bir evliliktir. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde yazdığına göre İstanbul'da düğünlerde badem şekeri dağıtıldığı, damadın kızın ailesine badem şekerini hediye olarak gönderildiğini söylemiştir. Özellikle düğünlerde geline badem şekeri atma geleneği, para saçma geleneği gibi bolluk ve bereketi getirildiğine inanılmaktadır. Halen bazı Rum ve Müslüman ailelerde bu gelenek devam etmektedir (Kuruyemiş Ansiklopedisi, 2017).



Şekil 3.13: 1750'li yıllarda Paris'teki Bir Draje Atölyesi, Burada Yapılan Yöntemlerin Hepsi Türkiye'de Uygulanan Sitemlerdendir.
Kaynak: (Işın, 2008).

Badem şekerinin, drajenin evde yapılması zor, hatta imkânsız bir şekerleme türüdür. Badem şekerinin tarifi ilk olarak tarihte Şirvânî'nin 15. Yüzyılın yarısında yazmış olduğu bir tariftir. Tarifte badem şekerinin yapımı şöyle anlatmıştır: *"İki tane*

*yumurta akını tencerede karıştıralar ve ondan sonra üzerine bir vukıyye bademi soyalar ve tencerede kepek içinde kavuralar, tâ ki rutubet gide ve kepek kızara. Ondan sonra kıvama gelmiş şekerden azıcığı bademlerle birlikte tencere içine koyalar ve tencereyi asalar, karıştıralar tez tez, ta ki şeker bademe yapışa. Şekeri istediği gibi kata, az veya çok. Eğer kıvamlı şekere safran katarsa bâdem şekeri sarı olmaktadır. Eğer bâdeme bir parça nişasta unu katarsa ak olur ve hem şekere yardım olur" (*Şirvânî, 2005). Şekil 3.13'te görüldüğü gibi 1750 yılındaki badem şekeri ve drajenin yapıldığı atölyenin üretim için uygulanan yöntemler, günümüzde uygulan üretim tekniklerindendir.

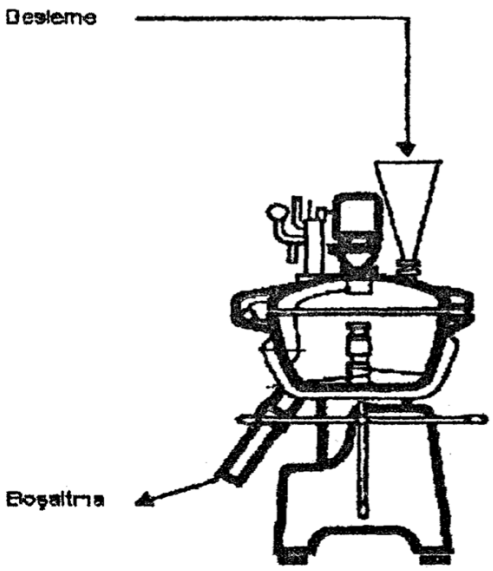
3.2.1.4. Badem Ezmesi

Badem Ezmesi, badem türlerinden ince kabuklu tombul bir içi olan badem türlerinden California tipi bademlerin, çekilip öğütülmesi sonucunda elde edilen badem tozunun kıvamlı şeker şerbeti ile karıştırıldıktan sonra hamura şekil verilerek elde edilen bir şekerleme türüdür (Bakla, 2018). Bunun dışında badem ezmesini yapmanın başka yöntemleri de vardır. Bu yöntemlerden biriyse un haline getirilen Badem'in, bir miktar nişasta bal ya da şekerden yapılan şerbetle koyu bir kıvam alına kadar pişirilir ve bir hamur kıvamı alır bu hamura arzu edilen aroma veya renklendiriciler eklenebilir. Özellikle en çok kullanılan ve sevilen aromalar; acıbadem, misk ve çiçek sularından yararlanılmaktadır. Şekil 3.14'te görüldüğü gibi. Badem ezmesinin hamurunun el veya kalıpla şekillendirilmesi kolay bir şekilde biçimlenmesini sağlanmıştır. Badem ezmesi Araplar ve Museviler tarafından sıklıkla yapılan bir şekerlemedir. Badem ezmesinin ilk çıkış noktası Arap kaynaklıdır. Orta çağ İslam kökenli Arap mutfağının vazgeçilmez bir unsurudur. Bir görüşe göre Araplar İspanya'ya geldiklerinde maulhaban adını verdikleri badem ezmesiyle Toledo'daki Musevilerin tanışması sonucunda bugün adını verdikleri marzipan olarak farklılaşmıştır (Kuruyemiş Ansiklopedisi, 2017). Avrupa ülkeleri olan: Danimarka, Almanya gibi ülkelerde de marzipan olarak bilinmektedir (Bakla, 2018).

Şekil 3.14: Badem Ezmesi
Kaynak:gastronomiturkey.com.(https://www.gastronomiturkey.com/haber/sekerci-cafer-erol-gecmisin-damak-tadi-h10952).

Badem ezmesinin birçok tarifi vardır bu tarifler kuşaktan kuşağa, nesilden nesille aktarılarak günümüzde kadar gelmiştir. Badem ezmesi sadece tek başına şekerleme olarak tüketilebildiği gibi başka tatlı ve yemeklerin yapımında kullanılmaktaydı. Örnek verecek olursak; erik dolması tarifinde yer almaktadır.

Günümüzde ise badem ezmesinin yapımı: Haşlanan bademlerin koyu kıvamlı bir şerbetle iyice karıştırılarak elde edilmektedir. Badem ezmesinin kalitesini, miktarını ve fiyatını Badem'in cinsi etkilemektedir. Çiğ bademin ana madde olduğu içeriğinde şeker, mısır şurubu, invert şeker, boya maddesi ve aroma maddeleri eklenerek karıştırılmaktadır. Bu şekerlemenin yapımında proses aşamaları; bileşenlerin karıştırılması, öğütme ve soğutma olarak bilinmektedir. Badem ezmesi ve farklı ezme türleri yapımında Stephan değirmeni olarak bilinen makine kullanılmaktaydı. Şekil 3.15'te değirmen gösterilmektedir. Öğütme ve küçük bileşenlerin ilavesiyle, badem ezmesi kazanlara boşaltılıp paketleme yapılır (Çapanoğlu, 2002).



Şekil 3.15: Stephan Değirmeni, Badem Ezmesi Yapımında Kullanılmaktadır.

Kaynak: (Çapanoğlu, 2002).

3.2.1.5. Peynir Şekeri

Bazı kaynaklara göre Peynir şekeri, İskoçya' da yapılan renkli çubuklarda olan bir şekerleme türüdür. Bu şekerlemenin mucidi 19. Yüzyılın şekercilerinden olan Alexander Fergusun olarak düşünülmektedir. Batılı kaynaklara göre bu şeker kral şekeri olarak bilinmektedir. Bir diğer ve gerçek kaynaklara göre ise peynir şekerinin kökeni çok eskilere dayanmaktadır. En eski şekerlemelerin arasında yer alan bu şekerleme İran ve Arap kökenli şekercilerin icadı olduğu düşünülmektedir. Osmanlı da ise Erken Osmanlı döneminde tıp kitaplarında fanid olarak geçmektedir. Avrupa'da yaygın olarak yapılan bu şekerleme, İngilizcede *phanid ya da penid,* Arapça *fanid* gibi isimlendiriliyordu.

Türkçe' de peynir şekeri olarak bilinen bu şekerleme uzatılarak yapılıyordu bu yapım şekli akide ile olan benzerliğinden ayrılıyordu. Yapımı ise şeker ağdasının ılık bir seviyeye geldikten sonra, akide şekeri kıvamına getirilip kolayca çekilmesi ve şekil verilebilmesi için biraz limon suyu ile eklenirdi. Daha sonra tezgâha dökülen şeker ağdası ılıyınca, çiviye asılarak çekilirdi. Bu işlem sırasında koyu sarı renk olan şeker ağdası her uzatma- çektirme işleminden sonra rengi açılır parlak beyaz bir renk almaktadır. Beyaz renge sahip olanlar vanilyanın tohumuyla tatlandırılırken, kırmızı

olanlar gülyağıyla, sarı renkte olanları portakal ile tatlandırılmaktadır (Unger, 2020). Bunun nedeni ise şeker ağdasının her defasında çekilmesinden kaynaklı olarak küçük kristallerdendir. Peynir şekeri yaparken havadan korumak gerekir. Eğer hava ile temas ederse zaman içinde kurur, matlaşır, tebeşir gibi bir kıvam alır. Tüm bu tepkimelerden dolayı Osmanlı yemek yazarları bazı kaynaklarında bu şekerden "bayat peynir şekeri" diye bahsetmektedir. Şekerin kıvamını ve lezzetini korumak için şekerciler şeker ağdasını uzatırken ellerine pudra şekeri sürülür, işlemleri bittikten sonra şekerlerin üzerlerini kapatmayıp şekerleri bir gün boyunca bayatlamaya bırakırlar. Aynı yapım aşamasına sahip olan şekerlemelerde çeşitli aromalar ve renkler eklenerek yapılmaktadır. Bunlar arasında en çok bilineni Bergamot şekerleridir. Peynir şekerleri arasında yer alan bergamot aromalı şekerlemeler ve nane aromalı şekerlemeler kesimi küçük parçalarda olmaktadır. Ayrıca peynir şekeri halka şeklinde getirilip kırmızı ve beyaz renkte olur. Şekil 3.16'da görüldüğü gibi. Bu şekerleme Osmanlı Sarayında oldukça önemli bir yer tutmaktaydı. Kanuni döneminde Bayazid ve Cihangir'in 1539 yılında yapılan sünnet düğününde kırmızı ve beyaz renkte yapılan peynir şekeri 53 çeşit şekerleme arasında yer almaktaydı (Işın, 2008).

Şekil 3.16: Halka Peynir Şekeri
Kaynak: Altan Şekerleme. (https://www.altansekerleme.com/urun/halka-seker).

Peynir Şekeri yediden yetmişe herkesin severek tükettiği şekerlemeler arasında yer almaktadır. Peynir şekerinin Şekil 3.17'da gösterildiği biçiminin dışında halka, çubuk şeklinde yapılmaktaydı. Konya şekercilerinin "Mevlâna şekeri" ismini verdikleri şeker peynir şekerinin bir varyantı olarak devam etmektedir.

Şekil 3.17: Osmanlı Döneminde Seyyar Şekerlemeci ve Tepsisindeki Peynir Şekerleri

Kaynak: (Işın, 2008),

3.2.1.6. Horoz Şekeri

Horoz Şeker'i ya da baslık olarak bilinen bu şekerlemenin tarihçesine bakıldığında 2 farklı kaynak bulunmaktadır Kalafat, 2007). Bunlardan ilki: Horoz şekeri Fatih Sultan Mehmed döneminde yaşayan Divan şairlerinden Latifi'nin 1525 yılında yazdığı yazısında çeşitli hayvanlardan; fil, at, horoz, keklik gibi farklı farklı şekillerde satılan şeker ve bunları satan şekercilerden söz etmektedir (Lokma Dergisi, 2021).

Bir diğer kaynağa göre ise: Horoz şeker 'inin tarihi 19. Yüzyıla dayanmaktadır 19. Yüzyılın sonlarında doğru yapılan Rus-Osmanlı savaşının kaybedilmesi sonucu esir düşen Türklerin Ruslardan öğrenmiş oldukları bir şekerleme türüdür. Daha sonra savaşın sona ermesi ve esirlikten kurtulmaları sonucunda, Sivas bölgesine giden eski

esirler. Sivas bölgesinde sıklıkla yapmaya başlamış ve geleneksel bir özellik kazanmıştır. Özellikle Sivas, Denizli, Bayburt ve Erzurum şehirlerinde sıklıkla yapılan şekerlemeler arasında yer almaktadır. Özellikle ramazan aylarının müjdeleyicisi olarak bilinirdi horoz şekeri (Üçer, 2006). Horoz şekeri zaman içinde kuşaktan kuşağa aktarılmış ve bugün bile halen varlığını korumaya çalışmıştır.

Osmanlı saray ve Osmanlı halk mutfağında yer alan şekerlemelerin birçoğunda olduğu gibi bu şekerlemenin de siyasal, sosyal, ekonomik, anlamları bulunmaktadır. Buna örnek olarak Adalet Partisi halkın güvenini tekrar kazanmak için horoz şekeri dağıtılmıştır (Aslan, 1965).

Affan Dede'ye para saydım,
Sattı bana çocukluğumu.
Artık ne yaşım var ne adım;
Bilmiyorum kim olduğumu.
Hiçbir şey sorulmasın benden;
Haberim yok olan bitenden.

Bu bahar havası, bu bahçe;
Havuzda su şırıl şırıldır.
Uçurtmam bulutlardan yüce,
Zıpzıplarım pırıl pırıldır.
Ne güzel dönüyor çemberim;
Hiç bitmese horoz şekerim!

Cahit Sıtkı Tarancı (Bütün Şiirlerim, 19883).

Cahit Sıtkı Tarancı'nın yazmış olduğu bu şiirde geçmişe, çocukluğa ve masumiyete özlemin Horoz şekeri ile ilişkilendirilmesi Horoz Şeker'inin toplumsal boyutunu gözler önüne sermektedir. Bunun dışında sembolik anlamları arasında çocuklara Ramazan aylarında, oruç tutmalarını teşvik etmek için verilen bir şekerleme türüdür. Çocuklara özellikle o dönemlerde "Oruç musun? Horoz musun?" sorusunun altında Çocuklara sabrı, mükâfatı öğretmektedir. Ayrıca maddi durumu iyi olmayan çocuklar bir sepet içerisinde bu şekerleri satmaya çalışırlardı. Horoz şekerlerini koydukları sepetlerinin içine elma koyarak belli sırayla mahalle mahalle gezerek Horoz şekerlerini satmaya çalışırlardı. Horoz şekerinin Ruslardan öğrenildiğine

ilişkin verilerin kuvvetli olmasının nedeni Rus çizgi filmi olan "Maşa ile Koca Ayı" çizgi filmde horoz şekerini görebilmekteyiz.(Çoşkun,2020).

Şekil 3.18: Horoz şekeri
Kaynak: 9 Eylül Gazetesi (https://www.dokuzeylul.com/m/guncel/43-yildir-horoz-sekeri-satiyor-h156686.html).

Horoz şekeri, en eski yapımı kargı bitkisinin sert yaprakları ve toz şekerden yapılan içerisine renklendirmek için vişne veya böğürtlen suyu gibi malzemelerle renk verilen bir şekerlemedir. Şekil 3.18'de görüldüğü gibi. Bu şekerleme günümüzde sağlıklı adlandırılmasının altında çeşit çeşit katkı maddeleri bulunduran günümüz atıştırmalıkları gibi olmamasına rağmen geçen zaman, gelişen ürünler, reklamlar ve kitle iletişim araçları nedeniyle unutulmaya yüz tutmuştur (Lokma Dergisi, 2021).

4. KÜLTÜR MİRASI OLAN AKİDE ŞEKERİNİN ÜRETİM AŞAMALARI

Osmanlı Mutfağının, en eski ve kadim şekerlemelerinden olan akide şekeri, sert şekerleme kategorisinde olan geleneksel şekerlemedir. Yüksek standartlı akide şekeri, sert, parlak ve camsı karakterde olan şekerlemeler uzun süre raf ömrünü korur. Türklerde şekerleme yapımı 16.yy'a vuku bulmaktadır. Önceden bal, pekmez ve un ile yapılan tüm şekerlemeler rafine şekerin hayatımıza girmesiyle yerini bal, pekmez yerini yavaş yavaş şekere bırakmıştır. Kelle şekerinin, havanda iyice dövülüp, içerisine çeşitli bitki, meyce, çiçek, baharat, kuruyemiş, aroma ve renk verici maddeler eklenerek yapılmaktadır (Demir ve diğerleri, 2010).

Akide Şekerinin Aşamaları:

- Akide şekeri, yapımı için ilk adım şeker ve sudan Akide şekeri için bir şerbet yapılır. Genellikle bakır kazan tercih edilir Şekil 4.1'de görüldüğü gibi. Şerbetin içeriğindeki su büyük oranda azaltıldıktan sonra kaynayan şerbetin içine bal eklenir, genellikle pişirme işlemi 165 dereceye kadar çıkarılır. Daha sonra ocaktan almak gerekir (Yamaç,2020)

Şekil 4.1: Akide Şekeri, İçin Bakır Kazanlarda İlk Olarak Şerbet Hazırlanır.

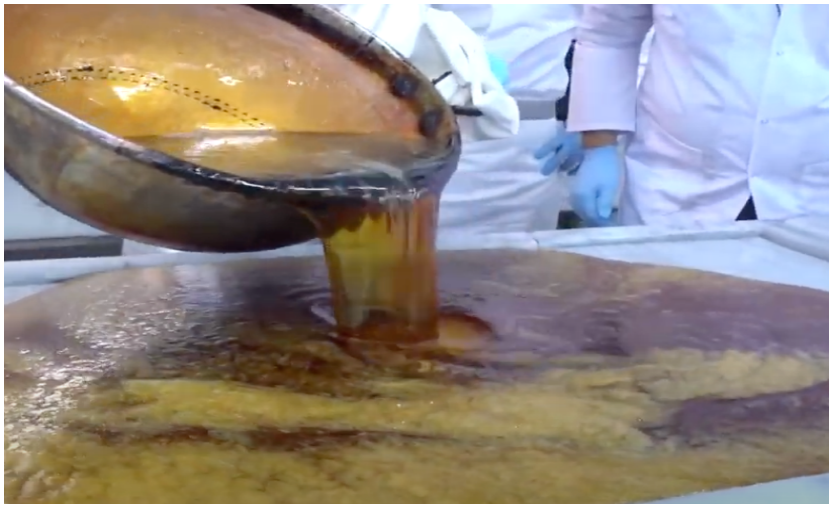
Kaynak: (Yamaç,2020).

- Şerbetin içeriğindeki su büyük oranda azaltıldıktan sonra kaynayan şerbetin içine bal, gıda boyası veya aroma konur. Eklenir ve daha sonra ocaktan alınır. Şekil 4.2'de gösterildiği gibi.

Şekil 4.2: Kaynayan Şerbetin İçine Bal Eklenir

Kaynak: (Yamaç,2020).

- Kaynayan şerbetin bir miktar soğuması için mermerin üzerine alınır. Şekil 4.3'e bakıldığında. Ve orada şekil verme ve malzeme ekleme işlemleri yapılır.



Şekil 4.3: Hazırlanan Şerbetlerin Mermer Tezgâha Dökülür

Kaynak: (Yamaç,2020).

- Mermer tezgâhta bir miktar soğutulan Akide Şekeri içeriğine göre susam, badem, fındık, vb. malzemeler eklenir. Şekil 4.4'te görüldüğü gibi.

Şekil 4.4: Soğutulan Akide Şekeri Şerbetinin Üzerine Susam Eklenir.
Kaynak: (Bu Kız Hep Aç,2021).

- Homojen olmasına dikkat edilecek şekilde karıştırma işlemi gerçekleştiriyor. Şekil 4.5'te görüldüğü gibi. Her parçadan eşit miktarda malzeme ve lezzet gelmesi önemlidir.

Şekil 4.5: Mermer Tezgâhta Karıştırma İşlemi Yapılır

Kaynak: (Bu Kız Hep Aç,2021).

- Daha sonra bu şerit halinde şekiller veriliyor. Şekil 4.6’ da gösterildiği gibi.

Şekil 4.6: Şeritler Haline Getirilen Akide Şekeri

Kaynak: (Bu Kız Hep Aç,2021).

- Burada önemli olan akide şekerini keserken çok beklememektir. Eğer çok beklenirse kıvamı çok sertleşir, çok yumuşak olduğunda da kesimi zorlaşır. Şekil bozukluğuna neden olmaktadır. Bu işin püf noktası şekerin doğru zamanda kesmek ve şekillendirmektir. Akide şekerinin tarihçesine baktığımızda kesim tekniği; eskiden mangır adıyla da anılan akide şekeri, mangır şeklinde yapılırmış. Zaman içinde kesiş şekilleri artmıştır. Bu kesiş şekilleri makasla kesme, makasla kırma yöntemi, ince ince kesilip silindir şeklinde formu bulunmakta, bunun yanında makine ile yapılan üçgen şeklinde akideler yapılmaktadır. Şekil 4.7’ de kesim şekilleri gösterilmektedir.

Şekil 4.7: Akide Şekerinin Kesim Şekilleri

Kaynak: (Bu Kız Hep Aç,2021).

Akide şekerleri hemen hemen ülkemizin dört bir yerinde yapılmaktadır. Ancak bu şekerlerin kesim şekilleri her şehirde farklılık göstermektedir. Örnek bazında ilerlediğimizde, İstanbul' a özgü bir yapım olan makas akidesi çeşididir. Makas akidesi denilmesinin nedeni şeker 180 dereceye çıkartılır ve kırılma yapılmaması için elle yapılmaktadır. Akide şekeri yaparken dikkat edilmesi gerekenler: Temiz ve steril bir ortam olmalıdır. Eğer ortam temiz olmazsa şeker istenildiği şekilde işlenemez. Ve İstanbul havası nemli olduğundan şeker kabı mutlaka kapatılmalıdır. Kaliteli akide şekeri, sert cam gibi bir yapıda, esmerleşmemiş, ağızda uzun süre aroma bırakan muhafazası uzun süren şekerleme türüdür (Demir ve Arkadaşları, 2010).

5. BESLENME ve SAĞLIK AÇISINDAN ŞEKERLEME

Şeker Kamışından elde edilen şeker ilk zamanlar sadece tıbbi amaçlı kullanılmaktadır. Hatta Ecza dükkânlarında mutlaka bulunurdu. Şekerin tıbbi kullanımı, zaman içerisinde Avrupa'da yaygınlaşmaya başlamıştır. Aquino'lu Aziz Tommaso (Thomas), (1225-1274) şöyle demiştir: "*şekerli gıdalar sadece beslenmek için değildir. Bunun yanında şifa verici özelliği de vardır. Bunun yanında sindirimi kolaylaştırıcı özelliği vardır."* Bu sayede sakaroza özel bir anlam vermiştir. 14. Yüzyıl'da "Kara Ölüm" yani veba salgının olduğu dönemlerde hastalıkların tedavisinde sakaroz kullanılmıştır. Zaman içerisinde şekerin çok fazla kullanımı sonucunda insanlar üzerinde olumsuz etkileri oluşmaya başlamıştır. Hatta Fransa Kralı IV Henri'nin doktoru, Joseph du Chesne 17. yy. başlarında şeker hakkında şunları söylemiştir; *"Şekerin o baştan çıkarıcı beyazlığının altında büyük bir siyahlık, yani kötülük gizli. Yarattığı sonuçlar -başta diş çürükleri- asittin sonuçlarından farklı değildir."* Bu sözün sonucu olarak hekimler hastalarının idrarlarını kontrolleri sonuçlarında idrar teşhisinde şeker oranın yüksek olduğu ortaya çıkmıştır- bu durum şeker hastalığının belirticidir- (Tez, 2012).

Şekerden yapılan, Şekerleme çeşitleri ne kadar zararlı olduğu düşünülse de içeriklerinde baktığımızda bazılarının doğal ve sağlıklı bir besin kaynağı olduğu bilinmektedir. Birçok çeşit şekerleme olduğunu bilmekteyiz. Bunlardan biri de şekerleme çeşitlerinden: lokum 'dur. Proteinli besinler tüketildikten sonra vücudumuz bu besini vücutta yakar, doğal olarak bunun sonucunda ürik asit ve kreatinin gibi atık maddeler oluşur. Harcanan enerjinin %55 ve %70 üremik hastalıklarda karbonhidratlardan karşılanmaktadır. Üre, sadece böbrek hastalarından idrar ile atılamaz ve kanda artış olur. Sade lokumun karbonhidrat içeriği yüksek olduğundan böbrek hastalarına tüketilmesi için tavsiye edilmektedir. Bunun nedeni karbonhidratların yakımı ürenin oluşmasını önler. Ancak şeker içeriği yüksek olan bu Gıda maddesini, şeker hastalarının ve obez hastalarının tüketirken dikkat etmesi gerekir (Batu ve Batu, 2015)

Şekerlemelerde kullanılan meyve çeşitleri; alıç, vişne, siyah üzüm ve nar, vb. meyveler insan sağlığı açısından oldukça önemlidir. Bu meyveler kalp- damar sistemi üzerinde oldukça yararlı ve pozitif etkileri bulunmaktadır. Bu etkileri arasında antioksidan etkisi de yüksektir (Batu ve Batu, 2015). Bunun yanı sıra şekerlemelerin faydaları arasında şunları sayabiliriz:

- Ses kısıklığında ve sesin açılmasında tavsiye edilmektedir.
- Lokumun bileşenlerini oluşturan nişasta ve şeker karbonhidratların içerisinde yer almaktadır. Bu da enerji kaynağı özelliğini gösterir. Ayrıca Lokum gibi şekerlemeler boğazda meydana gelen ağrılarda yatıştırıcı olarak bilinmektedir (Altuntaş, 2021).
- Şekerin tüketimi emilme şeklinde olmalıdır. Bu sayede vücudun hararetini aldığı bilinmektedir.
- Böbrek hastalığına iyi gelmektedir.
- Rahatlatıcı özelliği vardır.
- Şeker, bazı insanlarda konsantrasyonu arttırdığı, dikkati artırdığı bilinmektedir (Güneş, 2019)
- Badem ezmesi gibi şekerlemelerin içeriğine baktığımızda, badem ile yapılan ezmede bademin vitamin ve mineral maddeler bakımından zengindir (Bakla, 2018).

Şekerlemelerin, sağlık üzerinden olumlu etkileri olduğu gibi olumsuz etkileri de bulunmaktadır. Şekerlemelerin oldukça fazla tüketilmesi, bu olumsuz etkilere neden olmaktadır:

- Kontrol edilemez kilo alımına neden oluyor
- Kalp rahatsızlarına neden oluyor, fazla şekerleme ve şeker tüketimi kan basını yükseltmeye neden oluyor. Ayrıca kan dolaşımında yağ salgılanması artıyor.
- Tansiyonun yükselmesine neden olmaktadır.
- Karaciğerlere olumsuz etkisi oldukça fazladır.
- Dişlerin çürümesine neden olmaktadır.
- Fazla tüketimi diyabete neden olmaktadır.
- Hipertansiyona neden olmaktadır.
- Meyve şekerinin de çok fazla tüketilmesi sonucunda gut hastalığına neden olur. Bunun nedeni vücudumuzun früktozu parçaladığında ortaya pürin adlı kimyasal bir madde salgılar. Bu durumda kanda ürik asidin birikmesine neden

olur. Bunun sonunda da gut hastalığının belirtilerinden olan eklemlerde sert kristallere neden olur.

- Fazla şekerin yaşlandırma özelliği vardır.
- Ayrıca aşırı şeker tüketimi, ruh sağlığını olumsuz etkileyeceği gibi; Hiperaktivite ve Duygu durum sorunlarına neden olabilmektedir (Saygı, 2021).

6. TÜRKİYE'DE GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE VAR OLAN BAZI İŞLETMELER

1332 yılında Mevlâna ve Şems-i Tebriz'inin tanışmasını yorumlayan;
İbn- i Battuta'ya göre: "Şems, sokak helvacısı olarak Mevlana'nın kaldığı medreseye sokak helvacısı kılığında gelir. Kafasındaki tabladan bir parça alıp Mevlana'ya uzatmış daha sonra Mevlâna Şems'in peşinden gider ve yıllarca dönmez" bu rivayet şekerciler için oldukça önemlidir. Şekerlemenin, şekerin insanların üzerinde sihirli bir çekim gücünü ifade etmektedir. Osmanlıda şekerlemeciler oldukça önemli bir yeri vardı. Minyatürlerde özellikle şekerci ve şekerci dükkânlarıyla ilgili bilgiler yer almaktadır (Işın,2008).

Osmanlı dönemindeki şekercilerde, günümüzdeki içinde oturulduğunu Alexis Soyer tasdik etmiştir. Fredrich Unger İstanbul ziyareti sırasında da önde gelen şekerlemecileri ziyaret etmiştir. Bu şekerlemecileri Avrupa tarzı şekerlemecilerle kıyaslamış ve başarılı bulmamıştır. Şeker dükkânlarının Yunanlılara göre nispeten daha temiz ve düzenli bulduğunu anlatmıştır. Üretim yapılan yerin genellikle dükkânları olduğunu belirtmiştir. Bunun yanında yapılan şekerlemeler ve tatlıları sergilemek için renkli sepetler, kavanozlar ve kutular kullanıldığını, satın alınan ürünün miktarına göre kâğıt külahlara veya mendillere konulmaktaydı (Unger, 2020).

Osmanlı zamanında şekerleme yapılan işletmelerin en meşhur ve kaliteli olanları genelde İstanbul'da var olmaktaydılar. Şekerciler özel izinlerle şekerci dükkânı açarlardı. İstanbul'da 1758 ve 1784 yılları arasında resmî belgelere göre Başkent İstanbul'da bu işi yapan 24 adet şekerci vardı. Bunlardan sadece bazıları saraya şekerleme verebiliyordu (Özlü,2011).

Osmanlı zamanında şekercilerde satılan ürünler ise; **"***Rahat- Lokum, bademli sucuk, güllü, miskli, naneli akide, badem ezmesi, çocuklar için bergamod şekeri, halka şekeri, bayat peynir şekeri, miskal kamışı şeklinde kırmızı şeker, çocuklar için ufak Bardaklara konmuş şeker, musaffa nöbet şekeri, ağdalı taze şeker, lohusalar için baklava şeklinde kesilmiş karanfilli kırmızı şeker, Ramazan için dairevi yapılmış güllü, kırmızı şerbetlik şeker, kış için salep şekeri, Ramazan için portakallı şerbetlik şeker, limonlu şerbetlik şeker, elma, armut, kayısı, hurma, portakal kabuğundan şekerlemeler, büyük Hindistan cevizinden şekerleme, nane, tarçın, kakule şekerleri." (Abdülaziz Bey, 1995, Yerasimos,2014).*

6.1. Hacı Bekir

Türkiye ve Dünya'da oldukça meşhur olan bu işletmenin kurucusu olan Hacı Bekir, Kastamonuludur. Kendisi 1760 senesinde dünyaya gözlerini açmıştır. Daha sonra İstanbul'a gelmiş, burada Şekerci çıraklığı yapmış işi kısa sürede öğrenip 1777 yılında da kendi dükkânını Bahçekapı'da açmıştır. Hacı Bekir'in yapmış ve geliştirmiş olduğu ürünler arasında; akide 'ye çeşitli aromalar katmıştır. Bu aromalar; gül, tarçın, portakal, limon ve sakızlıdır. Bunun yanında Osmanlı'da bugüne kadar Rahatü'l hulkum olarak bilinen lokum'u geliştirip bugünkü haline getirmiş ayrıca dünyaya tanıtılmasını sağlamıştır. Hacı Bekir'in bu kadar başarılı olmasının nedeni; ürün çeşitliliği, yaratıcılık, temizlik, hijyenden kaynaklıdır (Güvemli, 2018). Şekil 6.1'e bakıldığında, ünü uluslararası anlamda yayınlan Hacı Bekir Efendi'nin illüstrasyonu yapılmıştır. Bu çalışmada şekerci dükkânındaki şekerlemeler ve şeker alan bir hanım ve çocuklar görülmektedir. Hacı Bekir Hacı Bekir 19. Yüzyılda vefatı sonucunda işletmeyi oğlu (Hacı Ahmed) daha sonra da torunu (Muhiddin) devralarak bugüne kadar ilerletmişlerdir (Tan, 1984).

Hacı Bekir müessesi İstanbul'da bir ailenin iki işletmesi olarak bilinmektedir. Bu işletmeler: "*Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamuller Sanayii A.Ş. ve Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekecilik Ticaret A.Ş'dir"* (Güvemli, 2018).

Şekil 6.1: Maltalı Ressam Amadeo Prezios'un Hacı Bekir illüstrasyonu

Kaynak: Ali Muhiddin Hacı Bekir İşletmesi. (https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihçemiz).

Rahatü'l Hulkumu Osmanlılar daha önce pekmez, bal ve unla yapılmaktaydı. Hacı Bekir, 1900'lerde Almanların nişastayı bulması sayesinde Lokumun bugünkü reçetesini oluşturuyor. İlk rafine şeker olarak bilinen "kelle şekerini" bal ve pekmez yerine kullanıyor. Sonra bağlayıcı madde olarak un yerine nişasta kullanmaya başlıyor. Bu değişimler sayesinde lokumlar daha parlak, göz alıcı, canlı ve lezzetli oluyor. Bu değişimler Hacı Bekir'in diğer şekerciler içerisinden sıyrılmasına neden olmaktadır. "Kelle şekeri ve nişasta ana maddesi oluyor". Bu lokumu yapmaya çalışan Batılı Avrupa ülkeleri başarılı olamayınca Jel şekeri yapımını keşfetmişlerdir. Hacı Bekir'in yaratıcı bir şekilde geliştirdiği badem ezmesini şu şekilde yapmaktaydı; suda bekletilen bademlerin kabukları soyulup havanda iyice ezilir. Daha sonra şeker ve şeker şerbeti ile bir güzel yoğrulur, uygun kalıplarda şekil verilirdi (Güvemli, 2018). Akide şekeri denilince ilk akla gelen Hacı Bekir çeşit çeşit hazırlanmış olan akidelerin: portakallı, güllü, tarçınlı, sakızlı, vb. şekerlemelerin mucididir (İleri, 2010).

Hacı Bekir, zaman içinde ustalığını iyice geliştirmiş ünü payitahta ve padişaha kadar gitmiştir. O dönemin padişahı olan II. Mahmud'a Hacı Bekir'in methi gitmiş o da Nişan-ı Ali Osmaninin 1. Rütbe nişanı ile sarayda Şekercibaşı'lığa getirildi. Şekil 6.2' de gösterildiği gibi. (Ali Muhiddin Hacı Bekir İşletmesi,2022)

Şekil 6.2: 1906'da Verilen Osmanlı Nişanı
Kaynak: Ali Muhiddin Hacı Bekir İşletmesi. (https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihçemiz).

Hacı Bekir birçok yeniliğin öncüsü olmakla kalmadı ayrıca yurt dışından gelen Turistlerin dükkânına ziyaret etmelerine ve lokumun imal edilmesini izlemelerine izin vermiştir. İşte bu ziyaretçilerinden bir Turist ismini bilmediği lokuma "Turkish Delight" demiş ve daha sonra yurt dışında böyle tanınmaya başlamıştır. Hacı Bekir'in vefatı ardından oğlunun Viyana'da düzenlenen fuarda gümüş madalya alması Osmanlı devletinde ilk marka hareketini oluşturdu. 6.3'te yer alan şekilde, oluşturulan marka, logo çalışmaları. Bu başarılar sadece Viyana ile sınırlı kalmadı daha sonra Köln fuarında 2. Madalyayı aldılar. Takibi yıllarda Amerika'nın keşfinin yıldönümünde ilk lokum üretim ve satışını gerçekleştirmiştir. Brüksel fuarına katılıp altın madalyalar almıştır.

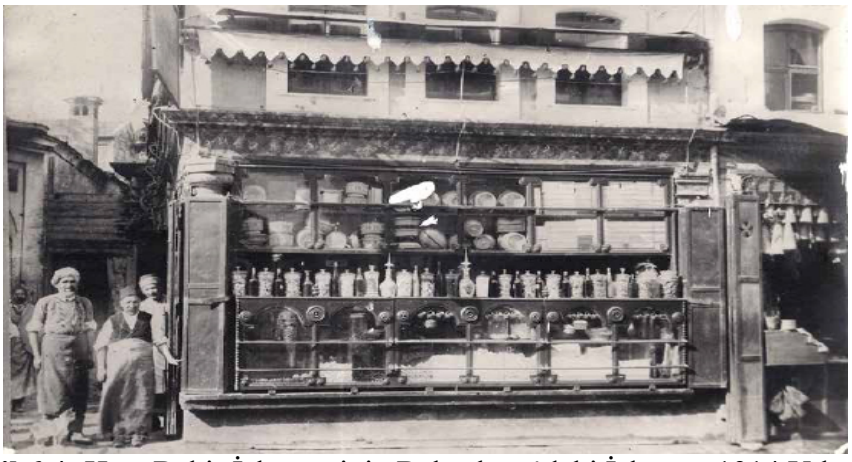
Şekil 6.3: Yurt Dışı Fuarlarından Edinilen Deneyimle Hacı Bekir İşletmesi İçin Oluşturulan Marka (logo-arma)
Kaynak: Ali Muhiddin Hacı Bekir İşletmesi. (https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihçemiz).

Zaman içinde Ali Muhiddin, Sarayın emri ile Kahire ve oradan da İskenderiye'de dükkânlar kuruyor. Günümüzde ise sadece Kahire'deki işletme faaliyettedir. Hacı Bekir işletmesi aynı zamanda birçok uluslararası fuarda madalya ve ödüller kazanmıştır (Viyana, Kolonya, Brüksel) (Ali Muhiddin Hacı Bekir İşletmesi,2022)

1800'lü yılların sonlarına doğru Avrupa'da özellikle şeker ithal edilmekteydi. Bu şekerlemeler arasında akide şekeri, lokum 'da gönderilenler arasındadır.

Hacı Bekir İşletmesi hem şekercilik kapsamında hem de işletme kapsamında yaşayan en eski işletmeler arasında yer almaktadır. Bu işletmenin 2,5 yüzyıllık bir aile geçmişi vardır. Bu süre zarfında kuşaklar şunlardır:

- Hacı Bekir
- Mehmed Muhiddin
- Ali Muhiddin Hacı Bekir
- Doğan Şahin
- Emine Hande Celayan'dır (Güvemli, 2018).



Şekil 6.4: Hacı Bekir İşletmesinin Bahçekapı'daki İşletme, 1914 Yılından
Kaynak: (İstanbul Ticaret Odası Borsası. (https://www.istib.org.tr/basari-hikayeleri/ali-muhiddin-haci-bekir/17).

240 yıldır varlığını devam ettiren bu işletme günümüzde; İngiltere, Birleşik Arap Emirlikleri, Kanada, Katar, Yeni Zelenda, Hollanda, Yunanistan, Ürdün, Suudi Arabistan, Kuzey İrlanda gibi birçok kıta ve ülkeye ihracat yapmaktadırlar. Şekil 6.4' de Hacı Bekir işletmesinin ilk açıldığı yer. Üretimde geleneksel yöntemler kullanarak Tüm malzemeleri bir araya getirip karıştıran, pişiren, lokum formu veren üretim şekli benimsedikleri bir sistem değildir. Tüm işleyişte ustaların kontrolü altında gerçekleşmektedir. Bunun yanı sıra işletmede geleneksel ahi sistemi gibi usta çırak ilişkisi içerisinde ilerlemektedir. Bu da dışarıdan çalışanın işletmede hiç bulunmadığının en büyük göstergesidir. Hacı Bekir işletmesinde %100 doğal şeker kullanılmaktadır. Bunun yanında glikoz kullanılmamaktadır (İstanbul Ticaret Borsası, Hacı Bekir). Tüm bu bilgiler ışığında Hacı Bekir işletmesinin geçmişten günümüze bu kadar sağlam gelmesinin ve halen en köklü ve kaliteli şekerlemeci olmasının nedeni işletmelerinin ilkelerine sıkı sıkıya bağlanmalarıdır (İstanbul Ticaret Borsası).

Hacı Bekir işletmesinin içerisinde yer alan mamuller ise şunlardır:

- Lokumlar: Sade, güllü, fıstıklı, fındıklı, karışık, esanslı, vanilyalı, kaymaklı, Hindistan Cevizli, portakallı, limonlu, vişneli, çilekli, bademli
- Sert şekerler: Akide, mevlit şekeri, peynir şekeri, fındıklı akide, kakaolu akide, şerbet şekeri, nöbet şekeri, karışık şeker, elvan şeker
- Yumuşak şekerler: Batırma, nuga, beyaz tatlı
- Şekerli drajeler: Badem şekeri, portakal şekeri, fındık şekeri
- Şekerlemeler: Kuru kayısı, fındık içi, badem içi, yaş meyve şekerlemesi

- Karamelalar: Meyveli, drops, sütlü, Hindistan Cevizi Şekeri
- Ezme ve Benzerleri: Badem, çocuk badem, Antep fıstığı, fıstıklı açma, Kakaolu açma, cevizli açma, misket badem (Güvemli, 2018).

6.2. Üç Yıldız Şekerleme

Üç Yıldız'ın sahibi olan Ahmet Bey, babası ile Rumeli'de şekercilik yaparlarken işlerinin yolunda gitmemesinden kaynaklı İnebolu'ya göç etmişlerdir. Ahmet Bey askere gitmiş daha sonra Alptekin Bey'in yanında çırak girmiştir. Daha sonra mesleğinde ilerlemiş. Sonra da bir dükkân açmaya karar vermiştir. Lokasyon'u, Beyoğlu balık pazarında yer alan, 1926 yılından beri varlığını devam ettiren bir işletme olan Üç Yıldız şekerleme dükkânın kurucuları arasında Ahmet Fikri Dörtler 'in bulunduğu üç yakın arkadaş biri kardeşi bir diğeri kardeş kadar yakın arkadaşı tarafından kurulmuştur. Kendilerini birer yıldız olarak gördükleri için bu ismi vermişlerdir. Daha sonra tüm haklarını üzerine almıştır. Bu şekerleme dükkânı geçmişte oldukça fazla tüketilen ancak günümüzde unutulan şekerlemeleri yapıp günümüzde tüketiciyle buluşturmayı hedef almışlardır. Şekil 6.5'te işletme gösterilmiştir. Yapmış oldukları şekerlemeler; lokum, reçel, akide şekeri, beyaz tatlı ve badem ezmesi üretimi yapılmaktadır (Alkılıç, 2020)).

Şekil 6.5: Üç Yıldız Şekerlemecisi

Kaynak: The Hidden Secrets. (https://www.the500hiddensecrets.com/turkey/istanbul/eat/turkish-confections).

Yunanistan'ın Sakız adasından getirtilen sakızdan yapılan "pullu sakızlı" lokum olarak bilinen şekerleme yapılmaktadır. Bu lokum damakta dağılan yumuşacık lokumdur. Bunun yanında çok çeşitli, aromalı lokumlar da yapılmaktadır. Şekil 6.6Bu lokumlar arasında en çok tercih edilenler; Şam fıstıklı, naneli, güllü, fındıklı lokumlardır (Tuna, 2014).

Şekil 6.6: Üç Yıldız Şekerlemecisinin Sakızlı Lokumu
Kaynak: Sevinç. (https://harbiyiyorum.com/beyaz-tatli-gelenegi-bir-tek-orada-yasatiliyor-uc-yildiz-sekerleme/).

Geleneksel usullere uygun olarak yapılan; gül, çilek vişne, kayısı, ayva, portakal gibi reçel çeşitleri, 180 senelik bakır kaplarda muhafaza edilmektedir. Bu reçeller Osmanlı usulü yapılmaktadır. Üç Yıldız'ın gelenekselleşmiş şekerlemelerinden olan badem ezmesi %75 badem %25 pudra şekerinden yapılır ve birlikte el ile yoğurulurdu. En çok tercih edilenler Badem ve Antep fıstık ezmesidir (Üç Yıldız Şekerleme,2022).

Eski bir İstanbul yani Osmanlı şekerlemesi olan Beyaz tatlı/lohuk/çevirme bu şekerlemeciden bulunan bir diğer şekerlemelerdendir. Şekil 6.7' de gösterildiği gibi, bu şekerleme daha İstanbul Rumlarının evlerinde kahvenin hemen öncesinde, bir suyun içine bir tatlı kaşığı beyaz tatlı eklenirdi. Osmanlı döneminde Boğaz ve adalardaki "deniz altı" olarak bilinmektedir.(Sevinç,2020).

Şekil 6.7: Üç Yıldız'ın Meşhur Beyaz Tatlı/ Lohuk/ Çevirme

Kaynak Sevinç. (https://harbiyiyorum.com/beyaz-tatli-gelenegi-bir-tek-orada-yasatiliyor-uc-yildiz-sekerleme/).

Bu dükkânın bir diğer şekerleme çeşidi ise akide şekeridir. Bu şekerlemenin de birçok aromasını yapmışlardır. Akide şekerleri büyük cam kavanozlarda satmaktadırlar. Renkli şekerlemeler sadece akide şekeri ile sınırlı değildir. Rengârenk çeşitli üzeri toz şekeri ile kaplanan meyveler, jöleler bu şekerlemelere örnektir bu şekerciyi diğer şekerlemecilerden ayıran en büyük özelliği el yapımı reçelleridir. (Ünsal, 2002).

Üç Yıldız Şekerleme, şekerlerinin birçoğunu beş yıldızlı oteller ve lokantalara satmaktadır. Ayrıca bu eski ve köklü şekerlemeciyi babadan oğlu devir teslim şeklinde yönetmektedirler. Geleneksel üretim, anlayışına sahip olduğundan başka yerlerde şubesi yoktur (Üç Yıldız Şekerleme,2022)

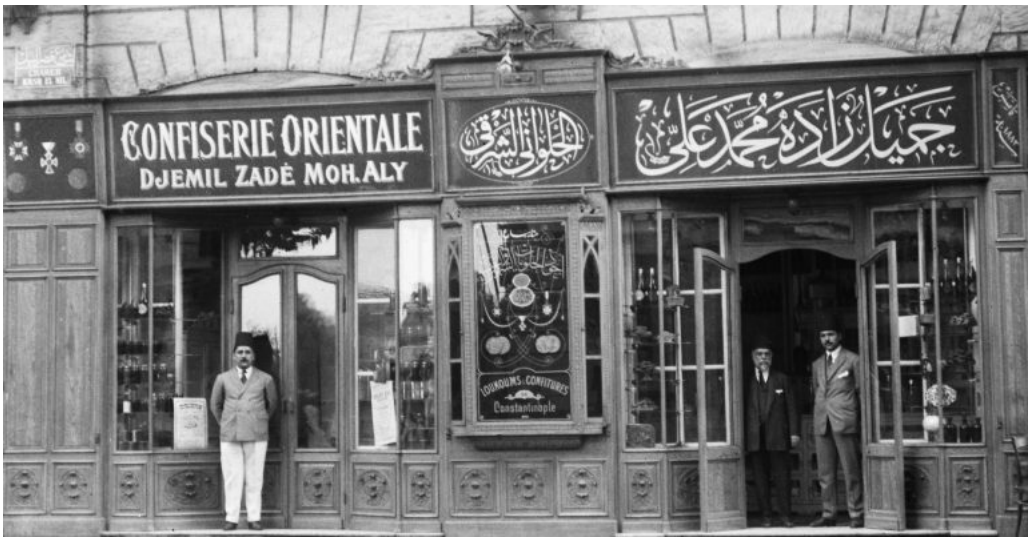
6.3. Cemilzade

Udi Cemil Bey 1867 yılında İstanbul'da dünyaya gelmiştir. Kendisi "Şekerci, Bestekâr, Hafız ve Udi" sıfatlarına sahiptir. Şekerci Cemil Bey, tarafından "cemilzade"yi açılmıştır. Cemil Bey'in babasının vefatından sonra şekerci ustasının yanında çalışarak meslekle alakalı tecrübe edinip zanaat sahibi olmuştur. Daha sonra ilk ticari atılımını 1883 yılında Cemilzade isimli şekerlemeciyi açarak yapmıştır. Udi Cemil Bey'in çok yönlü bir yapıya sahiptir. Müziğe olan tutkusu onu kısa sürede

besteler yapmasını sağlamıştır. Bunun yanında imamlık yapmaya başlamıştır. İlerleyen zamanlarda Muzıka-ı Hümayum'da Türk musikisi bölümünde eğitim vermeye başlamıştır. O dönemde Osmanlı kurallarına göre sanatkârların zanaat işleri yapmayı yasaklanmıştır. Bundan kaynaklı olarak Udi Cemil Bey işletmesini oğlu Mehmet Ali Bey üzerine yapmıştır. Cemilzade yani "Cemil'in Oğlu" ismi buradan gelmektedir (Altuntaş, 2021).

Udi Cemil Bey'in yapmış olduğu şekerlemeler oldukça başarılıydı. Hatta bu şekerlemelerle yurt dışındaki fuarlara katılmış oralardan altın madalyalar kazanmıştır. Fransa'nın, Bordeux ve Napoli şehirlerindeki fuarlarından 1906 yılında altın madalya almıştır. Cemilzade işletmesi mecmualara çıkmaya başlamıştır. O dönemin dergilerinden olan Şehbal dergisi Cemilzade işletmesinin sahip olduğu iddiaları yazmıştır. Bu iddia; "tatlı tatlı yedikten sonra mideyi rahatsız etmemek"dir. Cemilzade'nin ürün çeşitliliği oldukça geniştir: kestane şekeri, şerbet, dondurma, şekerlemeler, pasta, vb. (Altuntaş, 2021).

II. Meşrutiyet'in ilanı ve değişen dengeler sonucunda devlete yakın olan pek çok kişi otoritesi sarsılmıştır. Pek tabi değişen dengeler sanat anlayışında da değişimlere neden oldu Saray'ın Türk musikisi yerine Batı müziğini başlaması sonucunda, Mısır'a davet edilmesi sonucunda Mısır'a giden Udi Cemil Bey orada da altı ay kaldıktan sonra orada da şekerci açmaları için ısrarları sonucunda "Cemil Bey Hassan Osmanlı Şekercisi" isimli şekerlemecisini açmıştır. Şekil 6.8'de görüldüğü gibi. (Cemilzade İşletmesi, 2018).



Şekil 6.8: Mısır'da Açılan Cemilzade, Udi Cemil Bey ve Oğulları

Kaynak: Cemilzade İşletmesi. (http://www.cemilzade.com.tr/tarihçe).

1926 yılında yapılan uluslararası fuarlara katılmaya devam ettiler. Altın madalyalar almaya devam etmişlerdir. Daha sonra Londra'da Daily Mail gazetesinin düzenlemiş olduğu İdeal Home Exhibition'da şekerlemeler beğenilmiş ve övgü almıştır. Başarıları uluslararası alanda tescillenmiştir. Yıl 1937 olduğunda daha fazla vatan hasretine dayanamayıp İstanbul'a dönüş yapmışlardır. Dönüş yaptıktan sonra ilk şubelerini Kadıköy'de açmışlardır. Kısa sürede Kadıköy halkı tarafından lezzetleri benimsenmiştir. Cemilzade'nin lezzetleri, şiirlere, romanlara yani edebiyata konu olmaya başlamıştır. (Cemilzade İşletmesi, 2018).

Cemilzade işletmesinin yönetimi kuşaktan kuşağa aktarılarak yönetilmiştir. Şu sıralar dördüncü nesil olan Barış Cemiloğlu işletmektedir. Cemilzade işletmesinin yöneticilerin en büyük iddiası; "*Tam 137 yıl önce badem ezmesinin, çifte kavrulmuş lokumun tadına bakan biri bugün gene o lezzeti bulacaktır"* demektedirler. Bu sözlerinin üzerine, Kahire'de yaşadıkları dönemde sadece saf kamış şekeri kullanmaktaydılar. Ülkemize 1937 yılında döndüklerinde ise ülkemizde yetişen pancar şekerini kullanmaya başlamışlardır. Şekerlemelerin ve tatlılarının hiçbirinde katkı maddesi ve glikoz bulunmamaktadır. Ayrıca Geleneksel lezzeti ve üretimi savunan, doğallıktan ve lezzetinden ödün vermeden, İstanbul'un en önemli semtlerinde şubeleri bulunmaktadır. Bu şubeler; Kadıköy, Şişli ve Beşiktaş'tır.

Kahire'de yaşadıkları dönemde sadece saf kamış şekeri kullanmaktaydılar. Ülkemize 1937 yılında döndüklerinde ise ülkemizde yetişen pancar şekerini kullanmaya başlamışlardır. Şekerlemelerin ve tatlılarının hiçbirinde katkı maddesi ve glikoz bulunmamaktadır. Şekil 6.9 şeklinde görüldüğü gibi (Udi Cemil, 2014).

ORIENTAL CONFECTIONERY

DJEMIL ZADE MOHAMED ALY

Opera Square

Head Office: Constantinople — *Branch:* Heliopolis Ismail Street

Established 1911

Our products have won highest awards at the International Exhibitions of Bordeaux and Naples and have recently been greatly appreciated at the DAILY MAIL IDEAL HOME EXHIBITION in ENGLAND.

Crystallized fruit.
Sugared almonds and Pistachio.
Turkish Delights.
Sirups, Jams.
Oriental Ice-cream
Sour milk etc. etc.

All guaranteed to be manufactured with purest Egyptian cane sugar and wholesome fruit.

A trial will convince.

CONFISERIE ORIENTALE

DJEMIL ZADÉ MOHAMED ALY

Place de l'Opéra

Médailles d'Or et Diplômes d'honneur des Expositions de Bordeaux et de Naples.

Maison fondée depuis 40 ans et renommée par la qualité indiscutable de ses produits ainsi que par la propreté et le soin minutieux dans le choix irréprochable des matières premières.

Succursale nouvellement ouverte à Heliopolis, Rue Ismail, où seront débités toutes sortes de sirops frappés préparés au jus de fruits de la saison, de la glace orientale, du lait caillé, du Mahallébi, du riz au lait, du Kazandibi et Taouk Geuksu etc. etc.

Une première visite convaincra même les personnes les plus difficiles.

Şekil 6.9: Meşhur Cemilzadenin 100 Yıl Önce Bile Şekerin En Saf Halini Kullandıklarını Gösteren Broşür

Kaynak: Cemilzade. (http://www.cemilzade.com.tr/tarihce).

6.4.Altan Şekerleme

Şekil 6.10. Altan Şekerleme

Kaynak: 100 Tarihi Lokanta. (https://www.100tarihilokanta.com/altan-sekerleme/).

1865 yılında kurulan ancak geçmişi daha ileriye dayanan bir şekerlemecidir. Ancak resmi kayıtların olmamasından kaynaklı olarak tam bilgilere ulaşılamamaktadır. Altan şekerlemenin kurucusu olan Karagözlü Emin Usta, 19. Yüzyılda kendisi işletmenin başında durmuştur. Memleketi Kastamonu'dur. Ancak daha sonra, hacca gitmiş orada vefat etmiştir. Bütün kalan işlere Oğlu Mustafa Bey devam etmiştir. Şu an dördüncü kuşak işletmeyi yönetmektedir. Aile Karagözoğulları olarak tanınmasına rağmen soyadı kanuna göre Altan soyadını tercih etmiş ve şekerci dükkânlarının ismini böyle değiştirmişlerdir. Şekil 6.10' da görüldüğü gibi Altan Şekerleme Eminönü'nde halen varlığını devam ettirmektedir. .(Altan Şekerleme,2022)

Geleneksel Şekerci özelliklerini taşıyan bu işletmede; lokum, akide şekeri, badem ezmesi, peynir şekeri, şerbet şekeri, helva çeşitleri, şerbetler, Osmanlı kakao ile tanıştıktan sonra kakao ve çikolata bazlı şekerlemeler yapılmıştır. Kullandıkları içeriğe oldukça dikkate etmektedirler özellik mısır şurubu ve glikoz şeker yer almamaktadır. Nişasta bazlı şeker kullanılmamaktadır. Doğal pancar şekeri ile üretim yapıyorlar. Kullandıkları gıda boyaları Avrupa menşeli. Gıda nizamnamesine uygun, doğal, gıda esansında olan, en kaliteli ürünleri şekerlerine ekliyorlar.(Altan Şekerleme,2022).

6.5. Meşhur Bebek Badem Ezmesi

Bir aşk hikâyesiyle başlayan, işletmenin kuruluşu temeli sağlam yıllara dayanan bir işletmenin temelini atmaktadır. Mehmet Halil İşgüder liseyi okumak için İstanbul'a geldiğinde, âşık olmuştur. Âşık olduğu kız Rum kökenli Anastasia'dır. İlk zamanlar onlar için zor olsa da zaman içinde ailelerin onayı ile evlenmişlerdir. Ancak Anastasia'nın babası evlenmeleri sonucunda Mehmet Halil Bey'in İstanbul'da çalışmasını istemiş ancak bu şartla kızıyla evlenmesine karışmayacağını söylemiştir. Mehmet Halil Bey'in babasının Mudanya'da şekerlemeci dükkânları vardı. Ancak yangın sonucunda işletmelerini kaybetmişlerdir. Babasının yardımı ile Bebek'te kıyının yakınındaki bir dükkân kiralıyor. İlk açılan dükkânın ismi Madam'ın Badem Ezmesi oluyor. Bu şekerlemecide; akide, badem şekeri, buzlama, acı badem kurabiyesi üretmişlerdir. Mehmet Halil Bey'in vefat etmesi sonrasında Anastasia işletmenin başına geçmiştir. Biri on dört biri bir buçuk yaşında iki kızıyla beraber çalışmışlardır. İki çocuğu ve mahallenin çocukları badem temizler ve bu temizlenen bademler üzerinde "kim daha temizleyecek" diye yarışırlarmış. Temizlenen bu bademler soba üzerinde, mangalda kurutulur ve böylece hazırlanırmış. Bunun sonucunda Madam'ın badem ezmeleri giderek tanınmaya başlamıştır. Zamanında gerçekleşen 6- 7 EYLÜL olaylarında dükkânları 3 kez yakılıyor. Ve en sonunda dükkân değiştirmek zorunda kalıyorlar. Geçmiş oldukları bu ikinci dükkân dikkat çekmemesi için, Bebek Badem Ezmesi ismini almıştır. Bu işletme anneden kızlarına devir teslim edilerek bugüne kadar gelmiştir. Şekil 6.11'de görüldüğü gibi Anastasia Hanımın kızlarından Sevim Hanım. Bebek Badem Ezmecisinin ezmelerinin bu kadar meşhur olmasının nedeni bademlerindendir Bademin tadı çok önemlidir. 1974'te en son bulundukları dükkâna geçmiştir. Her bölge de yetişen bademler uygun değildir. Mesela Ege bademi acıdır. Ama Güneydoğu ve Doğu Anadolu da yetişen bademler ezme için uygundur. Bunlar; Diyarbakır, Mardin, Malatya, Midyat, Elazığ'da yetişen doğal, katkısız yağlı bademler seçilmektedir (Oktay, 1999).

Şekil 6.11: Meşhur Bebek Badem Ezmesi İşletmesi Sahibi Sevim Hanım ve Badem Ezmelerini Paketlerken

Kaynak: Erol. (https://arsizsanat.com/ozel-gunlerin-vazgecilmezi-nahil-agaclari/

Anastasia hanımın kızlarından olan Sevim Hanım badem ezmelerinin yapımını şöyle anlatmaktadır: "*İlk işlem bademin ayıklanması eskiden olduğu gibi halen elde yapmaktayız. İkinci işlem kurutma düşük ısıda on iki saat kurutulur. Sonra rendelenip havanda dövülür içine bir miktar su katılmış şeker ile sırada hamurun yoğrulması var bu işlem mermer üzerinde yapılır. Gerekli kıvama ulaşıncaya kadar elde yoğrulan hamur fitillenip kesilir. Başkalarının yöntemi farklı olabilir ama biz böyle yapıyoruz. En önemli özelliklerimizden biri makine ve katkı maddesi kullanmamız.*" Sevim hanıma göre asıl sır mesleğini sevmek ve malzemenin kalitesinden ödün vermemekte. Ayrıca bu başarının bir diğer nedeni ise geleneksel üretim sistemleri kalitenin ve lezzetinin korunmasını sağlamıştır. Titizlik bademin ezmeye dönüş sürecinde her aşamada göze çarpıyor. Meşhur badem ezmecisinin badem ezmeleri dışında; akide şekerleri, lokum, özel kavrulmuş kuruyemişleri, fıstıklı, bademli, portakallı, drajeler mevcut. Mevsimlik olarak menüye eklemeler olmuştur. Bunlar; fruit glasse ve kestane şekeri eklenmektedir.(Oktay,2022).

6.6. Hicipoğlu Şekerleme

Hicipzade Mustafa Efendi, Bursa'nın İnebolu ilçesinden İstanbul'a gelmiştir. Yanında iki arkadaşı ile gelen Mustafa Efendi İlk önce tahin helvası yapmaya başlıyorlar. Bu helva o kadar beğeniliyor ki şöhreti köşklerde yayılmaya başlıyor. Hicipzade'nin meslekteki başarısı onun sarayda da duyulmasını sağlıyor. Tatlıya düşkünlüğü ile bilinen Birinci Mahmut Han'ın sofrasına Mustafa Efendi'nin yaptığı

ağızda eriyen lokum ve helva sunmuştur. Padişahın bu lezzetleri çok beğenmesi üzerine padişah şöyle demiştir: "ağzıma bayram geldi" demiştir. Ve daha sonra Mustafa Efendi'nin padişahın huzuruna getirtilmesi emredilmiştir. Cemal Hicipoğlu olanları şöyle anlatmıştır: "*İnebolu'dan hep sandalcı, gemici, yelkenci çıkar, sen nereden çıktında tatlıcı oldun?"* ve sonra kendinden helva istemiştir. Padişaha helvalarının yanı sıra, çeşit çeşit renkli ve aromalı cam kavanozlarda akide şekerleri, lokumlar ikram etmiştir. Bu ikramlarının sonucunda hepsini beğenen padişahın emri üzerine çıkarılan fermanla Saray'ın "Şekerci başlığına veya Helvacı Başlığına" getirilmiştir. O zamandan bu yana halen devam etmektedir. Hicipzade Mustafa Efendi'den sonra çocuklarına ve torunlarına aile mesleği olarak kalmıştır. Günümüzde bile dededen kalma yöntemler ile aile mesleğini gelenek haline getirmişlerdir. Şimdi günümüzde ailenin 6. Kuşağı Cemal Turgut Hicipoğlu ve Metin Turgut Hicipoğlu ile Hicipoğlu Şekerleme 266. yılına girmişlerdir (Cemal Turgut, 2016).

Hicipoğlu şekercisinde, Lokumların geleneksel yöntemlerle "kara düzen" ocağa konulan bakır kazanlarda kendileri yapıyorlardır. Fıstıklı çifte kavrulmuş lokum, sade lokum, güllü lokum, limonlu, portakallı lokum, çam reçineli, elmalı, kakaolu, fındıklı lokum, el yapımı akide şekerleri, fındık, çilek, tarçın, portakal, susam, limon, muz, nane ya da elmalı yapılmaktadır. Nane şekeri, lohusa şerbet şekeri, ağızda dağılan peynir şekeri yaz-kış yapılan tahin helvasıdır.

Metin Hicipoğlu: "Saray Helvacıbaşısı ile Şekercibaşısı dedemizin bulunduğu ve hala Topkapı Sarayı'nın arşivinde yer alan şekerlemeleri aynı formülle sadece biz imal ediyoruz'' diyor. Metin Hicipoğlu'nun dediğine göre yapmış oldukları şekerlemeler 300 sene önceki yapım aşamalarının birebir devam etmektedir. Şekil 6.12' de görüldüğü gibi geleneksel kazanlarda geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Yapılan akide şekerlerinin hakikisi hile kabul etmez. Akide şekerlerini, fondanları, badem ezmelerini dev kazanlarda ve el ile kepçelerde karıştırılarak yapılmaktadır. Daha sonra büyük mermer tezgâhlarda yoğrulurdu. Eğer peynir şekeri veya halka şeker yapılacaksa duvardaki çiviye asılır ve sündürme işlemi yapılarak şekil verilirdi. Ayrıca hiçbir şekilde glikoz ve şeker şurubu kullanılmazdı. Hicipoğlu şekercilik şekerlemelerini yurt dışında ihraç edildiği bilinmektedir. Bu ülkeler Rusya ve Sibirya'dır (Sılkım, 2016).

Şekil 6.12: Hicipoğlu, Osmanlı Usulü Şeker yapımı
Kaynak: (Okan, 2013).

Hicipoğlu şekercilikte bulunan şekerlemeler:

- Mevlâna şekeri
- Nöbet şekeri
- Halkalı şeker
- Alacalı şeker
- Bayram şekerleri
- Mevlut şekeri
- Akide şekeri çeşitleri: Tarçınlı, Limonlu, Susamlı, Muzlu, Portakallı, Bergamotlu, Erzurum Limonlu, Naneli, Yeşil Elmalı, Çilekli
- Draje çeşitleri: Renkli çikolatalı, fındıklı,
- Ezme çeşitleri: Bergamotlu, Portakallı, Kakaolu, Sarma Kakaolu, Çilekli, Hindistan Cevizli
- Jöle çeşitleri: Çilekli jöle, Kivili, Muzlu, Portakallı, Vişne, Limonlu

6.7. Şekerci Cafer Erol

18. yüzyılın başlarında Taşköprülü Müftügiller Osmanlı Sarayında tatlı ve şeker imalatının yapıldığı bölümlerde çalışmaya başlamışlardır. Genelde Kastamonu'nda İstanbul'a gidenler bir şeker ustasının yanına gidip işi öğrenmeye çalışırlarmış. İlk cihan harbi başlayana kadar hemen hemen yüz yıl boyunca bu işi yapmışlar ve Eminönü'ndeki şekercilerini işletmişlerdir. Bu sayede tecrübeleri

artmıştır (Altuntaş, 2019). Bu bilgi birikimi, sayesinde 1807 yılında Eminönü'nde açılmış olan dükkânları, savaştan dolayı kapatılmıştır. Cumhuriyetin ilanı soyadı kanunun getirilmesinden kaynaklı, 1934 yılında "Erol" soyadını almışlardır. Cafer Erol, 1935 yılında Eminönü'nde bir dükkân açtı. Daha sonra 1945 yılında Kadıköy'de tekrardan açılmıştır. İşletmenin yönetiminde kuşaktan kuşağa geçen bir yönetim anlayışı vardır. Fabrikalaşmadan, bayileşmeden kaçınmaktadır (Efe-Kılıç, 2019).

Şekerci Cafer Erol'un bu kadar başarılı olmasında reçetelerin çok eski ve köklü olması, yapılan şekerlemeler geleneksel usullerde üretilmesi. Şekerlemelerinin ham maddesinin yerinden temin edilmesidir. Bu duruma örnek verecek olursak; Giresun'dan fındığı, Gaziantep'ten fıstığı, Konya'dan şekeri almaktalar. Bu da standarttı yüksek kaliteli. Lezzetler sunulmasına neden olmaktadır. Makineleşmenin az olup el ile yapılması, müesseseye bağlı usta ve çırak ilişkisine sebebiyet vermektedir. Bunun yanında modernizme de sırtlarını dönmeyip iki zıt kavramı birleştirmişlerdir (Şekerci Cafer Erol, 2020).

Şekerci Cafer Erol Müessesinde bulunan şekerlemeler:

- Horoz şekeri
- Elma şekeri
- Köpük şekeri, vb.

6.8. Hacı Niyazi Efendi

Niyazi Bey çok genç yaşta açmış olduğu bu işletme ilk olarak kuruyemiş kavurmaya başlamıştır. Daha sonra oğlu Şakir Bey 1959 senesinde tatlı ve şekerlemeler yapmaya başlıyor. Bu yenilikle Safranbolu'da üretilen lokumlar satışa sunuluyor. Her başarılı ve yıllara dayanmış olan bu işletmeler gibi geleneksel yöntemler ve kalite ön plana koyuyorlar. Bayilik verme ve çoğalma gibi bir dertleri olmadığından kalite kaybı gerçekleşmiyor. Ülkemizde ilk olarak lokumları bademli, kaymaklı olarak yapan ilk işletmedir.1907 yılında Beyoğlu Çiçek pasajında açmıştır. Aslında burası için sadece Lokum yapılan yer demek uygun olmaktadır. Çünkü burada çeşit çeşit kimsenin aklına gelmeyen lokumlar yapılmaktadır. Bu lokum çeşitleri; Nesquickli, Yeşil Elma, Çikolatalı, Safranlı, karpuzlu, fıstıklı, vb. lokumun yanında buzlu badem hatta Cezerye, Bal, Fıstık, Nar, ceviz ile yapılan çerez döneri de yapılmaktadır. (Leblebitozu.com, 2016).

6.9. İkbal Şekerleme

Kurucusu Salim Bey, aslında Osmanlı zamanında Saray'da aşçı yardımcılığı yapmaktaydı. Salim bey çalışmış olduğu sarayda "Usta" unvanı alarak ayrılmıştır. Abisi ile Afyon'da 1922'de bir lokanta açmıştır. Mustafa Kemal Atatürk'ün 1934 yılında buraya geleceğini duyan Afyon valisi Salim Bey'i çağırmış özenli ve güzel bir ziyafet sofrası hazırlamışlardır. Tüm bu hazırlıkları çok beğenen Atatürk, Salim Ustayla konuşur ve şöyle söyler: "Sen böyle gidersen bahtın çok açık olur. Lokantanın adı da bahtı açık anlamına gelen İKBAL olsun" der. Ve böylece işletmenin adı İkbal olarak değiştirilir (Altuntaş, 2021).

6.10. Şekerci Ali Galip

Şekerci Ali Galip Bey, 1860 yılında Bursa'da dünyaya gelmiştir. İçinde bulunduğu dönemde şekerlemeciler genellikle Rum ve Ermeni ağırlıklıdır. Kendisi de birçok Fransız, Rum, Ermeni asıllı şeker ustasıyla çalışmıştır. Daha sonra mesleği iyice öğrenerek 1901 yılında kendine ait bir işletme olan Şekerci Ali Galip işletmesini kurmuştur. Uzun yıllar Rum asıllı ustasının yanında çırak olarak çalışan Ali Galip ustasının tam karşısına dükkân açmıştır. Ali Galip şekercilik mesleğini öğrenmek için çeşitli yöntemlere başvurduğuna dair hikâyeler anlatılır. Bu hikâyelerden biri; Acı badem kurabiyesini öğrenmek için çeşitli yolları dener. Ancak hiçbirinde başarılı olamaz en sonunda ustaların çalıştığı yerin tavanına delik açar ve öyle öğrenir. Yeniliğe ve gelişmeye açık olan Ali Galip birçok uluslararası fuara katılmış ve oralardan birçok madalya ile dönmüştür. 1920 yılında yeğeni ile yeni şubeler açarak tüm tecrübe ve ustalığını yeğenine aktarmıştır. Mehmet Irmak ise 1938 yılında İzmir fuarına katılır. Ve tamamen şekerden yapmış olduğu şeker kulesi ile başarılar kazanır ve "Şekercibaşı" unvanını alır. Şekerci dükkânlarında:

- Lokum
- Şeker
- Çikolata
- Baklava
- Yaş pasta
- Ezme
- Dondurma

- Kuru pasta
- Cezerye
- Badem şekeri
- Reçel
- Draje
- Kestane şekeri
- Pişmaniye
- Acıbadem kurabiyesi
- Akide şekeri

Köklü ve eski bir müessese olan Şekerci Ali Galip, şu anda ailenin beşinci nesil üyeleri tarafından yönetilmektedir.

7. TÜRK ŞEKERLEMELERİNİN DÜNYA MUTFAĞINDAKİ YERİ VE ÖNEMİ

Tarih boyunca Türkler yaşayış biçimlerinin göçebe olmasından kaynaklı birçok milletle etkileşim halinde olmuştur. Bu etkileşimden dolayı başka kültürlerle tanışmış ve kültürel değerleri zenginleşmiştir. Başka kültürlerden etkilenmeleri, Orta Asya ve Anadolu'daki ürün çeşitliliğinin fazlalığı ve verimli topraklarda yaşamaları mutfak kültürlerini de geliştirmiştir. Bu da Türk mutfağının dünya mutfağında önemli bir yere gelmesini sağlamıştır. Ayrıca Türkler dünya mutfak kültürüne yöresel yemeklerin, baharatları, şekerlemelerin, tatlıların ve içeceklerin kazandırılmasını sağlamıştır (Girgin ve diğerleri, 2017).

Türklerin şeker ve şekerleme ile ilişkisi İslamiyet'i kabul etmeleri ve Araplarla ilişki kurmaları sonucunda gelişmiştir. Daha önce hiçbir bilgisi ve ilgileri olmadığından sonradan gelişen bir mutfak alanı dememiz yalan olmaz. Bu bağlamda baktığımızda Türklerde şekerleme kültürü çok ciddi bir ilerlemenin kanıtıdır. Tarihsel olarak baktığımızda ise bu gelişim en çok Osmanlı döneminde gerçekleşmiştir. Osmanlı Döneminde şekerleme kültürünün gelişmesinin en temel nedenleri arasında yer alan sebeplerden biri: saray halkı olsun halk olsun hayatlarının büyük bir kısmında şeker ve şekerlemeyi koymalarıdır. Örnek verecek olursak; resmî törenlerde, yabancı ülkelerden gelen elçilere, kral kraliçe ve hanlara, kusur işlenen ülkelere şekerleme ikramıyla, geçmiş olsun dileği iletmek amacıyla şekerleme dağıtılmasıyla hayatın her alanında olması zaman içerisinde şekerleme kültürünün gelişmesine ve dünya ülkelerine yayılmasına neden olmuştur (Özlü, 2011). Ayrıca Osmanlı döneminde şölenlerde ve davetlerde yapılan şekerden heykeller o dönem içerisinde büyük ustalık göstergelerinden biriydi. Hatta Yurt dışından gelen elçiler bu heykelleri ve şekerlemeleri günlükleri, seyahatnamelerine yazmıştır.

Türk şeker ustalarının zaman içinde yaptıkları şeker ve şekerlemeler dünya çapında tanınmaya başlamıştır.

Bu çalışmaların dünya çapında yayılmalarının nedeni; yaratıcı, titiz, ham madde seçiminde en iyi ürünü seçmeleri, şeker ustalarının uluslararası fuarlara katılmasını sayabiliriz (Unger, 2020). Hacı Bekir efendinin zamanında katıldığı uluslararası fuarlarda ülkemizdeki şekerlemeleri başarılı bir şekilde temsil etmesi, ülkemizdeki şekerlemelerin uluslararası tanınırlığını arttırmıştır. Özellikle Hacı Bekir döneminde Türk şekerlemeleri yurt dışından alıcıları artmaya başlamıştır. Satılan şekerlemeler arasında; akide şekeri, peynir, kestane şekerleri, Konya şekerleri yer almaktadır (Işın, 2008).

Tek tek baktığımızda Türk şekerlemeleri arasında dünya da en çok bilinen tercih edilen şekerleme çeşidi olan lokumdur. Lokumun bu kadar bilinmesi seyyahların "doğu keşfi merakından" dolayı Osmanlı toprakları seyyahların mutlaka uğradığı bir rota olmuştur (Işın, 2008). Osmanlı zamanında Rahat-ül Lokum olarak bilinen, bu şekerlemenin bugün uluslararası standartta bu kadar bilinmesinin nedeni Hacı Bekir efendinin kelle şekerini ve Almanların bulmuş olduğu nişastayı kullanmasıyla lokumun formunu değişmiştir. Değişen bu durum sonucunda Yurt dışından pek çok misafir Hacı Bekir'e uğramadan yurtlarına dönmemiştir. Hatta Hacı Bekir'den bir lokum alan İngiliz turist lokuma Turkish Delight demiştir. Bu adlandırma uluslararası anlamda bu isimle anılmasına sebep olmuştur (Tez, 2012). Hacı Bekir ve ardından gelen aile üyeleri sayesinde Türk lokumu zamanla Avrupa ve diğer ülkelere yayılmıştır. Lokum ve diğer şekerlemelerin ihracatı da bu sayede başlamıştır. Bu ülkeler arasında Fransa, İngiltere, Amerika, Hollanda, Güney Afrika ve İspanya yer almaktadır (Kuzucu, 2017)

Türk lokumu çok beğenen yabancılar ne kadar aynısını yapmak için uğraşsalar da başarılı olamamışlardır. Lokumu yapmaya çalışırken yumuşak şeker keşfetmişlerdir. Turistik değeri yadsınamayacak şekerlemelerden olan Türk lokumu Osmanlı döneminden itibaren gerek ticaret gerek lokumun nasıl yapıldığını öğrenmek amacıyla turist çekmektedir. Bunun en büyük örneği 18.Yüzyıl' da Hacı Bekir işletmesine yurt dışından gelen turistler hem lokum satın alıyor bununla beraber imalathaneye girip lokum yapımını seyrediyorlardı (Işın, 2008).

Yabancılar tarafından Türkiye denildiğinde genelde ilk akla gelenler arasında olan lokum gelmektedir. ‘’Lokum Türkiye’de yapılır’’ algısına sahiptirler. Lokum bir markalaşmanın yanı sıra dünya milletleri arasında kalıplaşmış ifadeleri de içermektedir. Bunun en büyük örneği Nobel edebiyat ödülü kazanan Orhan Pamuk ile ilgili yapılan haberlerde Türk Lokumu ifadesi geçmiştir. Ayrıca lokumun sadece gıda üzerinde gıda üzerinde değil çeşitli sanat dallarında olması İngilizce anlamı karşılığı olan “delight” sözcüğünün anlamında gizlidir. Kelime anlamı: “keyif, sevinç, haz almak” anlamlarına sahiptir. Bu yüzden belki de sinema da televizyonda, edebiyatta, sporda sıklıkla görülmektedir (Gökday, 2017).

Bunun dışında diğer şeker ve şekerlemelerimiz yurt dışına açılan şekercilerde temsil edilmekteydi. 2016 yılında İlke Şekerleme Bursa’nın meşhur kestane şekerini uluslararası pazarda tanıtmıştır. Özellikle Orta Doğu ‘da Suudi Arabistan, Mekke ve Cidde’de şekeri yoğun talep görmektedir (İhlas Haber Ajansı, 2016)

Resmi verilere göre Ülkemizde üretilen şekerlemeler ise şunlardır: Sert şekerleme, yumuşak şekerleme, jöle şekerleme, draje şekerleme, tablet şekerler, meyve şekerlemeleri, badem ezmesi ve benzerleri, koz helva, nuga, fondan, krokan dolgulu şekerleme ürünleridir. Bu ürünlerin ihracat oranlarına bakıldığında en büyük artışın 2003 yılında yüzde kırk oranında olduğu belirtilmiştir. Tablo 7.1’ de 2015 yılında Dünya şekerli mamulleri yaklaşık olarak Türkiye’de 1,3 milyar dolarlık şekerli mamul ihracat ile 11. Olmuştur (Türkiye Cumhuriyeti Ekonomi Bakanlığı, 2017).

Tablo 7.1: 2015 Yılı Dünya Şekerli Mamuller İhracatı

ÜLKELER	**ŞEKERLİ MAMULLER**	**PAY%**
ALMANYA	4.495	11,2
BELÇİKA	2.628	6,5
KANADA	2.552	6,3
ABD	2.531	5,5
HOLLANDA	2.222	5,5
İTALYA	2.113	5,2
FRANSA	2.003	5
İNGİLTERE	1.551	3,8
POLANYA	1.531	3,8
MEKSİKA	1.505	3,7
TOPLAM	**23.131**	

Kaynak: ITC Trademap veritabanı, (2015)

8. SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışmada Osmanlı Saray mutfağından günümüze şekerleme sektörünün değerlendirmesi ve geliştirilmesi ele alınmıştır. Bu araştırma kapsamında; Kültür, kültürel miras, Kültürel Miras ve Gastronomi ilişkisi, Geleneksel Türk Mutfağında şeker kullanımı, tatlı kültürü, Osmanlı döneminde tatlı kültürü, Osmanlı saray mutfağında şeker ve şekerleme, kültür mirası niteliği taşıyan şekerlemeler, bu şekerlemeler arasında örnek niteliği taşıyan akide şekerinin nasıl üretildiği, şekerlemelerin gastronomik değeri ve kültürel miras özellikleri, sektörünün değerlendirilip geliştirilmesi, sağlık üzerindeki etkileri araştırılması konuların araştırılması yapılmıştır.

Bu bilgiler ışığında; Kültür toplulukların yaşayışlarının tamamını kapsamaktadır. Yaşamın bir parçası olan mutfakta kültürden ayrılamaz. Bu doğrultuda baktığımızda mutfak kültürü toplumlar hakkında siyasi, sosyal, ekonomik, dini bilgiler vermektedir. Türklerin mutfak kültürlerinin alt dalı olan tatlı, şeker ve şekerleme kültürlerinin, iki döneme ayrıldığını bu dönemlerden ilkinin İslamiyet öncesi dönem olduğunu, bu dönemde şeker ve şekerleme kültürü, hemen hemen hiç olmadığını görmekteyiz. Ancak tatlı ve enerji ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla meyvelerde, bal ve pekmezden karşılamaktaydılar. Şeker içeriği yüksek tatlı gıdalar tüketmek İslamiyet öncesi Türkler için hoş karşılanmaz ayıplanacak davranış olarak görürünürdü. Ancak enerji ihtiyaçların büyük çoğunluğunu karbonhidratın karşıladığı şeker içerikli ürünler az da olsa tüketildiği bilinmekteydi. Bir diğer dönem ise İslamiyet'in kabulü ile Türklerin farklı milletten farklı bir dinle karşılaşması hayatının tüm alanında olduğu gibi mutfak anlayışlarında da büyük değişimlere neden olmuştur. Özellikle, tatlı yani şeker ve şekerleme mutfaklarına kültürlerine girmiştir.

Beylikler ve Selçuklular döneminde şekerlemeler kültürü imanın da etkisiyle başlamıştır. Şekerlemeler genelde bal, pekmez ve bunları bağlamak içinde un ve yağ

Kullanılmaktaydı. Bu dönemde şeker ve şekerlemeler çok fazla tüketilmemekteydi. İthal edildiğinden kaynaklı herkes tüketemiyordu. Bu dönemde; Konya şekeri, badem ve çeşitli kuruyemişin şekerle kaplanmasıyla elde edilen şekerlemeler, badem ezmeleri yapılmaktaydı.

Osmanlı döneminde Araplarla ilişkilerin artması İslam dini liderliği sebebiyle daha fazla şekerlemeler yapılmaya başlamıştır. Tatlısız bir Osmanlı sofrası düşünülemez. Herhangi bir günlük öğünlerinde bile mutlaka tatlı tüketilmekteydi. Tatlı, şeker Osmanlı döneminde vazgeçilmez unsurlardan biri olmuştur. Giderek sınırların genişlemesi, farklı milletlerle ilişkiler yeni tatları keşfetmişlerdir. Osmanlı Saray Mutfağında tatlı bölümünün içerisinde yer alan şekerlemeler oldukça geniş bir yelpazeye sahipti. Bu şekerlemeler Topkapı Sarayı'nın Helvahane bölümünde yapılırdı. Burada: hemen hemen türlü meyvenin şekerlemeleri yapılırdı. Bu şekerlemeler birçok alanda kullanılmaktaydı. Örneğin Dini bayramlarda, culüs törenlerinde, şehzadelerin sünnet törenlerinde, doğumlarda ve düğünlerde kullanım alanları oldukça genişti. Bu şekerlemelerin tüketiminden, üretimine kadar çok uzun yıllara dayanmaktadır. Bu da bu şekerlemelerin önemini bir kez daha vurgulamaktadır. Ancak bu şekerlemeleri Beylikler döneminde, Selçuklular Döneminde, Osmanlılar döneminde sadece zengin sınıflar tüketebilmekteydi. Halk sadece özel günlerde, kutlamalarda bu şekerlemelerden yiyebiliyordu. Bu bilgiden yola çıkarak Osmanlı mutfağının kendi içinde ikiye ayrıldığını söylemek uygun olacaktır. İlki Osmanlı Halk Mutfağı: daha sade ürünlerin yer aldığı mütevazı bir özelliğe sahiptir. Burada hemen hemen herkesin evinde tüketebildiği bal, pekmez gibi gıdalardan şekerlemeler yapılmaktadır. Buna örnek verecek olursak; Helva her evde yapılmaktadır. Bir diğeri ise Osmanlı Saray Mutfağıdır. Matbah-ı Amire burada ise çeşit çeşit meyveler, kuruyemişler, rafine şekerler ve sebzeler bulunmaktaydı. Şekerlemeler, macunlar, çeşit çeşit yapılırdı. 15. Yüzyıldan itibaren Osmanlı Saray mutfağında sadece padişah için Rahat-i hulkum adlı şekerleme yapılmaktaydı. Bunun yanı sıra peynir şekerleri, akide şekerleri de bu yapılanlar arasında yer almaktaydı. Özellikle bu dönemden itibaren şekercilik mesleği bir zanaat haline gelmiş özel günlerde, davetlerde şeker heykelciliği yapılmaya başlamıştır. Bu dönemde yapılan şekerden hayvanlar, nahıllar yurt dışından gelen seyyahlar, elçiler tarafından seyahatnamelerinde ihtişamından ve güzelliğinden bahsetmektedirler. Surnamelerde bulunan minyatürlerde bu çalışmaların görsel tanığıdır.

Şekerlemelerin birçoğu simgesel anlam taşımaktadır. Bunlar biri akide şekeri kelime anlamı olarak bağlılık yemin anlamı taşıyan akide yeniçeriler tarafından padişah ve devlet büyüklerine sadakatlerini sunmak amacıyla dağıtılmaktaydı. Bu sadece şekerlerin yenmek için olmadığını siyasi, askeri, sosyal, dini çağrışımların göstergesidir. Zaman içerisinde Osmanlı saray mutfağındaki şekerlemeler zamanla halkın ulaşabileceği seviyeye inmeye başlamıştır. Halkın bu şekerlemelere ulaşması şekerci esnafı sayesinde olmuştur. Ancak bu şekerlemeler saray kontrolünde ve belli bir miktarda üretilmekteydi. Bunun en büyük nedeni ise kalitenin bozulmamasıydı. Kalitenin bozulmaması ve belli bir standartta oturmak ve fiyatların kontrol altına alınması için Osmanlı döneminde şekerciler esnafı için yonca teşkilatı kurulmuştur.

Bu dönemde yapılan şekerlenmeler: Akide şekeri, peynir şekeri, Horoz şekeri, lohuk, badem şekeri, badem ezmesi, horoz şekeri, lokum, macun, vb. birçok çeşit şekerlemeler yapılmaktaydı. Bunun yanı bu şekerlemeleri satan işletmelerin bazıları yeni reçeteler ve şekerlemeler değişimler yapmışlardır. Bu değişim ve yeniliklerin öncüsü olan Hacı Bekir Efendi zamanın şartlarına uyum sağlamıştır. Lokumun bugünkü başarısı ve reçetesi Hacı Bekir Efendi sayesindedir.

Ayrıca geçmişten günümüze ulaşan bazı şekerciler vardır bu şekerciler bu çalışma kapsamında incelenmiştir. İncelenenler; Hacı Bekir, Hicipoğlu, Cemilzade, Meşhur Bebek Badem Ezmecisi, Altan, Üç Yıldız, Cafer Erol, Şekerci Ali Galip'tir. Bu şekerlemecilerin çoğunun ortak özelliği yüzyıl devirmiş olmalarına rağmen kalitelerin ve üretim koşullarından ödün vermeden halen ilk gün ki lezzetle şekerleme çıkarmaları bugünkü başarılarının nedenidir.

Bir diğer önemli unsur ise şekerlemelerin sağlık üzerindeki etkileridir: Her şeyin fazlası zararlı olduğu gibi şeker ve şeker içerikli besinlerde insan sağlığı üzerinde olumsuz etkileri vardır. Ancak belirli miktarlarda ve günlük sınırı aşmayacak şekilde tüketilen şekerlemeler; örneğin sade lokum içerisindeki karbonhidratın böbrek hastaları için iyi geldiği söylenmektedir.

Bu çalışmanın amacı olan Osmanlı Saray Mutfağındaki üretilen şekerlemelerin, birçoğunun varlığının günümüzdeki durumu, önemi ve bu

şekerlemelerin devamlılığı için yapılacak çalışmalar ve öneriler ele alınmıştır. Geçmişleri imparatorluklardan uzun olan bu şekerlemelerin bazıları unutulmaya yüz tutmuştur. Bununla birlikte ülkelerinin kendi mutfak kültürlerine ait olan tatlı ve şekerlemelerin tanıtımı ve dünyaya yayılımı için çeşitli faaliyetlerde bulundukları günümüzde, "Turkish Delight" olarak da bilinen lokum dışındaki Türk şekerlemelerinin tanınırlığının oldukça düşük olduğu görülmektedir. Bununla birlikte akide şekeri gibi Osmanlı mutfağından günümüze kadar gelen bazı şekerlemelerin kültürel etkileşimden dolayı Ortadoğu ülkelerinde bilinirliğinin olduğu da aşikârdır. Bu şekerlemelerden biri de ünlü Bursa Kestane Şeker'idir. Turistik ziyaretler sonucunda bu şekerlemenin de dünyada bilinirliği artmaktadır. Diğer Türk şekerlemelerine olan alaka ise arzu edilen seviyenin altında kalmaya devam etmektedir. Bunun birçok nedenin olduğu söylenebilmektedir. Bu nedenlerden bazılarına örnek verecek olursak;

- Türk şekerlemelerinde bulunan şeker oranın diğer ülkelerin şeker alışkanlıklarına nazaran daha yoğun olması.
- Şekerlemelerimizin dünyaya tanıtılmasında geç kalınması, yanlış veya eksik tanıtım stratejilerinin benimsenmesi.
- Geleneksel Osmanlı şekerleme kültürünü oluşturan karışık yapının (Rum, Ermeni, Arap vb.) bozulması.
- Göçler, kültürel erozyonlar, geleneksel tariflere hâkim kişilerin, bilgi ve birikimlerini sonraki kuşaklara aktaramayışı, Anadolu mutfak kültürünün yavaş yavaş kaybolması.
- Günümüzde geleneksel şekerleme ustalarının azalması ve gün geçtikçe maliyetlerin geçmişe nazaran artması vb. nedenler sayılmaktadır.

Peki, Türk şekerleme kültürünün tanıtımı ve gelişimi için neler yapılabilir?
Bu konuda atılabilecek ilk adımlardan birisi dünyada; 2022 yılında düzenlenen 51. Uluslararası Bisküvi, Çikolata ve Şekerleme Fuarı (ISM), ISM Köln 2022 Uluslararası Şeker ve Şekerleme Fuarı, Uluslararası Meksika CONFITEXPO Fuarı gibi örnekleri bulunan şekerleme konulu fuarların Türkiye'de de düzenlenmesinde yarar vardır. Bu konuda ülkemizde de yapılan çalışmalar yok değildir. Bunlardan bir tanesine ise Kasım 2023 tarihinde gerçekleşecek olacak SWEETIST EXPO adlı fuar örnek

gösterilebilir. Ancak bu istisnalar dışında ülkemizde şekerleme üzerine ciddi bir organizasyon görülmemektedir.

Ekonomik olarak güçlü ve modern birçok ülkenin kendi şekerleme kültürlerini dünya mutfaklarına entegre ettikleri görülmektedir. Kültür ve yemeği bir potada eritmeyi başaran bu mutfaklar, uluslararası alanda söz sahibi olmuşlardır. Bu hususta Türk mutfağında; cezerye, akide şekeri, kestane şekeri, macun şekeri vb. gibi birçok örneği bulunan şekerlemelerin tanıtımı için turizm bölgelerinde yabancı turistlere özel tanıtım etkinliklerinin düzenlenmesinde yarar olduğu görülmektedir. Bu tanıtımlar ile Türk şekerleme kültürün yabancı ülkelerde de kendine yer bulma şansının bir nebze de olsa artacağı söylenebilir.

Türk şekerlemelerinin, dünya şekerlemeleri arasında kendisine ciddi bir yer bulmasının bir diğer yolu ise ortak bir damak tadına sahip olmaktır. Malumu üzerine Türk şekerlemelerinin yapısında yoğun bir şerbet ve şeker oranı göz çarpmaktadır. Şekerlemelerin dış pazarlara açılabilmesi için ihraç edilen ürünlerde şeker ve şerbet oranında belirli bir standart yakalanması zaruri bir hal almıştır.

Şekerleme kültürümüzün dünyaya tanıtımı için belirli stratejilerin benimsenmesinde mecburiyet bulunmaktadır. Bu mecburiyet bizi uluslararası anlaşma ve projelerin geliştirilmesi, dünyaca ünlü şekerleme markalarıyla ortak çalışmaların meydana getirilmesi gerekmektedir. Bu gereklilik şekerlemelerimizin bu firmaların popiliritesi altında tüketiciler arasında ilgi ve alakanın artışında etkili bir strateji olacağı kabul edilmelidir.

Bu kültürün korunması ve geliştirilmesi adına atılması gereken önemli adımlar bir tanesi ise Osmanlı'dan günümüze gelen süreçte oluşan şekerleme kültürün, kültürel erozyon ve etkileşimlere karşı korunmasıdır. Bu kültürü oluşturan malum unsurlar (farklı milletlerin mutfakları, Anadolu ve İstanbul mutfak kültürü vb.) Bu birleşenlerin yok olması, bu kültürün geleceğe taşınmasını ve dünyaya yayılmasını engelleyeceği bilinmektedir. Bu durumun ortaya çıkmasının engellenmesinin en uygun yolu geçmiş dönemden gelen bilgi ve tecrübenin gelecek kuşaklara aktarımın sağlanması, belli bir seviyeye ulaşan kalite standartlarının uluslararası alanda da kabul görmesinin

sağlanması ve bu lezzetlerin gastronomi dünyası tarafından daha fazla kabul görmesinin sağlanması bu sektörün yaşayabilmesi için önemlidir.

Türk şekerleme kültürünün gelişimini etkileyen bir değer unsur ise gittikçe artan üretim maliyetleridir. Şekerleme üretiminde kullanılan ürünlerin ham maddelerine gelen zamlar, bu alanda hizmet veren köklü kurumların piyasalardan çekilmesine neden olmaktadır. Bu köklü firmaların kapanması ise kaliteli üretimin düşmesine ve şekerleme kültürünün gerilemesine neden olmaktadır.

Yukarıda belirtilen hususlara dikkat edildiği ve bu alanda yeni ve güncel stratejilerin benimsendiği halde Türk şekerleme kültürünün dünya pazarlarında kendine ciddi bir konum edineceği bellidir. Bu konum yalnızca şekerleme kültürün daha fazla tanınmasını değil, Türk mutfak kültürünün de otoriteler tarafından ciddi olarak değerinin artacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

9 Eylül Gazetesi. (2019, Ekim 4). *43 Yıldır horoz şekeri satıyor.* https://www.dokuzeylul.com/m/guncel/43-yildir-horoz-sekeri-satiyor-h156686.html

Akın, A. (2018). Gaziantep'in gastronomi şehri olarak belirlenmesinde demografik değişkenlerin etkisi. *Journal Tourism and Gastronomy Studies, 6(2),* 299-316

Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University,30(8),* 5049-5063.

Ali Muhiddin Hacı Bekir İşletmesi. (2022, Haziran 5). *Hakkımızda.* https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/

İstanbul Ticaret Borsası. (2022, Haziran 5). *Başarı hikâyeleri, Ali Muhiddin Hacı Bekir*. https://www.istib.org.tr/basari-hikâyeleri/ali-muhiddin-haci-bekir/17

Alkılıç, B. (2020, Haziran 18). *Tarihin en tatlı yolculuğu.* https://www.istdergi.com/sehir/mekan/tarihin-en-tatli-yolculugu

Altan Şekerleme. (2022, Haziran 6). *Şekerleme.* https://www.altansekerleme.com/urun/halka-seker

Altan Şekerleme. (2022, Haziran 6). *Hakkımızda.* https://www.altansekerleme.com/sayfa/hakkimizda

Altuntaş, N. (2021). *Türk lokumunun kültürel miras ve gastronomik değer olarak önemi. (*Yüksek lisans tezi) İstanbul Ayvansaray Üniversitesi.

Bitkiler.com. (2016, Ekim 20). *Şifalı bitkiler. Kayışkıran, Öküzçanı, Kayıkçanı, Yandak (Ononis spinosa)* https://www.bitkiler.co/2016/10/kayskran-okuzcan-kaykcan-yandak-ononis.html

İzmir Kültür ve Turizm Dergisi. (2022, Haziran 10). İzmir'de şekerlemenin yüzyıllık adresi Aligalip https://www.izmirdergisi.com/tr/dergi-arsivi/59-35inci-sayı/2811-izmir-de-sekerlemenin-yuzyillik-adresi-aligalip-2

Tarman, S. (2018, Aralık 31). *Özel günlerin vazgeçilmezi nahıl ağaçları.* https://arsizsanat.com/ozel-gunlerin-vazgecilmezi-nahil-agaclari/

Artun, E. (1998). *Adana mutfak kültürü. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar.* Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Aslan, İffet (1965). *Iktidar adaylari*. Gerçek Yayınları.

Batu A, Batu H. S (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *(The Place of Turkish Delight. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(1),* 42- 52.

Bayram, Ü. ve Özkan, Y. (2021). *Osmanlı minyatürlerinde gastronomi ögeleri,* Gazi Kitapevi.

Bekçi, S. (2002). *Eski Türklerde yemek kültürü.* [Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi]. İstanbul

Belge, M. (2012). *Tarih boyunca yemek kültürü.* İletişim Yayınevi.

Bu Kız Hep Aç. (2021, Ocak 29). *Ali muhiddin hacı bekir ile akide şekeri yapımı*. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=mefbaIWZX88

Turgut C. (2016). *255 yıllık şekerci*. Akşam Gazetesi.

Cemilzade. (2018, Temmuz 12). *Tarihçe.*
http://www.cemilzade.com.tr/tarihce
Cemilzade. (2018, Temmuz 12). *Şekerin en saf hali (Resi*m).
http://www.cemilzade.com.tr/#cemilzadealbumu
Cemilzade. (2018, Temmuz 12). *Udi cemil bey oğullarıyla mağaza önünde.*
https://www.cemilzadesiparis.com/c/12-tarihce
Cıvıtello, L. (2019). *Mutfak ve kültür insanın beslenme tarihi*, Bilim ve Sanat Yayınları.
Çoşkun, E. (2020, Eylül 20). *Horoz şekeri.* Erzurum Sevgisi Dergisi.
https://erzurumsevdasi.com/horoz-sekeri/
Çapanoğlu, E. (2002). *Badem ezmesinde kalite ve raf ömrünün iyileştirilmesi.* [Yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi]. İstanbul
Çapanoğlu, E. (2002). *Badem ezmesinde kalite ve raf ömrünün İyileştirilmesi*. [Yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi]. İstanbul
Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizmi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(1),* 100-115.
Çelebi, G. (2017, Ocak 25). *Afrodizyak Etkili Geleneksel Türk Tatlısı Baklava.* Gastromanya.com.
https://gastromanya.com/afrodizyak-etkili-geleneksel-turk-tatlisi-baklava/
Demir, M. K., Elgün, A. ve Avci, A. (2010). Klasik ve vakum altında spreyleyerek ğ-pişirme yöntemlerinin akide şekerinin bazı kalite kriterleri ve raf ömrü üzerine etkisi. *Gıda, 35 (6),* 431-438. https://dergipark.org.tr/tr/pub/gida/issue/6894/92220
Efendinin, B. M. Hacı Bekir 217. yılında.
Eksen, İ, (2008) *İstanbul'un tadı tuzu saray sofralarından sokak yemeklerine*, Everest Yayınları.
Erkal, H. (2010). *Unesco yaşayan insan hazineleri ulusal sistemlerinin somut olmayan kültürel mirasın korunmasındaki etkileri üzerine ulusal sistemler analizi*. (Uzmanlık tezi). Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü.
Erol, R. (2022, Haziran 9). *Meşhur bebek badem ezmesi*.
https://rebeccaerol.photoshelter.com/image/I0000RgXqkpoz_RY
Fahriye, H, (2019). *Tatlı ustası,* Cinius Yayınları.
Girgin, G. K. Demir, Ö ve Çetinkaya, V. (2017). *Dünyanın en iyi mutfakları ve Türk mutfağı.* II. Gastronomi Turizmi Kongresi, Çanakkale
Gökdayı, H. (2017). Bir kalıp yargı olarak Türk lokumu (Turkısh delight) türük. *Uluslararası Dil Edebiyat ve Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi, 1 (9),* 59-70. Retrieved from https://dergipark.org.tr/tr/pub/turuk/issue/42734/517022
Güneş E, Alagöz G (2018) Turizm eğitimi alan öğrencilerin kültürel miras tutumları üzerine bir araştırma. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 10 (29):* 753-777.
Gürsoy, D.(2004).*Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz.* Sofra Yayınları.
Ali Muhiddin Hacı Bekir İşletmesi.(2022, Haziran 10*). 1906'da Verilen Osmanlı J-Nişanı (Resim).* https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihcemiz
Ali Muhiddin Hacı Bekir.(2022, Haziran 10). *Maltalı Ressam Amadeo Prezios'un Hacı Bekir illüstrasyonu (Resim*:)
https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihcemiz
Ali Muhiddin Hacı Bekir İşletmesi.(2022, Haziran 10). *Yurtdışı fuarlarından edinilen deneyimle verilen marka (Logo-arma) (Resim)*.
https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihcemiz

Sevinç, S. S. (2020, Haziran 2021). *Harbi Yiyorum. Com. Beyaz Tatlı Geleneği Bir Tek Orada Yaşatılıyor.* https://harbiyiyorum.com/beyaz-tatli-gelenegi-bir-tek-orada-yasatiliyor-uc-yildiz-sekerleme/
Harbi Yiyorum. Com Sitesi (2022, Haziran 26). *Üç Yıldız'ın Meşhur Sakızlı Lokumu (Resim).* https://harbiyiyorum.com/beyaz-tatli-gelenegi-bir-tek-orada-yasatiliyor-uc-yildiz-sekerleme/
Wikipedia. (2022, Şubat 27). *Horoz Şekeri.*
https://tr.wikipedia.org/wiki/Horoz_şekeri
Unesco, (2021, Şubat 24). Unesco http://www.unesco.org.tr
UNESCO (2003*) Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi*
Ali Fart. (2022, Haziran 12).*Tuğralı Gümüş Lohuk Takımı (Resim).*
https://www.alifart.com/tugrali-gumus-lohuk-takimi_48938/
UNESCO. (2021, Şubat 24).
https://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/tez/sutez.
Işın, M, P (2008). *Gülbeşeker*. Yapı Kredi Yayınları.
Işın, M, P. (2020). *Bereketli imparatorluk: Osmanlı mutfağı tarihi.* Vakıfbank Kültür Yayınları.
Işın, M. P. (2018). *Yemeğin kültürel tarihi,* Yapı Kredi Yayınları.
Işın, M.P. (2014). *Osmanlı mutfak İmparatorluğu*. Kitap Yayınevi.
Iternational Trade Centre (2022,Haziran 18), *2015 Yılı dünya şekerli mamuller ihracatı*. http://www.trademap.org
İhlas Haber Ajansı. (2016, Aralık 12). *Bursa'dan 75 ton kestane şekeri ihraç edilecek.*
https://www.haberler.com/ekonomi/bursa-dan-75-ton-kestane-sekeri-ihrac-edilecek-9103076
İleri, S. (2010). *Oburcuk mutfakta*. Everest Yayınları.
İstanbul Ticaret Borsası. (2022, Haziran 5). *Başarı Hikâyeleri*, Ali Muhiddin Hacı Bekir. https://www.istib.org.tr/basari-hikâyeleri/ali-muhiddin-haci-bekir/17
Kalafat, Y. (2007). *Balkanlar'dan Uluğ Türkistan'a Türk halk inançları*. Berikan. s. 130. ISBN 9752671160.
Keskiner, Ş. (2007, Mart 4). *Tuğralı Gümüş Lohuk Takım, Alif Art.(resim).*
https://www.alifart.com/tugrali-gumus-lohuk-takimi_48938/
Kılıç, S. (2012) *Türk halk inanışlarında yiyecek ve içecekler*. Ders notu. Elâzığ
Kızıldemir, Ö., Öztürk, E.ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi.*
Koca, N. ve Tüğen, A. E. (2020). Somut olmayan kültür miras listesinde bir değer olan Türk kahvesine coğrafya perspektifinden bakış*, Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi, 5(1),* 347-362.
Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. Rağbet Yayınları.
Kuruyemiş Ansiklopedisi, (2017). *Kuruyemiş ansiklopedisi dünden bugüne,* Overtam Yayınevi.
Kuzucu, K. (2017). *Turkish delight'in mimarı Hacı Bekir müessesesi*. E. G. Naskali, S. M. Arçın ve M. Sökmen *(Dü.) içinde, Kahve yanında bir lokum* (s. 120). Dergâh Yayınları.
Leblebitozu.com. (2016, Temmuz 3). *Geçmişten günümüze istanbul'un 12 tarihi Şekercisi.*
https://www.leblebitozu.com/gecmisten-gunumuze-istanbulun-12-tarihi-sekercisi/
Mehmed Kâmil, Melceü't-Tabbahin 1844, Tercüman, haz, Gülşah Taşkın, İstanbul
Memiş, E. (2008). *Türk kültür tarihi.* Çizgi Kitapevi.
Merçil, E.(2000). *Türkiye Selçuklularının meslekleri*. Türk Tarih Kurumu.

Mevlâna Celladın; Mesnevi, çev: Veled İzbudak, Düzenleyen; Abdülbaki Gölpınarlı. 6 cilt Millî Eğitim Bakanlığı Şark İslam Klasikleri, 1990.
Milliyet,(2021,Temmuz 21). *Kavurga, Kavurga, bal ve pekmezden yapılan 3 bin yıllık Türk tatlısı: Kavut,1.*
https://www.milliyet.com.tr/yemek/galeri/kavurga-bal-ve-pekmezden-yapilan-3-bin-yillik-turk-tatlisi-kavut-6287115
(21 Günlerin Vazgeçilmezi: Nahıl Ağaçları.
https://arsizsanat.com/ozel-gunlerin-vazgecilmezi-nahil-agaclari/
Muhammed b. El Kerim. (2009). Kitabü't Tabih *Abbasi bağdat'ından yemekler, tatlılar, çeşniler,* Kitap Yayınevi.
Okan, B. (2013, Mayıs, 21). *Hicipoğlu Şekerleme*, [Video]. Youtube:
https://www.youtube.com/watch?v=46dzqAC4lY
Oktay, N., (1999). Yüzyıllık Lezzet Bebek Badem Ezmesi *12/99 Skylife Dergisi*
Oktay, N.(2022, Haziran 25). *Yüzyıllık Badem Ezmesi.*
https://destinasyonkapadokya.com/blog/yuzyillik-lezzet-bebek-badem-ezmesi/
Okuyucu, A. (2011). *Osmaneli ilçe merkezinde kültürel mirasın korunması ve turizm amaçlı kullanımına yönelik bir araştırma, (*Yüksek Lisans Tezi.). Ankara Üniversitesi.
Özdoğan, Y. ve Işık, N. (2008). *Geleneksel Türk mutfağında şerbet*. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 1059-1078.
Özkan, Y. Bayram, Ü(2021). *Osmanlı minyatürlerinde gastronomi ögeleri*, Gazi Kitapevi.
Özlü, Z. (2011). Osmanlı saray şekerleme ve şekerlemecileri ile ilgili notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 18(58),* 171- 190.
Pedanı, P, M. (2018). *Osmanlı'nın büyük mutfağı,* Hece İnceleme.
Pehlivan, A. (2015) *Açık ve örgün eğitim sosyal bilgiler ders kitapları ve öğretim programında somut olmayan kültürel miras ögelerinin İncelenmesi,* (Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi. Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
Santich, B. (2004). The study of gasstronomy and its relevance to hospitalilty education and training*, International Journal of Hospitality Managemenet, 23(1):* 15-24.
Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. anatolia: *Turizm Araştırmaları Dergisi, 26(2),* 264-278.
Saruhan, G. E. (2012). *Kentsel markalaşma sürecine kültür turizminin etkisi: Antakya (Hatay) Örneği.* (Yüksek Lisans Tezi). Atılım Üniversitesi.
Serinkaya, E. Y. (2017). *Mutfak kültürünün Gaziantep'in geleneksel konutlarında incelenmesi*. Artium, 5(1), 27-41.
Sever, M. (2022) *Geçmişten günümüze İstanbul lezzetleri.,* İstanbul Büyük Şehir Belediyesi.
Sevinç, S. S. (2020, Haziran 2021). Harbi Yiyorum. Com. *Beyaz Tatlı Geleneği Bir Tek Orada Yaşatılıyor*. https://harbiyiyorum.com/beyaz-tatli-gelenegi-bir-tek-orada-yasatiliyor-uc-yildiz-sekerleme/
Sılkım, Ş. (2021, Mart 15). *Osmanlı Şekerlemelerini Yapan Tek İmalatçı,*
Singleview/news/mexico_city_declaration_on_cultural_policies_world_conferen
Tarancı, C. S. (2021, Ocak 20). GZT.Com. *Çocukluğumuza Açılan Kapı Horoz Şekerinin Hikâyesi.* https://www.gzt.com/lokma/cocuklugumuza-acilan-kapi-horoz-sekerinin-hikâyesi-blog-3560918
Sürücüoğlu, M.S. (1999). *Osmanlı İmparatorluğu'nda mutfak teşkilatı. Protokol tören ve şenlik yemekleri*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Şahin, H. (2008). *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi mutfağı*, Türk Mutfağı, Haz. Arif Bilgin ve Özge Şerefeddin Sabuncuoğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı.
Şanlıer, N. ve Arıkan, B. (2001) *Elâzığ mutfağından unutulmak üzere olan birkaç yemek Türk Mutfak Kültürünü Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:29,167-169
Şanlıer,N. Cömert, M.,ve Durlu-Özkaya, (2008). *Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu.* Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum
Gastronomiturkey.com. (2020, Ocak 23). *Şekerci Cafer Erol; geçmişin damak tadı* https://www.gastronomiturkey.com/haber/sekerci-cafer-erol-gecmisin-damak-tadi-h10952 .
Şerbetçi, K. (2018, Haziran 17). *Osmanlı Padişahlarının Beş Yüz Yıllık Geleneği Baklava Alayı.* Fikriyat.com
https://www.fikriyat.com/kultur-sanat/2018/06/17/osmanli-padisahlarinin-bes-yuz-yilik-gelenegi-baklava-alayi.
Şirvânî, Muhammed bin Mahmud; *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz: Prof. Dr. Mustafa Argunşah ve DR. Müjgân Çakır, Gökkube yayınları, 2005
Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, (18*), 273-283. Retrieved from https://dergipark.org.tr/tr/pub/sutad/issue/26305/277238
Tarancı, S, C., (1983). *Bütün şiirleri,* Can Yayınları.
Tarman, S. (2018). *Özel*
Tasvir Sanatları,(2020,Mayıs 11) [@tasvirsanatları], (Memuniye yapımı), Twitter. https://twitter.com/tasvirsanatlari/status/1259789365083082752 *Tatlı ve Helvaları gençlerin tanıma durumu*. Türkiye 10. Gıda Kongresi. Erzurum
Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi,* Hayy Kitap, İstanbul
The Hidden Secrets . (2022, Temmuz 7). *5 places for super sweet,t turkısh confectıons in İstanbul.*
https://www.the500hiddensecrets.com/turkey/istanbul/eat/turkish-confections
Tuna, T. (2014). *Taksim'den Tünel'e adım adım Beyoğlu,* E yayınları.
Türk Dil Kurumu. (2021, Şubat 4). *Miras.*
https://www.tdk.gov.tr/?s=miras.
Türkiye Cumhuriyeti Ekonomi Bakanlığı. (2017). *Şekerli ve Çikolatalı Mamuler Sektör Raporu:*
https://ticaret.gov.tr/data/5b8700a513b8761450e18d81/Sekerli_ve_Cikolatali_Mamuller.pdf
Cemilzade İşletmesi. (2018, Temmuz 12). *Tarihçe.*
http://www.cemilzade.com.tr/tarihce.
Uhri, A. (2016). *Anadolu mutfak kültürünün kökenleri.* Eğe Yayınları.
UNESCO (2019) *İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Türkiye Temsili Listesi*
Unıted Nations Educational Scientific and Cultural Organization (1972). *Dünya Kültürel ve Doğal mirasın Korunması Sözleşmesi*
Uslu, M. (2016, Ekim 1). *Yedikıta. Paylaşılmayan Türk Tatlısı, Baklava.* https://yedikita.com.tr/paylasilamayan-turk-tatlisi-baklava/
Üç Yıldız Şekerleme. (2022, Temmuz 10). *Hakkımızda.*
https://www.ucyildizsekerleme.com/hakkimizda.shtm?gclid=Cj0KCQjwkruVBCHA
Üçer, M. (2006). *Anamın aşı tandırın başı: Sivas mutfağı: il merkezi ve ilçe yemekleri: gelenek, görenek, inançlar ve sözlü kültür*. Kitabevi.
Ünsal, A., (2002). *Benim lokantalarım*. Yapı Kredi Yayınları.
Ünsal, A. (2020). *İktidarların Sofrası,* Everest Yayınları.
Ünver, S.(1948) *Tarihte 50 Türk yemeği*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.

Vehbi, Sûrnâme *Sultan Ahmet'in düğün kitabı, 16. yüzyıl*, Haz. Prof. Dr. Mertol Tulum, (2008) Kabalcı Yayınevi.
Yamaç, A. (2020, Nisan 09). *Emek ister. Lokum, akide şekeri, badem ezmesi.* Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=arwxOYAUGwQ&t=124s
Yerasimos, M. (2021). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi' nde yemek kültürü*, Yapı Kredi Yayınları.
Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı saray mutfağı.* Yapı Kredi Yayınları.
Yüz Tarihi Lokanta(2018, Ağustos 14). *Altan şekerleme.* (Resim). https://www.100tarihilokanta.com/altan-sekerleme/.

EKLER

EK-1 Şekerleme Tarifleri

Badem Şekerinin Tarifi: İlk olarak tarihte Şirvânî'nin 15. Yüzyılın yarısında yazmış olduğu bir tariftir. Tarifte badem şekerinin yapımı şöyle anlatmıştır: *"İki tane yumurta akını tencerede karıştıralar ve ondan sonra üzerine bir vukıyye bademi soyalar ve tencerede kepek içinde kavuralar, tâ ki rutubet gide ve kepek kızara. Ondan sonra kıvama gelmiş şekerden azıcığı bademlerle birlikte tencere içine koyalar ve tencereyi asalar, karıştıralar tez tez, ta ki şeker bademe yapışa. Şekeri istediği gibi kata, az veya çok. Eğer kıvamlı şekere safran katarsa bâdem şekeri sarı olmaktadır. Eğer bâdeme bir parça nişasta unu katarsa ak olur ve hem şekere yardım olur" (*Şirvânî, 2005).

Semek ve Akras Tarifi (Badem Ezmesi): Badem ezmesi ile alakalı en eski tarif 13.yy'da Bagdat'da oluşturulmuş bir derleme yemek kitabı niteliği taşıyan "Kitabü't Tabih" ismine sahip eserde badem ezmesinin nasıl yapıldığını anlatmaktadır: *600 gr şeker ve 200 gr kabuğu soyulmuş tatlı badem alınır, iyi dövülüp azıcık miskle baharatlandırılır. 200 gr kaliteli bal alınır kenarı yüksek bir tepsiye konulup kaynatılır. Küfekisi alınıp atılır. Sonra 33 gr nişasta gülsuyuyla ezilip balın üstüne ilave edilir., koyulaşıncaya kadar karıştırılır. Dövülmüş şeker ve badem eklenir. Katılaşana kadar metal çubukla dövülür. Ateşten indirilip düz bir fayansın üzerine dökülüp soğumaya bırakılır. Sonra bu iş için ayarlanmış ahşaptan tahta kalıplar kullanılarak somon veya balık şekli verilirdi. Balık şeklinde olanlar tabağa dizilirdi. Somon şeklinde olanlar ise balıkların etrafına yerleştirilirdi. Farklı şekillerde de yapılabilmekteydi örneğin; tavuk ve kuzu şeklinde de yapılabilir" (B. El Kerim, Dzn: Taşkeser,2009).*

Lohuk Şekeri Yapımı: *İki okka şekeri bir bardak su ile erittikten sonra içine dört limon sıkıp kestirmeli tencereyi yere indirip biraz soğumağa başladığı zaman bir arşın boyunda şimşir ağacından yapılmış bir mahlak ile mütemadiyen bir tarafa çevirmeli, Bunu bir adam yalnız yapamayacağından iki kişi münavebe ile çevirmelidir. Şeker ağarıp kar gibi oldukta matlup hasıl olmuştur. Lohuk şekerini çevirirken içine limon ruhu, dövülmüş cüzi sakız ve sair arzu edilen şeyler damlatılarak konursa o nam ile yad edilen lohuk şekeri yapılmıştır (Reşad, DZN. Işın, 2018).*

Horoz Şekeri Yapımı

Horoz şekerini, birbirinden farklı iki yöntemle yapılabilmektedir. Bu iki farklı yapılış biçiminde ilk önce şekerin hazırlanması için miyane yapılır. Daha sonra ilk yönteme uygun olarak kalıplar ve bu kalıpların birleşmesiyle yapılır. Şekerler kalıba ilave edilmeden önce lastiklere tutturularak birleştirilir ve şeker soğuyunca lastikler çıkartılır. Bu şekilde şeker kalıbın şeklini alır. Bir diğer yöntemse diğer yönteme göre daha zor ve zahmetlidir. Çöp şişe takılan horoz şekerine el ile tek tek şekil verilir. Daha sonra zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üzerine gıda boyası eklenmiş miyane eklenir. Bu işlem diğer miyanelere de yapılır bunlar birleştirilir ve iki veya üç renkli ebrûli miyane ortaya çıkar. Miyaneler soğumalarıyla beraber akide şekeri ebatlarında kesilir. Son olarak elde edilen ebrûli miyane önceden hazırlanan 15 santim uzunluğunda ve yarım santim genişliğinde olan çubuğa takılır (Horoz Şekeri, 2022).

EK 2: Akide Çeşitleri

Sade Akide: *Bir okka şekere yüz elli dirhem itibarıyla su koyarak eritilip kesilerek akide kıvamına getirilir. Akide kıvamın şekerin kaşık ile alındığı zaman tel tel uzamasından bir tabağın üzerine konulan parçanın düğme gibi top kalmasından, parmak ile kaldırıldığı zaman tabağa yapışmamasından anlaşılır. Bu suretle kıvama gelmiş şeker kokusuz badem yağıyla yağlanmış mermerin veya kalaylı tepsinin üstüne dökülür. Bitabii kenarların tutup yavaş yavaş çekerek matlup olan kadar inceltmek kabildir. Sonra akideyi, tamamıyla soğuyup katı olmazdan evvel bir makasla ağzını badem yağıyla yağlayarak ufak ufak kesmek ve yuvarlak olması matlup ise parçaları el ile taşın üzerinde yuvarlayıp soğutmak icap eder. Bu suretle sade akide elde edilir* (Fahriye,2019).

Kaymaklı Akide: Akideyi balada tarif olduğu vecihle tabh ve imal edip mermer taşın veya tepsinin üzerine döktükten sonra kenarların çektikten sonra bir gümüş mecidiye kalınlığında açmalı. Sonra yine bir mecidiye kalınlığında parşalara taksim ile her parçanın üzerine leblebi kadar kaymak parçası koyup akideyi bükerek yuvarlak bir fındık gibi yapmalı. Soğuyuncaya değin serili bırakıp badehu kaldırmalı (Fahriye,2019).

ÖZGEÇMİŞ

Yazar, İstanbul Eyüp-Rami Atatürk Lisesi'nde lise eğitimini almıştır. 2019 yılında Maltepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü bitirmiştir. Takiben 3 yıl sektörde deneyim sahibi olduktan sonra 2019 yılında İstanbul Topkapı Üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında Tezli Yüksek lisansa başlamıştır.