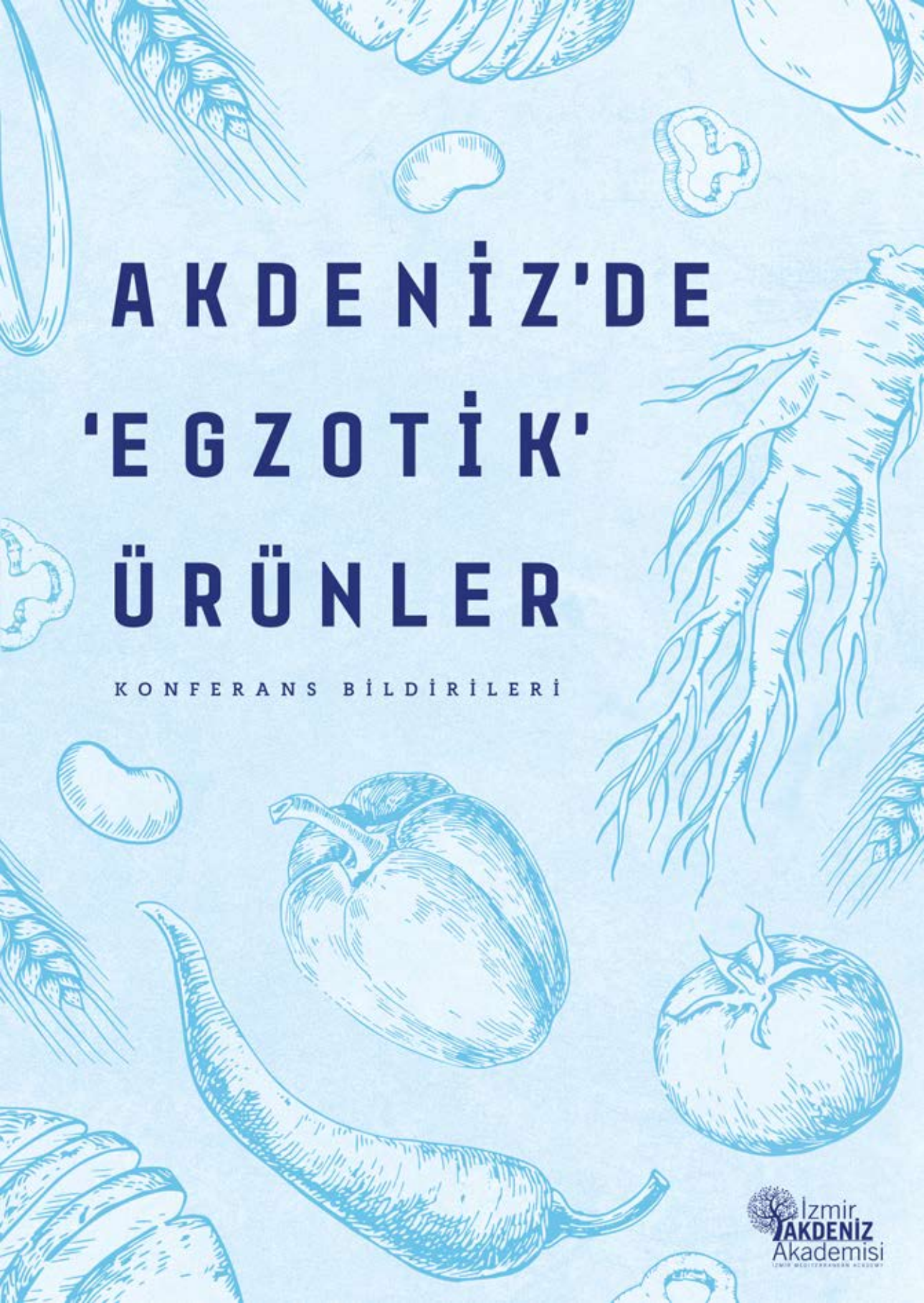




AKDENİZ'DE 'EGZOTİK' ÜRÜNLER

KONFERANS BİLDİRİLERİ

AKDENİZ'DE 'EGZOTİK' ÜRÜNLER

KONFERANS BİLDİRİLERİ

Akdeniz’de ‘Egzotik’ Ürünler

Konferans Bildirileri

Yayına Hazırlayan

Ertekin AKPINAR

Editörler

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA

Ertekin AKPINAR

Yayın Koordinasyon

Ece AYTEKİN BÜKER

Grafik Tasarım ve Uygulama

Güven TOROS

Fotoğraflar

Kitap içerisinde isim künyesi belirtilmeyen fotoğraf, şekil ve tablolar bildiri sahiplerine aittir.

Yönetim Yeri

İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ AKDENİZ AKADEMİSİ

Mehmet Ali Akman Mah. Mithatpaşa Cad. No: 1087, 35290 Konak-İzmir

Tel: (0232) 293 46 13 Faks: (0232) 293 46 10

www.izmeda.org info@izmeda.org

Sertifika No: 44775

Basım Yeri

Diñç Ofset Matbaa-1145/4 Sokak No:11/C Yenışehir-İZMİR

Tel & Fax: 0232 459 49 61-63 Sertifika No: 45147

Birinci Baskı: Aralık 2020 Baskı Adedi: 1500 ISBN: 978-975-18-0298-9

Bu kitapta yayınlanan bildiriler, yazarların kişisel görüşünü yansıtır.

Bu kitap, İzmir Akdeniz Akademisi tarafından yayına hazırlanmış olup, İzmir Büyükşehir Belediyesi’nin ücretsiz kültür hizmetidir. İzmir Akdeniz Akademisi’nin, bedelsiz yayınıdır. Bütün hakları saklıdır. Kaynak gösterilmeden tanıtım için yayımlanacak yazılar dışında, İzmir Akdeniz Akademisi’nin yazılı izni alınmadan çoğaltılamaz. Satılamaz.

© İzmir Büyükşehir Belediyesi

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ

Prof. Dr. Alp Yücel Kaya

Ege Üniversitesi, İzmir Akdeniz Akademisi Bilim Kurulu Üyesi ve Tarih Koordinatörü

5

9

I. BÖLÜM

YENİ DÜNYA ÜRÜNLERİNİN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU

Enginardan Patatese Osmanlı Coğrafyasında Egzotik Sebzeler

Prof. Dr. Arif Bilgin

Sakarya Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü

11

İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates

Doç. Dr. Özge Samancı

Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

26

Sorular-Katkılar

39

53

II. BÖLÜM

BOYOZ VE KEŞKEĞİN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU

Endülüs'ün Katmeri, İzmir'in Böreği: Boyoz Yufkanın Akdeniz'deki Durakları

Nejat Yentürk

Koleksiyoncu, Araştırmacı

54

Bir Dünya Mirası Olarak Keşkek Ritüeli

Nihal Kadioğlu Çevik

Kültürel Araştırmalar Vakfı, Mutfak Kültürü Program Koordinatörü

64

Sorular-Katkılar

70

79

III. BÖLÜM

DÜNYA'NIN ACI TADI: ŞEKER

Şekerin Güneydoğu Asya'dan Akdeniz'e Tarihsel Yolculuğu

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Uhri

Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Prehistorya Ana Bilim Dalı

80

Osmanlılarda Şeker Üretimi ve Tüketimi

Priscilla Mary Işın

Yazar

89

İzmir'de Başlayan Tatlı Bir Bağımsızlık Öyküsü

Aylin Öney Tan

Mimar, Restoratör, Yemek Kültürü Araştırmacısı, Köşe Yazarı

93

Şeker Mi? Şerbet Mi?

Abdullah Aysu

Hububat Üreticileri Sendikası Genel Başkanı,

Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu Kurucu Genel Başkanı, Tarım Uzmanı, Yazar

97

Sorular-Katkılar

121

ÖZGEÇMİŞLER

125

Ö N S Ö Z

Fernand Braudel, hayatı boyunca Akdeniz’de gezmiş Halikarnaslı Herodot’un bugün de gezisine devam edebilse oldukça şaşıracağını ve yabancılık çekeceğini söyler.¹ Çünkü kendi zamanında hiç görmemiş olduğu portakal, limon, mandalina, şeftali, okaliptüs, servi ağaçlarını, kaktüsleri, biber, mısır, pirinç, domates, patates, fasulye, Hint inciri ve tütün gibi Akdeniz’e yabancı yani egzotik bir sürü ürünü görecektir. Bunlar arasında günümüzde Akdeniz’le özdeşleşmiş portakal, limon, mandalina ya da domatesin olması oldukça şaşırtıcı değil mi? Aslında Braudel’in söylediğini tersine çevirerek de düşünebiliriz, eğer biz Antik Yunan’a gitsek şaşırarak ve yabancılık çekmeyecek miyiz? Günümüzde Urla deyince ilk akla gelen şeylerden biri enginar, onu Klazomenai halkının hiçbir şekilde tatmamış olması garip değil mi?

Günümüzde dünya tarihi üzerine araştırmalar oldukça zenginleşti, tek kutup veya merkezli [Avrupa merkezci] tarih anlatısını kırmak için insanlar, mallar, kurumlar ve fikirlerin dolaşımı ön plana çıkarılıyor, çapraz okumalarla karşılıklı alışverişler ve etkileşimler vurgulanıyor. Braudel, bu tür güncel yaklaşımların ilk örneklerini verenlerdendir. Kendi tarihçiliğinde insanlar, mallar ve kültürün dolaşımına [ya da iktisat tarihinden daha genel bir ifadeyle değişim/mübadele ilişkilerine] merkezi rol vermektedir. Yukardaki tespitini de bu bağlamda ortaya koymuştur. Kültürel ürünler dolaşım, uygarlıklar hareket halindedir.

Biz de bu çerçevede, 2019 yılında İzmir Akdeniz Akademisi’nde Akdeniz’de egzotik ürünleri ele alan konferanslar dizisi gerçekleştirdik. Elinize aldığınız kitap, bu konferanslarda sunulan bildirilerden oluşuyor. Kitapta, enginar, domates, birer, patates, boyoz, keşkek ve şekerin Akdeniz’e doğru ve Akdeniz’de dolaşımını ve dönüşümlerini okuyacaksınız.

Sürekli değişen ve dönüşen İzmir’i ve Akdeniz’i yeniden düşünmek için iyi okumalar...

Prof. Dr. Alp Yücel Kaya

¹ Fernand Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l’époque de Philippe II*, cilt 2: *Destins collectifs et mouvements d’ensemble*, Paris: Armand Colin, 1990 [1949], s. 488-489.



YENİ DÜNYA ÜRÜNLERİNİN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU

27 NİSAN 2019_

MODERATOR
PROF. DR. ALP YÜCEL KAYA

KONUŞMACILAR
PROF. DR. ARIF BİLGİN
DOÇ. DR. ÖZGE SAMANCI

27 NİSAN 2019 | SAAT: 14.00
ARMED ADNAN SAYGUN SANAT MERKEZİ

www.izmea.org

aa&sm

Coltunir
AKDENİZ
AKADEMİSİ

AKDENİZ
AKADEMİSİ



“Akdeniz’de Yolculuk” konferans serilerimize; Akdeniz bağlamını, daha çok tarım ve gıda ürünleri etrafında düşünmek için başlamıştık. Bu konferanslarla da, Akdeniz’e özgü ürünler olan zeytin, üzüm, buğday ve incir üzerine gerçekleştirdiğimiz konferans dizilerimizin, çeşitliliğini biraz yaymak istiyoruz. Zeytin herhâlde bu anlamda, Akdeniz coğrafyasını kendisine empoze ettiği bir ürün olarak ortaya çıkıyor. Üzüm farklı birçok coğrafyalarda yetişen bir ürün ama klasik Akdeniz tarihinde vazgeçilmez ürünlerinden birisidir. Buğday, yine Akdeniz uygarlıkları açısından da önemli bir üründür. Günümüz açısından baktığımızda, Akdenizlilikle özdeşleştiren birçok ürünün aslında Akdeniz’den doğmadığını biliyoruz. Bugün de biraz bunları konuşacağız. Bunlardan en önemlileri de, herhalde domates ve patates.

Domatesi düşünecek olursak, Akdeniz mutfağının önemli bir parçası olduğunu ifade etmek gerekiyor. Bunu anlatmak açısından ne kadar Akdeniz’le bağlantılı olduğunu düşündüğümüz ürün varsa, bunların farklı coğrafyalarda alışverişlerle buraya bu coğrafyaya ulaştığını XV.-XVI. yüzyıllarla birlikte gördüğümüzü ifade eden Fernand Braudel’den birkaç satır okumak istiyorum. Braudel, “Kültürel mallar nasıl yolculuk yaparlar?” diye II. Felipe Döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası* kitabının II. cildinde şöyle demiş; *“İnsanların yolculukları ama en kullanışlılarından en beklenmeyenlerine kadar kültürel malların da yolculukları bunlar sürekli olarak yolculuklarla birlikte yer değiştirmektedirler. Şu-ra ya şu yılda birileri ile getirilen bu mallar ertesi yıl veya bir yüzyıl sonra başkaları tarafından alınmakta kesintisiz olarak taşınmakta terk edilmekte ve çoğu zaman cahil eller tarafından yeniden kavranmaktadır. Fakat kültürel aktarımların çoğu taşıyıcıların kimler olduğunu bilmeksizin gerçekleşmektedir. Bunlar çok sayıdadır bazıları çok hızlı diğerleri çok yavaş olmak üzere o kadar fazla yöne doğru hareket etmektedirler ki kimse hiçbir şeyin yerinde durmadığı bu muazzam mal yükleme istasyonunda kimseyi tanıyamamaktadır. Yüklerden birini tanısak bile binlercesi elimizden kaçmaktadır. Adresler etiketler yoktur ve bazen de ne yükün içeriğini ambalajını bilebilmekteyiz.”* Lucien Febvre’ye bir gönderme yaparak şöyle diyor, *“Lucien Febvre, Herodot devr-i alemini yaparken bize birlik gelen Akdeniz bitki örtüsü karşısındaki şaşkınlıklarını yeniden kurgulayarak eğlenmiştir. Araplar tarafından Uzak, Doğu’dan ithal edilen portakal limon mandalina ağaçları Amerika’dan gelen kaktüsler Avustralya asıllı okaliptüs bir İran ağacı olan selvi belki Perulu olan domates Şuguyanalı kırmızıbiber Meksikalı mısır şu Arapların lütfu olan pirinç şu İranlı haline gelen Çin dağlısı şeftali ve fasulye ve patates ve Barbalya inciri ve tütün liste ne tamdır ne de kapanmıştır.”*

Dolayısıyla günümüzde, Akdeniz’i onlarsız düşünemeyeceğimiz birçok şey dolaşımın ürünü olarak gözüküyor. Bu, XV.-XVI. yüzyıldaki hikâyeyi birazdan konuşacağız. Prof. Dr. İlhan Tekeli’nin hazırlamış olduğu bir çalışma var; *İzmir İli/Kenti İçin Bir Tarımsal Gelişme ve Yerleşme Stratejisi*. Bu çalışma, İzmir Akdeniz Akademisi yayınlarından yayınlanmıştı. Bu kitabın 99. sayfasında, konumuzla ilgili istatistikler verilmiş. Kısaca onları okumak istiyorum; *“Türkiye, kavun ve karpuz üretiminde Çin’den sonra ikinci. Biber, hıyar, fasulyede üçüncü. Domates, patlıcan, ıspanakta dördüncü. Taze fasulye ve*

kuru soğanda da beşinci ülke konumundadır. Diğer sebze türlerinde de, ilk on içinde yer almaktadır. Türkiye, domates üretimini hızla arttırarak 2013 yılında, 11.8 milyon ton üreterek, Dünya domates üretiminin %7'sini gerçekleştirmiştir. Türkiye bu üretimiyle; Çin, Hindistan ve ABD sonrasında, dördüncü sırada yer alıyordu. Türkiye'nin domates üretiminin, 3.2 milyon tonu örtü altında üretiliyordu.

Türkiye'nin domates üretiminin gerisinde, sadece dış talep değil çok yüksek olan bir iç talep bulunmaktadır. 2010 yılında, Türkiye'nin kişi başına düşen domates tüketimi 113 kilo olmuştur. Dünya'da açık ara birinci sırada bulunmaktadır. İkinci sırada da Yunanistan" olduğunu İlhan Hoca söylemişti. Akdeniz'e sonradan gelen iki üründe, Türkiye ve Yunanistan iki tüketimi ağırlıklı bir şekilde yapması, Braudel'in de bahsettiği alışverişi göstermesi açısından oldukça çarpıcı diye düşünüyorum.

İki konuğumuz var. Sakarya Üniversitesi'nden Prof. Dr. Arif Bilgin ve Özyeğin Üniversitesi'nden Doç. Dr. Özge Samancı. Her ikisinin de, gastronomi ve mutfak kültürü tarihi konularında önemli eserleri var. Arif Bilgin'in, bu alanda daha çok; XVI.-XVII-XVIII. yüzyıllar üzerine çalışmalarını yoğunlaştırmış durumda. Özge Samancı'ysa, biraz daha yakın dönem XIX. yüzyıl ve XX. yüzyıl üzerine sırf teorisiyle değil, pratik uygulamalarıyla çalışmalarını sürdürüyor. Tarihsel kronolojiyi de korumak açısından, Arif Bilgin'le konuşmaya başlamak daha uygun olur.

* II. Felipe Döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası, Fernand Braudel, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Doğu Batı Yay, 2. Baskı, 844 s.

Enginardan Patatese Osmanlı Coğrafyasında Egzotik Sebzeler

Arif Bilgin

Prof. Dr., Sakarya
Üniversitesi,
Fen-Edebiyat
Fakültesi Tarih
Bölümü

Giriş

Türk mutfağı, tarih boyunca bazen sınırlı, kimi zaman da derin değişimler yaşayarak günümüze geldi. Bu uzun sürece dikkatlice bakıldığında gerek yeni giren ürünler gerek yemeğin içine katılan malzemeler, gerekse pişirme teknikleri açısından sürekli bir gelişmenin varlığı dikkat çekmektedir. İç Asya'daki Türklerin mutfağı, coğrafyanın ve yaşam biçiminin etkisi altındaydı. Bu nedenle, yaşanan coğrafyada üretilen sınırlı tahıl, meyve ve sebzelerle konar-göçer yaşam biçiminin dayattığı hayvansal ürünlerden [et, süt, yoğurt, tereyağı, peynir, katık vb.] oluşan bir beslenme alışkanlığından bahsedilebilir. XIX. yüzyılda başlayıp, bir sonraki yüzyılda yoğunlaşarak devam eden köklü değişim dönemine kadar bir dizi gelişme, Türk mutfağında derin izler bıraktı.

Türklerin yeme-içme alışkanlıklarındaki ilk temel dönüşüm, yerleşik hayata geçiş süreciyle birlikte yaşanmış olmalıdır. Türk topluluklarının konar-göçer yaşam biçimini tamamen bırakmaları, modern zamanlara tekabül etse de sürecin başlangıcı Orta Asya tarihçileri tarafından, Asya Hunları zamanına kadar götürülmektedir.¹ Hunlar zamanında tarım yapılabilecek alanlar sınırlı da olsa Baykal Gölü'nün güney doğusundaki, İvolga bölgesi başta olmak üzere, bazı bölgelerde ziraat yapılabiliyordu. Ancak yerleşik hayata geçişin ve dolayısıyla çiftçilikle uğraşmanın Göktürkler ve daha keskin biçimde Uygurlar zamanında gerçekleştiği bilinmektedir. Yerleşik hayat tarzı, tarıma imkân verdiğinden Türk toplulukları mutfaklarında daha çok tahıl, sebze ve meyve kullanmaya başlamış olmalıydılar. Bu değişimin tedricen gerçekleştiğine şüphe yoktur.

1 Konuyla ilgili şu eserlere bakılabilir: Ayşe Onat, Sema Orsoy, Konuralp Ercilasun, *Hun Hanedanlığı Tarihi: Hsiung-nu [Hun] Monografisi*, Türk Tarih Kurumu Yay., Ankara 2004; Ssu-ma Ch'ien, *The Grand Scribe's Records*, IX [The Memoirs of Han China, Part II], [ed.] William H. Nienshauser, Indiana University Press, Bloomington 2019; Sima Qian, *Records of The Grand Historian: Han Dynasty II*, çev. Burton Watson, Columbia University Press, New York 1993.

Türklerin beslenme alışkanlıklarında görünür değişimlerin ikincisinin, İslam'a geçiş sürecinde yaşandığını söylemek mümkündür. İslam, özellikle iki alanda Türklerin yaşam biçimini, dolayısıyla beslenme alışkanlıklarını etkilemiştir. Birincisi, şehir hayatını merkeze alan bir din olması insanları yerleşik hayata geçişe özendirmiştir. Günün beş vakit namaz etrafında şekillenmesi ve Cuma namazının merkezi bir camide cemaatle kılınması zorunluluğu, konar-göçer hayat yerine yerleşik yaşamı teşvik etmekteydi. Yerleşik hayatın getirdiği bütün değişimler, İslamlaşma ile daha da belirgin hale gelmiştir. Türklerin Müslüman olmalarıyla, yeme-içme alışkanlıklarında yaşanan değişimin ikinci nedeniyse, İslam'ın getirdiği sınırlamalardır. İslam, alkollü içkileri ve bazı yiyecekleri tüketmeyi yasakladığı için mönülerinde, doğal olarak bir farklılaşmaya gitmek zorunda kaldılar.

Türklerin yemek kültürlerinde köklü değişime neden olan diğer bir olaysa, X. yüzyılda başlayan batıya, İran platosuna doğru yaşanan göçlerdir. Oğuz Yabgu Devleti'nin yıkılışıyla birlikte yaşanan bu toplu göçler, Türk topluluklarının iki farklı medeniyet havzasıyla yakın ilişki kurmasına ortam hazırlayacaktır. Türkler bu sayede, o dönemde oldukça gelişmiş olan Arap ve Fars medeniyet havzalarındaki yemek kültürünü de içine alan birçok kültür unsurundan yararlanacaktır. Bu iki havzadan çok sayıda yemek çeşidi devşirilmiş, çoğunluğu sebze ve meyvelerden oluşan yeni coğrafyalardaki birçok ürün Türk mutfağına girmiştir. Nitekim hem Selçuklu, hem de Osmanlı mutfağında çok sayıda Arapça veya Farsça yemek isimleri bulunmaktadır.

Türk mutfak kültüründeki sonraki köklü değişimler, Osmanlılar dönemine tekabül eder. Yeni fetihlerle yaşanan sınırlı etkileşimler, XVII. yüzyıla kadar hep var olmuştur. Ancak, Osmanlılar döneminde Türk mutfağını derinden etkileyen iki temel dönüşümden söz edilebilir. Birincisi, coğrafi keşiflerle birlikte imparatorluk topraklarına giren yeni ürünlerdir. İmparatorluğun yeni ürünlerle tanışma süreci, devletin yıkılışına kadar devam edecektir. Diğeriyse, XIX. yüzyılda birçok alanda gerçekleşen modernleşmeyle birlikte, tüketim alışkanlıklarından yemek pişirme yöntemlerine kadar yemek kültüründe de yaşanan dikkat çekici değişimdir. Bu çalışmada coğrafi keşiflerle birlikte, Osmanlı topraklarına giren yeni ürünler ve bunların yolculuğu ele alınacaktır.

Türkler Anadolu'ya girdikten sonra, tedricen hem bölgede yaşayanları etkilediler, hem de buradaki kültürden kısmen de olsa etkilendiler. Osmanlı dönemine gelindiğinde zeytin, sebze ve balığa yönelik ilginin giderek artması, buna karşılık Rumların yeme-içme alışkanlıklarının önemli bir bölümünün ve sofranın düzeninin neredeyse tamamen Müslüman Osmanlılarınkine benzemesi bu ilişkiyi ortaya koymaktadır. Osmanlılar gerek bu etkileşimler, gerekse fetihlerle yerleştikleri yeni yerlerdeki birçok ürünü mutfaklarına dahil ettiler ve bazı ürünleri yerleştikleri yeni bölgelere taşıdılar. Pirinç, bu bağlamda verilebilecek ilginç bir örnektir. Türklerin, Orta Asya'dan tanıdıkları bu bitkiyi Osmanlılar, Mısır'ın fethinden sonra ağırlıklı olarak buradan tedarik etmeye başladılar. Fakat bu tahılın kıymeti bilindiği için, muhtemelen daha

Selçuklular zamanında Anadolu'da sulak yerlerde çeltik tarımı başlatılmış ve üretimi artırma-ya dönük çalışmalar hem Selçuklular, hem de Osmanlılar zamanında devam etmiştir. Hatta Osmanlılar, Anadolu'daki çeltik üretimini yetersiz bularak, XIV. yüzyılda pirinci Balkanlara taşımışlardır. Böylece Anadolu'da sınırlı sayıda yerde ve XVI. yüzyıldan itibaren de Mısır'daki üretime bağımlı olan büyük şehir pazarları, Filibe ve çevresindeki ilave üretimle geniş arz imkânı bulmuşlardır. Aslında Mısır'ın fethiyle, seçkin Osmanlı mutfaklarına oldukça fazla sayıda yeni ürün girmişti. Bunların büyük kısmı Anadolu'da yetiştirilme imkânı bulunmayan, ticaretle Hindistan'dan gelen mallardı. Baharatları bu minvalde sayabiliriz. Bu yeni malların, Osmanlı mutfak kültürünü etkilediğine şüphe yoktur fakat bunlar Osmanlı topraklarında üretilen ürünler olmadığı için bu çalışmanın dışında tutulmuştur.

Türk Mutfağında Yeni Sebzeler

Osmanlı topraklarında ziraatı yapılarak, mutfak kültürünü zamanla derinden etkileyen ürünlerin yoğunlaşması coğrafi keşifler sonrasına tekabül eder. Coğrafi keşiflerle başlayan iki dünya arasındaki alış-verişler, bütün mutfaklarda önemli değişimlere neden oldu. Amerika'nın keşfinden sonra, Eski Dünya'ya pek çok ürün taşındı. XV. yüzyılda, Osmanlı dünyası veya başka ülkeler, bu ürünlerin hiçbirini tanımıyordu. Fakat XIX. yüzyıla geldiğimizde, bunların neredeyse tamamı Eski Dünya'da üretilir hale gelecektir.

Bu, şüphesiz, üç yüzyıllık bir zaman diliminde gerçekleşmiş, radikal bir dönüşüm demektir. Günümüzde bir ürünün bir yerden bir yere taşınması, oldukça kısa bir zaman diliminde gerçekleşebilir. Beş, on, on beş veya yirmi yıl gibi kısa sayılabilecek sürede ürünlerin şehirler ve hatta ülkeler arasında seyahat etmesi, ekilip biçilir hale gelmesi mümkündür. Fakat modern öncesi dönemde bu imkânsızdı. Çok daha eskilerden örnek verecek olursak; eski çağda sabanın yayılması, her yıl bir kilometre olarak gerçekleşmiştir. Tarım ürünlerinin yayılması ve tanınması da oldukça uzun sürmüştür.

Amerika kıtasından, Osmanlı topraklarına hangi ürünler geldi? Ve bunlarla, Türk-Osmanlı mutfağı nasıl bir değişim yaşadı? Tütün, kivi, fasulye, kakao, mısır, patates, domates, biber, balkabağı türler Yeni Dünya'dan, Eski Dünya'ya gelen ürünlerdir. Aynı zamanda Eski Dünya'dan, Yeni Dünya'ya giden ürünlerden de söz edilebilir. Üzüm, şalgam, soğan, şeker kamışı, muz, balarısı, turuncgiller, zeytin ve kahveyi bu bağlamda sayabiliriz. Diğer taraftan Eski Dünya'nın birçok hastalığı, Yeni Dünya'ya geçecektir: Difteri, sıtma, kızamık, tifo...

Yeni Dünya'nın, Osmanlı mutfağına yönelik katkısına değinmeden önce coğrafi keşifler sırasında, bu mutfağın başka yerlerden gelen yeni ürünlerle tanıştığının da vurgulanması gerekir. Enginar, bamya ve portakal bu süreçte Osmanlı topraklarında ziraatı yapılmaya başlanan ürünlerin başlıcalarıdır. Bunlardan, Akdeniz kökenli bir sebze olan enginar [*Cynara scolymus*] üzerinde durulmayı hak etmektedir.





Enginar

Birleşik çiçekgiller [Asteraceae] familyasının bir üyesi olan enginarın [*Cynara scolymus*] ortaya çıkışı, dedikeneninin ehlileştirilmesiyle elde edilen kengerin [*Cynara cardunculus*] ortaya çıkışıyla yakından alakalıdır. Dedikeneninin ne zaman ehlileştirildiği kesin olarak bilinmemekle birlikte, kengerin Akdeniz bölgesinde erken tarihlerden bu yana bilinen ve tüketilen bir sebze olduğuna şüphe yoktur. Roma İmparatorluğu zamanında rağbet gördüğü bilinen ve sonrasında uzun bir süre ortalıkta görünmeyen kengerin tekrar ortaya çıkışı ve farklı coğrafyalara seyahati, VIII. yüzyıldaki Arap yayılmasıyla ilgilidir. Enginarın birçok dildeki isminin [*artichoke*, *alcachofra*, *carciofo*, *articiocche*, *alcachofero*, *alcachofa* vb.] Arapça [*el-harşûf*] kaynaklı olmasının nedeni de bu olmalıdır.² Araplar tarafından, İspanya'ya götürülen kenger, Endülüs yemek kültürünün bir parçası haline geldi. Buradan, XIV. yüzyılda Sicilya'ya seyahat etti. Sicilyalı bahçıvanlar, kengeri geliştirip daha lezzetli olan enginarı ürettirtiler. Yeni ürün, onu birçok başka ülkeye taşıyacak olan İtalya'ya ulaşmakta gecikmedi. Aynı dönemde kenger de, İspanya üzerinden yayılışını sürdürdü. Önce Fransa'ya, daha sonra da İngiltere'ye seyahat etti. Birinci ülkede mutfaklarda kendine yer bulan sebze, ikincisinde süs bitkisi olmanın ötesinde bir fonksiyon üstlenemedi.

Avrupa ülkelerinde hem kenger, hem de enginar ilk başlarda kendilerini kabul ettirmekte zorlandılar ve hatta sert sayılabilecek bir dirençle karşılaştılar. XVI. yüzyıla gelindiğinde, bu direnç kırılmış, gerek yabani enginar olan kenger gerekse enginar, bir ara yemek olarak menülere girmiştir. Sonraki yüzyıllarda enginar, sınıfsal bir ayrıma işaret eden bir sembol özelliği de kazanacak ve ilikli kenger burjuva yemeği olarak kayda geçecektir.

Osmanlı arşiv belgelerinde, enginara ait ulaşılabilen ilk kayıt 1471, ikinci kayıtsa 1574 tarihli. Her iki tarihte de enginar, turşu yapımında kullanılmıştır. XVII. yüzyıla ait ne narh defterlerinde, ne de mutfak kayıtlarında enginarın kaydı geçer. Evliya Çelebi, kengerden birkaç yerde söz etmesine rağmen, sadece Dubrovnik'i anlatırken enginara değinir. XV. ve XVII. yüzyıllar arasındaki dönemde, bu ürüne dair kaydın azlığı şaşırtıcıdır. Zira XVIII. yüzyılda, kayıtların sayısı dikkat çekici bir oranda artmaktadır. Mutfak kayıtları, mahkeme kayıtları, narh defterleri başta olmak üzere muhtelif kaynaklarda rastlanılan sebzelerin üretiminin de oldukça yaygınlaştığı anlaşılmaktadır.

Mevcut veriler ışığında, XVIII. yüzyıla kadar en azından İstanbul'da enginar tüketiminin sınırlı olduğunu, bu yüzyıldan itibaren arttığı söylenebilir. Peki, bu artışın nedeni nedir? Enginar

2 Aslında kengerin Arapça karşılığı olan *ardî şevkî* [أردى شوكى] Avrupa dillerindeki kullanıma daha yakındır. Ancak etimoloji sözlükleri, Arapçadaki bu kelimenin Avrupa dillerinden (özellikle de İtalyancadan) Arapçaya geçtiğinde hemfikir. Bkz. Walter W. Skeat, *The Concise Dictionary of English Etymology*, St. Albans 1993, s. 19; Rev. A. Smythe Palmer, *Folk Etymology*, New York 1969, s. 12; *Lingua et Linguistica* 1.2, [ed.] Karl Bernhardt-Graeme Davis, 2007; Muhammed Tuncî, *رباعيات وتاحل طصملا سوماق*, Beyrut 2009; Ahmed Ebû Sa'd, *رباعيات وتاحل طصملا سوماق*, Beyrut 1987.

tüketimdeki artış, neden daha önce yaşanmamıştır? Muhtemelen XV. ve XVI. yüzyıllardaki enginar kayıtları, yabani enginara karşılık geliyordu. Turşu olarak kullanılması da, bu tahmini güçlendirmektedir. Tüketimin yaygınlaştığı dönemdeki kayıtlarsa, ehlileştirilmiş enginarı ifade ediyordu. Zira XIV. yüzyılda Sicilya'da geliştirilen enginar, İstanbul'a XVII. yüzyılda Arnavutköylü Yahudiler tarafından İtalya'dan getirilmiş ve burada ekilmeye başlanmıştı.

Avrupalıların aksine Osmanlılar, yeni geliştirilmiş enginara yönelik hiç de muhafazakâr bir tutum sergilemediler; bu yeni sebzeyi uzun sayılmayacak bir zaman diliminde mutfak sepetlerinin bir parçası haline getirdiler. Öyle ki bu sebzeye mahsus *enginarlık* denilen tarlalar oluştu.



XVII. yüzyılda yaşayan Hasan Esiri, Kıbrıs Adası'nda yetişen ürünler arasında enginardan söz etmektedir. XVIII. yüzyıldan itibaren enginar hem İstanbul'da, hem de şehrin hinterlandında birçok tarlada üretildi. Aynı yüzyılda, İstanbul'da yerli enginarla birlikte Darıca, Bozburun ve Tuzla enginarları satılmaktaydı. Yerli enginar [İstanbul enginarı], taşradan gelen diğer üç çeşit enginardan daha pahalıydı. XIX. yüzyılın ilk çeyreğinde bu çeşitlere, Bursa enginarı rakip olacak ve hepsinden daha yüksek fiyatla satılacaktır. Sonraki dönem metinlerinde kaydı geçen Bayrampaşa enginarının, İstanbul'da pazar tezgâhlarında çokça yer alıp ilgi gördüğü bilinmektedir fakat XVII. yüzyılda Bayram Paşa tarafından üretilmeye başlandığına ilişkin anlatı sınanmaya muhtaçtır. Ekim 1872'de, Mekke'ye giden Eyüp Sabri Paşa *Mir'âtü'l-Haremeyn* isimli eserinde, enginarın Mekke yakınındaki Taif bahçelerinde yeni üretilmeye başlandığını ve Mekkeliler tarafından muteber bir sebze sayıldığını vurgular. Anlaşılan, Akdeniz'in, Avrupa yakasında kengerin yayılmasını sağlayan Arapların enginarla tanışmaları vakit almıştır.

Bütün kayıtlar, İstanbul'da enginar tüketiminin XVIII. yüzyılda yoğunlaştığına işaret etmektedir. Aynı yüzyılda yaşamış İstanbullu bir şair olan ve dört ayrı beyitte enginara yer veren İbrahim Tırsî, yerli enginarın Darıca enginarından daha muteber olduğunu belirtmektedir:

*“Enginarı Darıcayla İzmidün hoş-hûr değil
Mu'teber olan Sitanbul enginarı yerlidür”*

Günümüzde, Dünya’da 140’tan fazla enginar türü bulunmaktadır. Ancak bunların 40’tan daha azı, ticari amaçlı üretimde tercih edilmektedir. Enginar tüketiminde en etkili olan neden, tıbbi faydalarıdır. Sebzenin, şifa yelpazesi oldukça geniştir. Karaciğere faydaları, yaygın bir biçimde bilinmektedir. Sarılık tedavisindeki rolü, idrar söktürücü etkisi, vücuttaki safranın atılmasını sağlaması, damar sertliğini giderici ve kandaki yağ düzeyini düşürücü hususiyeti ve nihayet böbrek taşlarının dökülmesine yardımcı olması gibi faydaları dikenler içinde saklı bu meyveyi daha da cezbedici hale getirmektedir. Mehmet Halit Bayrı, *İstanbul Folkloru* isimli eserinde enginardan soğuk algınlığının tedavisinde de yararlanıldığını yazmaktadır. Bayrı, enginar yaprağının sarımsakla birlikte dövülüp, torba yoğurduyla karıştırıldığını ve hastanın bilekleriyle, ayaklarının altına sürüldüğünü belirtmektedir. Bu karışımdan fayda temin etmek için, hastanın bir akşam bu halde beklemesi gerekecektir.

Dünya’da enginar üretiminde, 2010 yılında 13. sırada olan Türkiye, üretimini artırarak 11. sıraya yükselmiştir. İlk üç sırayı, hepsi de Akdeniz ülkesi olan İtalya, Mısır ve İspanya elinde tutmaktadır. Her üç ülkenin de, enginar üretim kapasitesi yüksektir.

Yeni Dünya’dan, Osmanlı topraklarına seyahat eden ürünlere geçmeden önce bir sınırlılığımıza dair not düşmem gerekiyor. Mevcut arşiv kaynaklarından hareketle ne yazık ki İstanbul dışındaki üretime ilişkin, derli ve toplu değerlendirmeler yapacak birikime sahip değiliz. Bu alanla ilgili, henüz yeterli düzeyde bir literatür oluşmamıştır. Dolayısıyla konuşmalarımız, ağırlıklı olarak İstanbul üzerinden gidecek.

Yeni Dünya ürünleri, XVI. yüzyıldan itibaren tüm Dünya mutfaklarını etkiledi. Bu ürünlerin Türk mutfağında yer bulmaya başlaması, XVII. yüzyıla tekabül eder. Yukarıda saydığım ürünlerin büyük bir kısmı, Osmanlılar döneminde imparatorluk topraklarına ulaşmıştır. Burada anılan ürünlerin, etki oranı yüksek olanları üzerinde duracağız. Bunlardan birincisi, domates-tir. Diğerleriyse sırasıyla; fasulye, biber ve patatestir. Bu ürünler, dünya mutfaklarında olduğu gibi, Türk mutfağında da çok köklü değişikliklere neden oldular.

Domates

Günümüzde patatesten sonra en çok tüketilen sebzelerden biri olan domates, Yeni Dünya’da Peru ve Şili’de And Dağları’nda, çeri domates gibi küçük meyveler veren yabani bir bitki olarak yetişmekteydi. Avrupa’ya, Amerika’dan İspanyolların getirdiği bir üründür. Aztekler, *xi-tomatl* dedikleri bu ürünü, mutfaklarında yoğun bir şekilde kullanmışlardır. İspanyollar, Azteklerin kullandığı isimden mülhem bu meyveye *tomate* demişlerdir. Daha sonra meyvenin ismi, Avrupa’da *tomato* olarak anılmaya başlanmıştır.

Sebze ilk kez Meksika’da, daha sonrasıyla İtalya’da ehlileştirilmiştir. XVIII. yüzyılın sonlarında ehlileştirilmiş haliyle Amerika Birleşik Devletleri’ne giden domates, burada üçüncü bir ehlileştirmeye tabi tutulmuştur. Ürünün ilk defa resmi makamlarca sebze olarak kabul edilmesi de bu ülkede gerçekleşmiştir. Her iki kategoriye de uyduğu için ‘sebze-meyve’ olarak



sınıflandırılabilir domatesle ilgili, 1920 yılında ABD'nin öncülük ettiği melezleme faaliyetleri, ürün piyasasına yönelik köklü değişikliklere neden olmuştur. Zamanla melez olanların sayısı, sabit türleri geçmiştir. Nitekim 2000 yılı Fransız resmi kataloğunda 287 melez tür, 30 da sabit tür kayda geçirilmiştir.

Domates, Avrupa'daki şöhretini, İtalyan Pietro Andrea Mattioli'ye borçludur. Mattioli, 1544 yılında yazdığı bir makalede, domatesin afrodizyak içeriğine vurgu yapmış, bu yönünü öne çıkarmıştır. Onun makalesinden sonra meyve, İtalya'da *aşk elması* olarak anılmaya başlanacak, bir müddet sonra da *altın elma* olarak isimlendirilecektir. Avrupa ülkelerinde önceleri çok fazla rağbet görmedi; birçok ülkede devam eden üretim sadece meraktan kaynaklandı. İlginin sınırlı kalması, muhtemelen meyvenin getirilen cinsinin küçük ve biraz acımtırak olmasından kaynaklanmıştı. Bununla birlikte Mattioli, "yeşilden altın sarısına dönüşen" bu meyveyi, "bazı kişilerin patlıcan ve mantar gibi, tuz-biberle yağda kızartarak yedikleri"ni bildirmektedir. XVII. yüzyıldaysa koruk suyuyla çeşnilendirilerek, salata şeklinde tüketildiği anlaşılmaktadır. Bütün bu tüketim şekilleri Avrupa'nın güneyine ait bir olgudur; kıtanın kuzeyinde XVIII. yüzyılda bile domates tanınan bir sebze değildi.

XVIII. yüzyılda İtalyanların meyve üzerinde yaptıkları geliştirme çalışmalarının ardından, meyvenin tüketimi yaygınlaşmıştır. İtalyanlar, daha sonra bu meyveden sos da yapmaya başlayacaklardır. Osmanlılar, domatesten salça üretimini İtalyanlardan öğrenmiş olmalıdır.

Domatesin, Osmanlı topraklarına giriş tarihi tartışmalıdır. XVII. yüzyılın sonlarına ait kayıtlarda, *kavata* diye bir üründen bahsedilir. Sözlüklere bakıldığında, kavatanın yeşil ve nispeten acı bir domates türü olduğu görülmektedir. Tülay Artan ve ben bunun domates olduğunu düşünerek, çalışmalarımızda bahsettik. Ancak Priscilla Mary Işın sonradan bu ürünün domates değil, aslında domatese benzeyen bir biber türü olduğunu iddia etti. Dolayısıyla ilk defa 1681 yılında saray kayıtlarında geçen³ bu ürünün domates olmadığını, bir biber türü olduğunu varsayabiliriz. Peki, domates nerede o zaman? Şu hâlde, XVIII. yüzyılın ikinci yarısında giren, kayıtlarda renk ve belki biçim benzerliğinden dolayı *frenk badincanı* [frenk patlıcanı]⁴ adıyla anılan ürün domates olmalıdır. Bu tür, İtalya'dan gelen ve domatesin kültüre alınmış haliydi. Kavata'yı yeşil domates olarak tanımlayan sözlükler, *frenk badincanı* kırmızı domates olarak vasıflandıracaklardır. Bazı arşiv belgelerinde ayrı ayrı kaydedildiği için, ikisinin aynı ürün olmadığını rahatlıkla söyleyebiliyoruz. Üstelik kavata, ağırlıklı olarak turşu yapımında kullanılıyor ve muhtemelen ekşilik katsın diye zaman zaman yemeklerde de tercih ediliyordu. Buna karşılık *frenk badincanı* sebze yemekleri, salata ve dolma biber gibi yemeklere katılıyor. Turşu yapımında kullanıldığını gösteren bir kaydaysa, şimdilik rastlanmamıştır.

Biber

Domatesten bahis açmışken, biberden söz etmemek uygun olmaz. Yeşili ve kırmızısıyla Amerikan biberi de Eski Dünya'ya coğrafi keşifler sonunda taşınmıştır. Biberi, Amerika'dan İspanya'ya getiren İspanyol fizikçi Diego Alvarrez Chanca, biberin tıbbî yararlarından bahsettiği bir makale yazdığı için, sebze Avrupa'da oldukça ilgi görmüştür. Bu kabullenişte İspanyolların katkısı, şüphesiz yadsınamaz fakat Yeni Dünya'dan getirilen türlerden daha kalitelisini geliştiren İtalyanlardır.



3 Gülser Oğuz, "17. Yüzyılın Son Çeyreğinde Osmanlı Saray Mutfağına Bir Aylık Sebze ve Meyve Alımı", *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 5/18 [2018], s. 341-372.

4 XVIII. yüzyıl sözlükleri, *frenkten* kastedilenin İtalya olduğunu vurgulamaktadır

Türk mutfağında dikkat çekici etkiye sahip olan Amerikan menşeli biberin İstanbul'da ilk kez görünmesi 18. yüzyılın sonlarına denk gelir. 1782-1783 tarihli İstanbul Mahkemesi'ne ait bir kayıta geçen biber, tıpkı kavata gibi turşu malzemesi olarak kullanılmaktaydı.

Yeni ürünleri tanıma ve benimseme sürecinde gerek Osmanlılar, gerekse diğer ülkeler benzer şekilde davrandılar. Eski Dünya'da bilinen ürünlerle aynı familyadan gelen ürünlerin kabul görmesi daha kolay oldu. Yeni ürünlerden fasulyenin tüketiminin dönem olarak erken ve benimsenme sürecinin hızlı gerçekleşmesi, baklanın eskiden beri tüketilen bir ürün olmasıyla ilgilidir. Ancak daha önce karabiber bilinse de, taze biberle herhangi bir benzerliği olmadığından aynı durum geçerli değildir. Amerikan menşeli biber çok uzun süre yalnızca turşu yapımında tercih edilmiş, yemeklere daha sonra katılmıştır.

XIX. yüzyıla gelindiğinde biberin artık farklı çeşitlerinin, Osmanlı mutfaklarında kullanıldığı görülmektedir. Mahmut Nedim bin Tosun'un, XVIII. yüzyılın sonlarına ait *Aşçıbaşı* isimli çalışmasında *dolma biberden*, boyutu küçük olan *çelebi biberden*, kırmızı veya turuncu renkli fındık şeklindeki *çiçek biberinden*, turşu yapmak için tercih edilen *salkım biberden* bahsedilmektedir. Daha sonra yazılan yemek kitapları da, biber çeşitlerinden söz edeceklerdir.

Fasulye

Orta ve Güney Amerika'da yetişen bir bitki olan fasulye de, Eski Dünya'ya coğrafi keşifler sonrasında İspanyollar tarafından taşınmıştır. Aynı familyadan olan baklanın, Eski Dünya'da biliniyor ve tüketiliyor olması, yeni sebzenin kabul görmesini kolaylaştırmış olmalıdır. Bununla birlikte sebzenin Avrupa'daki tüketimi, XVII. yüzyılda yaygınlık kazanmıştır. Fasulye, Avrupalıların zor zamanlarında rağbet edilen bir yiyecekti. O nedenle olsa gerek, John Steinbeck, "*Fasulye mide için koruyucu bir sığınak, iktisadi soğuklara karşı sıcak bir mantodur*" diyecektir. Romalılardan beri devam eden bir inanışa, fasulyenin aynı zamanda uyarıcı fonksiyonlarına işaret etmektedir. Fasulye çorbasıyla erotizm arasında kurulan keskin ilişki, XVII. yüzyılda, Aziz Jeronimos Manastırı'nda bu yemeğin yasaklanmasına neden olmuştur.



Peki, fasulye Osmanlı topraklarına ne zaman girdi? Bunu, yine İstanbul üzerinden izleyebiliyoruz. Fasulye hakkındaki ilk kayıtları, 1739 tarihli kayıtlarda görüyoruz. Nereden alındığı, niçin kullanılacağı bu kayıtlarda belirtilmemiştir. XVIII. yüzyılın ikinci yarısında, fasulyeyle ilgili kayıtlar artıyor. Kayıt sayısının artışı, aynı dönemde yaşanan bir dizi gelişmeye borçludur. 1727 yılında, devlet esnafın tamamını hızlı bir yoklamaya tabi tutar ve dükkân sayısıyla, esnafın neler alıp satacağını bu yoklama sonucunda belirler. Fakat anlaşılan odur ki devlet hem yoklamayı hızlı yapmış, hem de ruhsatlı dükkân sayısını ve nelerin alıp satılacağı konusunu yeterince titiz ele alamamıştır. Zira bu tarihten bir müddet sonra gerek merkezi kayıtlara, gerekse kadı sicillerine çok sayıda sorun yansıyacaktır. İki veya daha fazla esnaf grubunun arasında yaşanan bu sorunların büyük bir kısmı, esnafın neleri alıp satabileceklerine ilişkin yetki tartışmalarından kaynaklanmıştır. Tarihçiler için bu tür tartışmalar, bulunmaz nimettir. Piyasa düzenlemeleriyle alakalı birçok detayı ve uygulamaya dönük ayrıntıları, bu tür anlaşmazlıklara dayalı şikâyetlerden öğrenmekteyiz. Nitekim fasulye hakkındaki bilgilerimizin önemli bir kısmı da, sözünü ettiğim kayıtlardan tedarik edilmektedir. Fasulyenin geçtiği şikâyet kayıtları da sebze esnafıyla, manavlar arasında hangi malı kimin satacağına ilişkin anlaşmazlıklardan doğmuştur.

1750'lerden itibaren fasulye, başka bir belge türü olan narh listelerine de girmeye başlamıştır. Bu listeler, piyasada satışa sunulan malların önemli bir kısmına verilen tavan fiyatı içermektedir. Bir malın bu fiyat listelerine giriyor olması, o malın tüketiminin artık iyice arttığı anlamına gelmektedir. Dolayısıyla, 1739 yılında bir anlaşmazlık neticesinde, kayıtlara giren fakat narh listelerinde yer bulmayan fasulyenin, yüzyılın ortasına gelindiğinde tüketiminin oldukça yaygınlaştığını iddia etmek yanlış olmayacaktır.

Nitekim XVIII. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'u ziyaret eden Domenico Sestini, şehirde çok sayıda fasulye tarlasının olduğunu ve bahçelerde yetiştirildiğini belirtecektir. Narh listeleri sadece fiyatları yansıtmakla kalmıyor, bizi ürünlerin çeşitleriyle ilgili de bilgilendiriyor. 'Çalı fasulyesi', 'âdi fasulye', 'kara fasulye' ve XIX. yüzyıl kayıtlarında geçen 'Ayşe Kadın fasulyesi' akla ilk gelen fasulye çeşitleridir. Fasulye tüketimi, XVIII. yüzyıla gelindiğinde, İstanbul ve çevresinde yetiştirilen fasulye o kadar artmıştır ki, Osmanlı başkentinin ihtiyacını karşılamaya yetmemiş; önce Samsun ve Trabzon'dan, ardından Bulgaristan ve bilhassa Varna'dan fasulye ithal edilmiştir. Talebin bu kadar geniş olmasının bir sebebi, fasulyenin şehirdeki askerlerin beslenmesinde de önemli bir rolü olmasıdır.

Patates

Son olarak Osmanlı topraklarına oldukça geç giren, fakat tüm Dünya'da olduğu gibi Osmanlıların beslenmesinde de önemli bir yer edinen bir sebzedir, patatesten söz edeceğim. Patatesin hikâyesi çok ilginç. Osmanlı topraklarına XIX. yüzyılın ortalarına doğru girdi ama Avrupa'ya gelişi biraz daha erkendir. XVI. yüzyılda Fransa'da denenmiş fakat XVIII. yüzyıldan itibaren tüketimi yaygınlaşmaya başlamıştır. Bir sonraki yüzyılda, Avrupa'nın bazı bölümlerinde



ekimi o kadar artmıştır ki buğday tarlalarının tamamı, patates ziraatına ayrılmış fakat bu, dünya tarihinin önemli olaylarından birine sebebiyet vermiştir. Nitekim buğday ziraatını neredeyse tamamen terk edip daha verimli olan patates üretmeye başlayan İrlanda, 1845 yılında yaşanan patates hastalıkları dolayısıyla, büyük kıtlıklar yaşamıştır. Kıtlığın neden olduğu açlıklar, hastalıklar ve göçler dolayısıyla yüz binlerce İrlandalı ölmüştür.

Günümüzde Dünya'da en çok tüketilen sebze olan patatesin Osmanlı topraklarına girişi, XIX. yüzyılın ortalarına tekabül eder. İlk defa 1844 yılında basılan ve alafranga yemeklere de yer verilen Mehmet Kâmil'in, *Melceü't-Tabbâhîn* adlı eserinde bir sığır yahnisinin bileşiminde geçer. Mehmet Kâmil'in, patatesi yer elmasına benzeterek tanıtmaya ihtiyacı duyması, sebzelerin Osmanlı başkentinde oldukça yeni bir ürün olduğunun önemli bir göstergesidir. Daha sonra 1850'den itibaren, *patata* adıyla saray kayıtlarında görülecektir. Muhtemelen bu dönemde tüketilen patatesler, gemilerle başka ülkelerden gelmekteydi. Zira Osmanlı topraklarında patates üretimi, XIX. yüzyılın ikinci yarısında başlayacaktır.

Süreç içinde dikkat çeken bir nokta, Osmanlılarda sebzelerin ilk olarak alafranga yemekler yapabilecek elitlerle, saraylı seçkinler tarafından tüketilmiş olmasıdır. Avrupa'da ziraatı yapılan patates önce hayvanlara verilmiş, sonra sıradan insanların menülerine girmiş ve en nihayetinde seçkinlerin ilgisini çekmiştir. Bu sürecin, Osmanlılarda tersine işlediği görülür.

Patates tüketiminin yaygınlaşması, XIX. yüzyılın ikinci yarısına ait bir olgudur. Özellikle Kırım Savaşı'ndan sonra, patatesin ekiminin yaygınlaştırılmasına gayret edilmiştir. Erzurum, Trabzon, Sivas, Afyon, Adapazarı, Nevşehir, Niğde ve Bolu gibi şehirlerde denenilen patates ekimi, kısa süreyle başlayan fakat uzun döneme yayılan vergi muafiyetiyle desteklenerek yaygınlaştırılmaya çalışılmıştır. Diğer taraftan İrlanda'daki tecrübeyi dikkate alan Osmanlılar, patates hastalıklarıyla da mücadele edebilecek bir sistem kurmaya çalışmışlardır. Arşiv belgeleri, hastalıklarla mücadele konusunda oldukça fazla veri barındırmaktadır.

Sonuç

Türk mutfağı, tarihi boyunca Türklerin yaşam biçimlerinde yaşanan dönüşümlere bağlı olarak ya da birtakım ürünlerin bünyeye alınmasıyla, dikkate değer değişimler yaşadı. Yerleşik hayata geçiş, İslamlaşma, X. yüzyıldan itibaren yaşanan göçler sırasında, Fars ve Arap mutfak kültürleriyle tanışma gibi gelişmeler, Türk mutfağında önemli değişim parametrelerine işaret eder. Bu mutfakta, Osmanlılar zamanında da köklü değişimler yer almıştır. Bunlardan en çok bilineni, XIX. yüzyılda Batılılaşma ile yaşanandır. Ancak Türk mutfağı, bütün Dünya mutfakları gibi coğrafi keşifler döneminde, özellikle bünyesine aldığı yeni gıda maddelerinin etkisiyle, tedrici bir köklü değişimi tecrübe etmiştir. Yalnız bu etkilenme, coğrafi keşiflerin hemen ardından gerçekleşmemiş, kısa sayılmayacak bir süreç içinde meydana gelmiştir.

Bu çalışmada, coğrafi keşifler döneminde ilki Eski Dünya'da var olan, diğerleriye, Yeni Dünya'dan gelen ve Osmanlı mutfağına giren enginar, domates, biber, fasulye ve patates üzerinde durulmuştur. Amerikan menşeli olsun ya da olmasın, coğrafi keşifler döneminde yeni ürünlerin dünyaya yayılmasını, iki imparatorluk sağlamıştır: İspanyol Habsburg İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu. Dünya'nın birçok bölgesi, yeni ürünleri İspanyollar vasıtasıyla tanımış, çok sayıda ürünün Avrupa'ya yayılmasıysa, Osmanlılar vasıtasıyla gerçekleşmiştir. Amerika menşeli, hindi ve mısır bu minvalde sayılabilir. Bu hususta, hindinin Avrupa'da 'Turkey' olarak isimlendirilmesini ve mısıra önceleri Türk buğdayı denilmesini hatırlamak yeterlidir.

İnsanlar, tarih içinde bitkilerden seçtiklerini ehlileştirmiş, yiyecek tercihlerini sebze sepetlerine yansıtmışlardır. Bu seçimlerde, birçok etken belirleyici olmuştur. Diğer taraftan Amerikan menşeli sebzelerin tanınmasını ve yayılmasını sağlayan önemli argümanlardan biri, uyarıcı rollerine yönelik vurgudur. Yukarıda sözünü ettiğimiz ürünlerin neredeyse tamamı için, afrodizyak hususiyetler öne çıkarılmıştır. Muhtemelen bu durum, onların geliştirilmesinde de önemli bir rol oynamıştır. Ele alınan coğrafi keşifler sonrası dönemde, ürün geliştirme işi İtalyanlar tarafından yürütülmüştür. İspanyollar ve Osmanlılar, ürünlerin dağıtımında ve tanınmasında büyük katkıya sahipken, İtalyanlar ise çok sayıda ürünün ehlileştirilmesinde önemli rol üstlenmişlerdir.

Patates hariç hemen her Amerikan menşeli ürün, İstanbul'da XVIII. yüzyılda görülmeye başlamıştır. Ancak bu ürünler, asıl etkilerini XIX. yüzyılda göstereceklerdir. Söz gelimi domatesin yemeklerde yaygın kullanımı, salçanın devreye girişi, biberlerin turşu haricinde yemeklerde tercih edilmesi, fasulyenin kurusunun narh listelerinde ve saray mutfağı kayıtlarında görülmeye başlaması, patatesin üretilmeye başladığı andan itibaren gördüğü ilgi hep "en uzun yüzyıl"a ait gelişmelerdir.

Sebzeler, genellikle fakirlerin yemeği olarak görülür. Zenginlerin sofrasında ya 'yan yemek' [bir çeşit ara yemek] ya da 'yancı yemek'tir [bir başka yemeği süsleyen]. Basılı ilk yemek kitabı olan, *Melceü't-Tabbâhîn*'de geçen *istofato kum patates* tarifinde, patates de aslında yahnide bir yancı pozisyonundadır. Ancak sebzeleri araştırmak, konuşmak, yazmak, hayatî ve çok prestijli bir uğraştır. Ve ilginin cezbedilmesi gereken bir alandır.

Kaynakça

- Bilgin, Arif, "From Artichoke to Corn: New Fruits and Vegetables in the Istanbul Market", *Living the Good Life in the Qing and Ottoman Empires*, [ed.] Elif Çetin-Suraiya Faroqhi, Brill Yay., Leiden 2018.
- Bloch-Dano, Evelyne, *Sebzelerin Efsanevi Tarihi*, çev. Nihan Özyıldırım, İletişim Yay., İstanbul 2020.
- Eyüb Sabri Paşa, *Mir'âtü'l-Haremeyn [Haremeyn Tarihi]: Mir'ât-ı Mekke, I*, haz. Ömer Fâruk Can, F. Zehra Can, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, İstanbul 2018.
- <https://www.wikizero.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly9lbi53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvQXJ0aWNob2t1> [Erişim: 13.02.2002]
- <https://www.wikizero.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly9lbi53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvTGldF9vZl9j-b3VudHJpZXNfYnlfYXJ0aWNob2t1X3Byb2R1Y3Rpb24> [Erişim: 13.02.2002]
- <https://www.worldlistmania.com/20-worlds-largest-artichokes-producing-countries/> [Erişim: 26.01.2020]
- Kiple, Kenneth F., *Gezgin Şölen-Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı*, çev. Nurettin Elhüseyni, Yapı Kredi Yay., İstanbul 2010.
- Mahmud Nedim Bin Tosun, *Aşçıbaşı-Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*, Haz. Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yay., İstanbul 1998.
- Oğuz, Gülser, "17. Yüzyılın Son Çeyreğinde Osmanlı Saray Mutfağına Bir Aylık Sebze ve Meyve Alımı", *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 5/18 [2018].
- Yılmaz Orak, Kadriye, 'İbrahim Tırsî ve Dîvân'ı İnceleme-Tenkidli Metin', Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2001.

Metni okuyup, düzeltme önerisinde bulunan Hâcer Kılıçarslan ve Burhan Çağlar'a teşekkür ederim.

Prof. Dr. Arif Bilgin

İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates

Özge Samancı

Doç. Dr., Özyeğin
Üniversitesi,
Gastronomi ve
Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı

XV. yüzyıldan, XX. yüzyıl başlarına değin Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olan İstanbul, bir yandan saray kültürü, diğer yandan da kentin kendi içinde bulundurduğu kültürel çeşitlilik ve başkent olmanın getirdiği ticari, kültürel ve ekonomik dinamiklerle zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Seçkin İstanbul mutfağında kullanılan malzemeler, tercih edilen lezzet ve tatlar yüzyıllar içinde değişerek farklılık göstermiştir. İstanbul mutfak kültüründe damak tadının değişim yolculuğunda, tüketimi XVIII. yüzyılın sonlarından itibaren başlayan ve esas olarak, XIX. yüzyılda yaygınlaşan Amerika kökenli yenilebilir bitkiler önemli rol oynamıştır. Domates, yeşil biber, kırmızıbiber, patates, sakız kabağı, bal kabağı, fasulye, mısır, yer elması, vanilya, kakao ve yenibahar; tüm bu Amerika kıtasına özgü bitkiler, XVI. yüzyıldan sonra eski kıtalara ulaşmış ve zaman içinde Avrupa, Asya ve Afrika'nın mutfak kültürlerine adapte olmuşlardır.¹ Amerika kökenli bu yenilebilir bitkiler Osmanlı döneminde, İstanbul mutfağına oldukça geç bir dönemde XVIII. yüzyıldan itibaren gelmiş ve zaman içinde Türk mutfak kültürünün bir parçası olmuşlardır. Domates, fasulye, sakız ve bal kabağı, yeşil ve kırmızıbiber İstanbul ve Osmanlı saray mutfaklarına XVIII. yüzyıldan itibaren girmiş ve esas olarak tüketimleri, XIX. yüzyılda yaygınlaşmıştır. Mısır, XVIII. yüzyıldan itibaren Balkanlarda bilinen bir üründür. Patates, 1830'lu yıllarda sıradan bir İstanbullu için hala egzotiktir. Vanilya, kakao ve yenibahar, XIX. yüzyılda İstanbul mutfağında kullanılmaya başlanmıştır.

Domates [*Lycopersicon esculentum*]

Azteklerin, *tomatl* olarak adlandırdıkları botanik olarak bir meyve olan domates, XVI. yüzyılda İspanya'ya ve buradan İtalya'ya gelir. Zehirli olduğu inancıyla tüketilmeyen domates, Avrupa'da bir süs bitkisi olarak kabul edilir. Tüketimi İtalya'da XVII. yüzyılın sonunda başlar ve XVIII. yüzyılda yaygınlaşır.

1 Özge Samancı, "Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture", Proceedings of the Fourth International Congress of Ethnobotany [ICEB, 2005], [İstanbul: Ege Yay., 2006], s. 565- 570.

İngiltere ve Fransa'da domates, XIX. yüzyıla kadar tüketilmez.² Osmanlı saray mutfaklarının muhasebe kayıtlarına göre Amerika menşeli bir meyve olan domates, saraya ilk olarak "kavata" adıyla kalın kabuklu yeşil renkli bir çeşidiyle, 1690'lı yıllarda girmiştir.³ Fakat XVII. yüzyıl ve XVIII. yüzyıla ait diğer saray mutfakları muhasebe kayıtlarında ve XVIII. yüzyıla ait yemek risalelerinde, kavata veya domates adı geçen malzemeler arasında yer almamaktadır. 1750 tarihlerinden itibaren domates, "frenk badıncanı" adı altında kaynaklarda yer almaya başlar. Arif Bilgin'in belirttiği gibi, XVIII. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul pazarları "frenk badıncanı" adıyla yeni bir ürünle tanışmıştır.⁴ Günümüzde Frenk patlıcanı domates için halen Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde kullanılan bir terimdir.⁵ XIX. yüzyılın başlarından itibaren, hem kırmızı hem de yeşil domates "tomata yeşil" ve "tomata kırmızı" adıyla Osmanlı sarayının mutfak muhasebe defterlerinde yer almaya başlar.⁶ 1850'li yıllarda artık domates ve kavata Osmanlı sarayına ait bostan ve bahçelerinde de yetiştirilmektedir. Örneğin 1854 yılına ait bir saray mutfak defterine göre, Beylerbeyi Sahil Sarayı'nın bostan ve bahçelerinden Mayıs ayı



2 Maguelonne Toussaint-Samat. *History of Food*, Oxford: 1994, s. 707-708.

3 Tülay Artan, "Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for "Staples", "Luxuries" and "Delicacies" in a Changing Century" *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire 1550-1922* [ed.] Donald Quartet, [New York: 2000], 107- 201. Son yapılan araştırmalara göre kavatanın yeşil bir domates türü değil bir tür kalın kabuklu domatese benzeyen biber olduğuna dair görüşler de bulunmaktadır. Bkz. Mary Işın, "Kavatanın Peşinde", *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yay., İstanbul: 2014, s. 213-228.

4 Arif Bilgin, "From Artichoke to Corn: New Fruits and Vegetables in Istanbul Market [Seventeenth to Nineteenth Centuries]", E. Akçetin. S. Faroqi, *Living the Good Life*, [Brill, 2018], s. 272.

5 Musa Dağdeviren, *Sözlü görüşme*, 2020.

6 Özge Samancı, *La Cuisine d'Istanbul au XIXe siècle*, [Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François-Rabelais, 2015], s. 87.

mahsulatından matbah-ı has [Sultanın mutfağı] için 34 kıyye, bir ziyafet içinse 10 kıyye domates gönderilmiştir. Aynı belgeye göre, yine bahçeden matbah-ı has için 1600 kıyye de kavata sağlanmıştır.⁷ Sadece Osmanlı Sarayı'nın değil, tüm İstanbul halkının yemek kültürünü yansıtmaları açısından kıymetli olan Osmanlı Türkçesi yemek kitapları, Amerika kökenli yeni sebzelerin tüketimi hakkında bize bilgi sağlamaktadır. İlk baskısı 1844 yılında gerçekleşen *Aşçıların Sığınağı* [Melceü't-Tabbahin] adlı Osmanlı Türkçesi yemek kitabında içinde kavata, Frenk patlıcanı veya domates bulunan sekiz yemek tarifi bulunmaktadır. Kavata “domatesli kızartma yahni, türlü⁸” tariflerinde, Frenk patlıcanı “domates ve Frenk patlıcanı⁹ dolması” tariflerinde ve domates [veya domates suyu] “adi şiş kebabı”, istofato kum makaronu [sığır yahnili makarna], sebzevat [türülü], domates pilavı, midye salması” tariflerinde kullanılan malzemeler arasında yer almaktadır.¹⁰

Domates, XIX. yüzyılda Osmanlı coğrafyasında ziraatı yapılan bir ürün haline gelerek mutfakta kullanımı artan bir malzemeye dönüşmüştür. 1850'lerden itibaren Saray'a ait bostan ve bahçelerde de üretimi yapılan domates, 1880'li yıllarda saray mutfaklarında domates ezmesi şeklinde de tedarik edilen bir malzemedir. Örneğin 1881 yılının kışında, bir ay boyunca sabık Sultan V. Murat'ın Çırağan Sarayı'ndaki mutfağı için on beş kıyye domates ezmesi alınmıştır.¹¹ 1883 yılında İstanbul'da yayımlanmış olan *Ev Kadını* adlı yemek kitabında, domatesli birçok tarifi yer alması Amerikan kökenli egzotik meyvenin artık yaygın bir tüketim malzemesi haline dönüştüğünü kanıtlar niteliktedir. 800'den fazla tarifi yer aldığı bu yemek kitabında, domates bütün olarak veya domates püresi ve domates suyu olarak 40'ın üzerinde çorba, dolma, musakka, etli sebze yemekleri tariflerinde kullanılan bir malzemedir. Ayrıca kitapta domates salçası, domates salamurası [turşusu], domates püresi ve domates kurusu tarifleri de yer almaktadır.¹² Domates tüketimi, XIX. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul mutfağında yaygınlaşmaya başlamış olsa da, domates ve salça günümüz Türk mutfağındaki yoğun kullanımına henüz o dönemde ulaşmamıştır. Domates ve domates salçası kullanımının, Türk mutfağındaki kullanımı XX. yüzyılın ilk yarısında artacaktır. Domates ve domates salçası tüketimi belki de savaşın getirdiği yokluk dönemlerinde artmaya başlamış olabilir. Mütareke döneminde İstanbul'da yayımlanmış olan mütevazı bir yemek kitabı olan *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* [1919] bu konuda yol gösterebilir. Kitapta piyasadaki yağ yokluğu sebebiyle, ağırlıklı olarak hazırlanan sebze yemeklerinde lezzet için bol miktarda soğan ve domates kullanıldığı görülmektedir.¹³

7 BOA, Cevdet Saray, No. 257.

8 Yeşil kavata.

9 Mehmet Kamil, Frenk patlıcanını yeşil domatestir diye belirtiyor.

10 *Melceü't-Tabbahin-Aşçıların Sığınağı* 1844, Mehmet Kamil, Haz. Günay Kut, Turgut Kut, [İstanbul, 2015].

11 BOA, Y. PRK. HH, No. 4/43.

12 Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, [İstanbul, Mahmud Bey Matbaası, 1883].

13 Hüseyin Hüsnü, *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler*, [İstanbul 1920].

Domatesin XX. yüzyılda, Akdeniz ve Türk mutfaklarına çok kolay adapte olmasının bir sebebi de belki domatesin, lezzeti artıran özelliğe sahip olan umami* tada sahip olmasıdır.

Biber [*Capsicum annuum*]

Kırmızı, yeşil, dolmalık, tatlı, acı tüm çeşitlerini barındıran biber ailesi Amerikan menşeli bitkiler arasında Eski Dünya'da diğerlerine göre en erken kabul edilen türdür. Kırmızı, yeşil veya dolmalık biber Bolivya-Peru bölgesinde yetişen bir bitkinin meyvesidir. Aztek mutfaklarında tüketilen kırmızı acı biber, kakaodan hazırlanan çikolata içeceğiyle de karıştırılarak tüketilmiştir. Avrupalıların karabiber tutkusu, bu yeni bitkinin kabulünde önemli bir role sahip olmuştur. İspanyollar acı kırmızıbiberi kuruttuklarında, karabiberin yerine geçebileceğini keşfetmişlerdir. Kurutulmuş toz haline gelmiş acı kırmızıbiber, Avrupa'nın birçok kentinde satılmaya başlanmış ve XVIII. yüzyılda yemek tariflerine girmiştir.¹⁴



Kırmızıbiber ilk olarak bir turşu tarifinde, XVIII. yüzyıla ait bir Osmanlı yemek tarifinde yer almaktadır.¹⁵ Yeşil ve kırmızıbiber, Saray mutfaklarına tedarik edilen sebzeler arasında, XIX. yüzyıldan itibaren yer almaya başlar. Biber ve yeşilbiber, 1850 yıllarında Osmanlı Sarayı'na ait; Beylerbeyi, Çırağan, Ortaköy, Aynalı Kavak bostan ve bahçelerinde sakız kabağı, çalı fasulyesi,

¹⁴ Maguelonne Toussaint-Samat. *age.*, s. 515-518

¹⁵ Nejat Sefercioğlu. *Türk Yemekleri [XVIII. Yüzyıla Ait bir Yemek Risalesi]*, [Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MIFAD, 1985].

*Yay. Haz. Notu: Umami [旨味, /u: 'ma: mi/]; tatlı, ekşi, bitter [acımtırak/buruk] ve tuzlu ile birlikte beş temel tattan biridir. [Kaynak: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Umami> Erişim Tarihi: 06.12.2020]

domates gibi diğer Amerikan menşeli sebzelerle birlikte yetiştirilen ürünler arasında yer alır. Kırmızıbiber, “bahar-ı sürh” ve “Arnabud büberi” adıyla 1840’lı yıllardan itibaren, Saray mut-faklarına tedarik edilen baharat çeşitleri arasında bulunmaktadır.¹⁶

Kırmızı toz biber, 1844 yılında yayımlanan *Aşçıların Sığınağı*’nda seyrek olarak tariflerde yer almaya başlar. O dönemde damak tadının kırmızıbiber acısına henüz çok yatkın olmadığını hissettiren bir ifade, “Aside” yemeği tarifinde görülmektedir: “*Aside: Arap yemeği dahi derler. Tarik-i tabhı: Evvela birkaç baş soğanı revgan-ı sade ile bir tencerede adi kavurup içine ha-vanda dövülmüş kuru bamya ve ufak parelenmiş kırmızıbiber, eğer muzırdır denilir ise çokça karabiber koyup...*”¹⁷ İstanbul mutfağında da Avrupa’da olduğu gibi aşına olunan karabibe-rin acı tadı kırmızıbiberin kabulünde önemli bir rol oynamış olabilir. Fakat XIX. yüzyıla ait Osmanlı Türkçesi yemek kitapları incelendiğinde acı veya kırmızıbiberin hiçbir zaman İs-tanbul mutfağında belirleyici bir tat haline gelmediği görülmektedir. *Aşçıların Sığınağı*’nda kırmızı toz biber “aside” tarifinin dışında “uskumru balığı taratoru”nda kullanılmıştır. Aynı kitapta, kırmızıbiber turşusu tarifi de yer almaktadır.¹⁸ 1883 tarihli *Ev Kadını* adlı yemek kitabında, dövülmüş kırmızıbiber ve toz kırmızıbiber çorbalarda [ışkembe çorbası, dalyan çor-bası, kulak çorbası, tarhana], ışkembe ve fasulye yahnilerinde, Çerkez fasulyesi, lahana bastısı, aside, fasulye piyazı, Çemenli Kayseri sucuğu, Çerkez sucuğu ve sucuk tariflerinde yer almak-tadır. Taze yeşil ve kırmızıbiberse; Çerkez çorbası, türlü, güveç silkmesi, etli yeşilbiber dolması, domates salatası, patlıcan salatası ve turşu tariflerinde kullanılmıştır.¹⁹

Fasulye [*Phaseolus vulgaris*]

Peru’da, M.Ö. 8000 yıllarından itibaren bilinen fasulye XVI. yüzyılda Avrupa’ya ulaşır. Fasulyenin gelişinden önce Akdeniz’de, Antik Çağlar’dan beri bilinen ve tüketilen diğer bak-lagiller nohut, bakla, mercimek ve börülcedir. Soya fasulyesi de Uzak Doğu’da tüketilmek-tedir. Fasulye farklı çeşitleriyle, XVII. yüzyıldan itibaren Avrupa mutfağında yaygınlaşır.²⁰ Taze fasulye, XVIII. yüzyılın ortalarından itibaren İstanbul pazarlarında yer almaya başlar.²¹ İstanbul mutfağındaysa fasulye, XIX. yüzyıl boyunca tüketimi yaygınlaşan bir ürün haline gelir. Osmanlı mutfağına ait yazılı yemek tarifleri arasında ilk mücver tarifi [1844], fasulyeyle hazırlanır: “*Fasulye mücmeri: Tariki: Taze yeşil çalı fasulyesini bayağı suda tuz ile iyice ergince haşladıktaki kıyma tahtasında iyice kıyıp bir kap içine vaz birle dakik-i has serpip yavaş yavaş*

16 Örneğin BOA, Cevdet Saray, No. 7570, No. 344

17 *Melceü’t-Tabbahin*, age., s. 116.

18 *Age.*, s. 116, 142, 145.

19 Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, [İstanbul, Mahmud Bey Matbaası, 1883].

20 Özge Samancı, “Ortaçağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü”, *Gastronomi Tarihi*, Anadolu Üniversitesi Yay., 2015, s. 108-130.

21 Arif Bilgin, *age.*, s. 274.

top olmadan oğuşturular. Erişte gibi oldukta yumurta kırıp bir miktar tuz koyup ve kaşık ile çal-kayıp kızgın yağda birer kaşık dökerek kızartalar. Eğer isterler ise yumurta ile bir miktar dahi kavrulmuş kıyma koyalar. Ala bir taamdır.”²²

Yüzyıl başlarında İstanbul pazarlarında çalı fasulyesi, kara fasulye, Ayşe Kadın fasulyesi satılmaktadır.²³ 1844 yılında yayımlanmış olan *Aşçıların Sığınağı* ve 1883 yılında yayınlanan *Ev Kadını* adlı yemek kitapları fasulye kullanımı açısından kıyaslandığında, fasulyenin 40 yıl içinde İstanbul mutfağında artık bilinen ve kullanılan bir sebze haline geldiğini söylemek mümkündür. *Aşçıların Sığınağı*’nda fasulye, üç yemekte yer alır; türlü, Çerkez salatası ve Aşure.²⁴ Diğer kitaptaysa fasulye, fasulye yahnisi, fasulye tavaşı, fasulye bastısı, etli fasulye, zeytinyağlı fasulye, sahan musakkası, piyaz, Çerkez fasulyesi, tarator ve turşu tariflerinde kullanılmıştır.²⁵



22 Melceü't-Tabbahin, age., s. 81.

23 Arif Bilgin, age., s. 275.

24 Melceü't-Tabbahin.

25 Ayşe Fahriye, age.

Bal Kabağı, Sakız Kabağı [Cucurbita pepo]

Osmanlı Türkçesinde, “kedu, kar veya kabak” adıyla XV. yüzyıldan itibaren hem Osmanlı Sarayı ve Osmanlı imarethanelerinin mutfak hesap defterlerinde, hem de XV. yüzyıla ait yemek yazmasında adı geçen kabak, Amerika kökenli bal kabağı veya sakız kabağı çeşitlerinden biri değildir. Çorba, pide ve borani yemeklerinin hazırlanmasında kullanılan bu kabak türü, Asya kökenli asma kabağıdır.²⁶ Bal kabağı ve sakızkabağı, Amerika kökenli kabak ailesine ait en yaygın bilinen iki çeşididir. XIX. yüzyıla ait saray mutfak defterlerinde üç çeşit kabak türü yer alır: “*kabak-ı sakız, kabak-ı asel [bal kabağı] ve kabak-ı asma.*”²⁷ Bal kabağı, sakız kabağı, asma kabağı ve yer kabağı, 1812 ve 1816 yıllarına ait, Galata sicillerindeki narh kayıtlarında da yer almaktadır.²⁸ Asma kabağıyla birlikte, sakız kabağı İstanbul mutfağını yansıtan yemek kitaplarında, XIX. yüzyılda yer almaya başlar: “*Peynirli kabak: Tarik-i tabhı: Ufak sakız kabaklarını ince kazıyıp iki tarafından bıçak ile delinip ancak öbür tarafına bıçak geçmeye. Badehu ol mahalle maydanozlu, dereotlu rendelenmiş taze peynir sıkıştırıp çalkanmış yumurtaya bulayarak tava içinde revgan-ı sade ile kızarttıktı sahana dizip üzerine çıkınca su koyup kor üstünde suyunu çekince tabh olundukta tenaviül buyrula.*”²⁹

Asma kabağına nazaran sakız ve bal kabağı, 1880’lerden sonra İstanbul mutfağında yaygınlaşır. Sakız kabağı, sakız kabağı tavası, sakız kabağı bastısı, sakız kabağı imambayıldı, ekşili sakız kabağı, kabak musakkası, sakız kabağı dolması, kabak salatası, *Ev Kadını*’nda [1883] yer alan sakız kabaklı tariflerdir. Bal kabağıysa aynı kaynakta bal kabağı dolması, balkabağı tatlısı ve kabak reçelinde yer alır.³⁰



26 Özge Samancı, “Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture”, *Proceedings of the Fourth International Congress of Ethnobotany [ICEB, 2005]*, İstanbul: Ege Yay., 2006, s. 565- 570.

27 BOA, Cevdet Saray, No. 1567, HH. MTA. NO. 142/96.

28 İstanbul Müftülüğü Şerhiye Sicilleri Arşivi, Galata 0014, Cilt 615, s. 57, cilt 597, 78b-84b-86a-86b.

29 *Melceü't-Tabbahin*, age., s. 120.

30 Ayşe Fahriye, age.

Mısır [Zea mays]

Orta ve Güney Amerikan yerlilerinin en temel gıda tüketim maddesi olan mısır, İspanyol tacirler tarafından, XV. yüzyılda Avrupa'ya ve XVI. yüzyılda Uzak Doğu'ya getirilir. Mısır, Avrupa'dan Orta Doğu'ya Venedik tacirler tarafından götürülür. XVIII. yüzyılda mısır, Balkanlara ulaşır ve tekrar Avrupa'ya geldiğinde *Türk buğdayı* olarak anılır.³¹



Mısır ziraatı Osmanlı coğrafyasında ilk olarak, Balkanlarda XVIII. yüzyılda başlamıştır.³² Mısır ziraatının İstanbul ve çevresinde, XVIII. yüzyılın ikinci yarısında olduğunu kaynaklar doğrular.³³ *Mısır-ı buğday* adıyla mısır, Osmanlı saray mutfak kayıtlarında ancak 1840'lı yıllarda yer almaya başlar. Mısır; fasulye, çalı fasulyesi, sakız kabağı, kırmızı domates, yeşil domates, taze biber gibi diğer Amerika menşeli sebzelerle, 1843 yılında Beşiktaş Sahil Sarayı mutfaklarına temin edilen sebzelerin kaydedildiği listede yer alır.³⁴ Taze mısır, kuru mısır tanesi ve mısır ununun, XIX. yüzyıl İstanbul mutfağında kullanılan gıda malzemeleri arasında yer almadığı döneme ait yemek kitapları incelendiğinde ortaya çıkar. 1883 tarihli *Ev Kadını'nı* kitabında taze mısır, sadece bir göçmen yemeği olduğu izlenimi veren "Çerkez Çorbası" tarifinde kullanılmıştır.³⁵ XX. yüzyıl başında mısır, İstanbul'da çok tüketilen bir ürün değildir. 1900 yılına ait Fransız Ticaret Odası'nın yayını *Revue Commercial du Levant*'da yer alan bir makalede mısırın fakirlerin yiyeceği olduğu, İstanbul'da hiç tüketilmediğini, buna karşın Osmanlı coğrafyasında, Rusya'ya sınır topraklardan başlayarak başkent İstanbul'a kadar halkın çok tükettiğini, yine aynı şekilde Trakya'da da tüketildiği belirtilmektedir. Aynı kaynak

31 Sylvia A. Johnson, "Mısır: Amerikan Tahılı", *Yemek ve Kültür*, 18, 2009, s. 88-99. Maryse Carraretto, "Amerikan Yerlilerinin Mahiz'inden Türk Buğdayı'na", *Yemek ve Kültür*, 18, 2009, s. 88-99, s. 100-110.

32 Traian Stoianovich, G. C. Haupt, "Le maïs arrive dans le Balkans," *Annales ESC* XVII, 84-93 [1962].

33 Arif Bilgin, *age.*, 281.

34 BOA, CS, No. 6078, Receb 1259 [28 Temmuz-26 Ağustos 1843].

35 Ayşe Fahriye, *age.*, s. 47.

Rusya, Romanya ve Bulgaristan'dan göç eden muhacirlerin Adapazarı civarında geldikleri yerde olduğu gibi mısır üretimine devam ettiklerini belirtir. İstanbul'da, mısır "eğlencelik" olarak yenir; közlenmiş veya haşlanmış olarak.³⁶

Patates [*Solanum tuberosum*]

Peru'da 3000 yıllık bir geçmişi olan patates, Avrupa'da yenilebilir bir sebze olarak en geç kabul gören Amerikan menşeli bitkidir. Patates, İspanya üzerinden İtalya'ya ulaşır. Fakat çok sevilen bir sebze olmaz. Fazla patates tüketiminin cüzzam hastalığına yol açacağı inancıyla, Fransa'da bir süre yasaklanır. Patates, Avrupa'da XVIII. yüzyıla kadar hayvanların bir gıdası olarak kabul edilir. Öncelikle İrlanda'da önemli bir besin maddesi haline gelen patates üretimi, zamanla yaygınlık kazanır. XIX. yüzyılın ortalarında, İrlanda'da patates hasadının başarısız olması ciddi bir kıtlığa sebep olarak açlık yaratmıştır. XIX. yüzyılda patates artık Avrupa'da önemli bir tarım ürünü haline gelmiştir.³⁷ Patates, Osmanlı mutfağında XIX. yüzyılın ikinci yarısına kadar yemek tariflerinde yer almaz.



Patates, *patata* adıyla Osmanlı Sarayı'nda öncelikle yabancı konukların ağırlandığı alafranga usulde düzenlenen resmi saray ziyafetleri için gerekli olan erzak alım listelerinde yer almaya başlar.³⁸ Patates 1840'lı yıllarda Osmanlı damak tadı için hala egzotiktir. Aşçıların Sığınağında Mehmed Kamil, patatesi bir çeşit yer elmasına benzetir ve patatesin İtalyan mutfağı kaynaklı bir sığır yahnisi yemeği "*Lisan-ı Efrencide İstofato kum patates tabir olunan yahnî*" hazırlanmasında kullanılmasını önerir.³⁹ Fasulye gibi patates de 1880'li yıllara gelindiğinde,

36 *Revue Commerciale du Levant, Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce française de Constantinople*, No. 159, Haziran 1900.

37 Solomon H. Katz [haz.], 'Potato', *Encyclopedia of Food and Culture*, New York : 2003, s. 108-112.

38 Özge Samancı, *La Cuisine d'Istanbul*, s. 87-88.

39 Mehmet Kamil, *Melceü't-Tabbahin*, s. 33.

İstanbul mutfağında daha çok tüketilen bir sebze haline gelir. Patates garnitür olarak alafranga yemek tariflerinde kullanıldığı gibi, geleneksel sebze pişirme teknikleriyle alaturka yemek tariflerinde kullanılan bir malzeme olur. *Ev Kadını* kitabında, patates beş adet garnitür tarifinde ve sekiz adet geleneksel pişirme ve yemek hazırlama tekniğine adapte edilmiş şekliyle yer alır; patates bastısı, patates silkmesi, patates köftesi, patates musakkası, kavurmalı patates, patates salatası, patates taratoru, patates piyazı. Ayrıca patates midye ve istiridye pilakileriyle; yaprak, lahana sarmalarında pirinç yerine iç malzemenin hazırlığında kullanılır.⁴⁰ Patates, 1880'li yıllardan sonra Osmanlı Sarayı'nda da nispeten daha fazla tüketilen bir sebze haline gelmiştir.⁴¹

Osmanlı coğrafyasında patates tüketiminin yaygınlaşması, Adapazarı çevresinde XIX. yüzyıl sonlarında ziraatının artmasıyla birlikte⁴² I. Dünya Savaşı ve mütareke yıllarında İstanbul'daki yokluklar sebebiyle ikame bir ürün olarak tüketilmesiyle ilişkilendirilebilir. Mütareke yıllarının yokluk dönemlerinde mutfak ekonomisini verdiği tarifler aracılığıyla canlandıran Hüseyin Hüsnü *Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler* kitabında patlıcan, domates, lahana ve yeşilbiber dolmalarının tariflerinde et yerine, iç malzeme olarak haşlanmış patates veya ekmek kullanılmasını önerir.⁴³

Çikolata [Theobroma cacao]

Azteklerin kutsal içeceği çikolatanın hammaddesi olan kakao, İspanyollar tarafından keşfedildikten sonra, XVI. yüzyılda Avrupa'da yayılmaya başlar. Çikolata bir içecek olarak öncelikle İspanya'da, daha sonra da Avrupa'nın diğer ülkelerinin seçkin çevrelerinde çok sevilen bir içecek haline gelir. XVII. yüzyıldan itibaren kahve ve çayın Avrupa'ya gelişiyle, popülerliğini yitirmeye başlar. Osmanlı topraklarında çikolatanın bir içecek olarak, XVII. yüzyıldan itibaren Avrupa'da olduğu gibi yaygın olarak tüketildiğini gösteren kanıtlar yoktur. Kahve her daim Osmanlı coğrafyasında bilinen ve en çok yaygın tüketilen sıcak içecek olmuştur.⁴⁴ Çikolata bir içecek olarak XIX. yüzyılda, Pera'nın alafranga kafelerinin menülerinde yer almaya başlar. İlk tablet çikolata, XIX. yüzyılda Hollanda'da kakao ve kakao yağı ayırma teknolojisinin icadıyla gerçekleşir. Böylelikle yüzyıllardan beri bir içecek olan tüketilen çikolata yenilebilir tablet ve draje halinde üretilmeye başlanır.

40 Ayşe Fahriye, *age*.

41 BOA, Y.PRK. 35/21, 4/15. HH. MTA 113/7.

42 'Articles Spéciaux: Pommes de Terre', *Revue Commerciale du Levant Bulletin Mensuel de la chambre de commerce française de Constantinople*, Constantinople: Imprimerie Française, Galata, Şubat 1897, s. 134-139.

43 Hüseyin Hüsnü, *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler*, [İstanbul 1920].

44 Yavuz Köse, "Ağa'nın Yanlış Anlaması: Osmanlı İmparatorluğunda Çikolatanın Kısa Tarihi", *Özlem Özarpacı [çev.], Yemek ve Kültür*, 46, 2017, s. 22-39.



Çikolata, çikolatalı drajeler ve çikolatalı pasta ve bisküviler, 1850 yıllarından itibaren İstanbul'un Avrupalı semti olan Pera'da açılan alafranga pastane ve şekerçi dükkânlarında satılmaya başlanmıştır. Osmanlı basınında ilk çikolata reklamı, dondurma ve meşrubat reklamlarıyla birlikte *Ceride-i Havadis* gazetesinde, 1849 yıllarından itibaren yayınlanmıştır. 12 Ocak 1855 tarihinde gazetede yer alan bir reklamda ithal edilen çikolatanın nasıl bir yiyecek olduğu okuyucuya tanıtılmış, sonra besin değeri, kullanım alanları ve faydaları anlatılmıştır. Bu ilanda kullanılan ifadeler, çikolatanın Osmanlı tüketicisi için ne kadar yeni bir ürün olduğunu göstermektedir. Çikolatanın ne kadar faydalı ve doyurucu bir gıda olduğunu anlatabilmek için reklamda ilginç benzetmeler yapılmıştır. Bir parça çikolatanın, bir tabak kebapta olan vitaminle eşdeğer olduğu ifade edilmiştir.⁴⁵ XIX. yüzyılın ikinci yarısında Pera semtinde bulunan pastaneler ve şekerçiler, Avrupa'nın ünlü başkentlerindekiyle neredeyse eşdeğerdedir. Bu dükkânlarda Fransız pastacılar tarafından üretilen pasta, şekerleme ve ithal çikolata çeşitleri bulmak mümkündür. Aralarında Osmanlı Sarayı'nda düzenlenen ziyafetler içinde sipariş alan M. Vallaur'y'nin şekerçi dükkânı çok meşhurdur. 1849 tarihli bir gazete ilanında Vallaur'y'nin yeni açtığı dükkânında her çeşit şeker, likör, konserve, çikolata ve draje satıldığı belirtilmektedir. Dönemin ünlü pastaneleri arasında Lebon ve Markiz, İstanbul'da uzun süre önemlerini korumuştur. Çikolata, Osmanlı Sarayı'nda tüketilen bir gıda olmamıştır. Sadece özel yabancı konuklar için düzenlenen büyük ziyafetlerde, tatlı olarak sunulmuştur. 1883 yılında yayımlanan *Ev Kadını* adlı yemek kitabında çikolata sadece bir tarifte yer almaktadır; çikolatalı akide.⁴⁶ Yine aynı dönemde basılan bir başka yemek kitabında [*Yeni Yemek Kitabı*] çikolata gevreği adlı bir bisküvi tarifinde çikolatanın adı geçmektedir.⁴⁷ Cumhuriyet'in ilanından

45 Hamza Çakır, *Osmanlı'da Reklam*, Ankara : 1997, s. 95-96.

46 Ayşe Fahriye, *age.*, s. 147.

47 *Yeni Yemek Kitabı*, İstanbul: 1880.

sonra basılan yemek kitaplarında bazı alafranga tatlı tariflerinde çikolata yer almaktadır. Örneğin 1924 yılında basılan *Tatlıcibaşı* [Hadiye Fahriye] adlı tatlı kitabında çikolatalı dondurma, çikolatalı krema, çikolatalı akide tarifleri bulunmaktadır.⁴⁸

Vanilya [*Vanilla planifolia*], Yeni Bahar [*Pimenta dioica*]

Vanilya ve yenibahar seçkin İstanbul mutfağında XIX. yüzyılın sonlarından itibaren kullanılmaya başlanan Amerikan kökenli yeni baharat çeşitleridir⁴⁹ Vanilya, 1870'lerden itibaren İstanbul mutfağında artık tanınmaya başlanan alafranga kek, pasta ve tatlıların yapımında kullanılır. *Ev Kadını*'nda [1883] yeni bir ürün olan vanilya şu şekilde tanıtılır: “Vanilya: Ya ufak parçalar doğranıp kaynar suya atılarak, birkaç saat kapalı durduktan sonra suyu sıkılır veyahut parça parça şekerle porselen havanda ezilip ince elekten geçirilir.”⁵⁰ Vanilyalı muhallebi, vanilyalı krema, vanilyalı pasta, vanilyalı elmasiye, vanilyalı ve çilekli kalıp dondurması, farklı bir çeşit vanilyalı dondurma kitapta yer alan vanilyalı tariflerdir.



Bahar-ı cedit nam-ı diğer yenibahar, 1850 yıllarında ‘Osmanlı Saray Mutfak’ında kullanılan yeni bir lezzettir. 1852 yazında bir ay boyunca, Sultan’ın mutfak’ı için tarçın ve kimyonla birlikte alınan baharat arasında yer almaktadır.⁵¹ Yenibahar, XIX. yüzyıla ait yemek kitapları ve arşiv belgelerinde, sadece “bahar” adıyla da anılır. Yenibahar uskumru balığı dolması, sucuk kıyması ve günümüzde olduğu gibi zeytinyağlı dolma içlerinin hazırlığında kullanılır.⁵² XX. yüzyılın başlarında yenibahar, İstanbul’da yaygın olarak bulunan bir baharat çeşidi haline gelmiştir.⁵³

48 Özge Samancı, Sibel Özilgen. *Kadim Lezzetler*, Yedi Tepe Üniversitesi Yay., İstanbul: 2014, s. 66-67.

49 Özge Samancı, *La Cuisine d'Istanbul*, s. 73-74.

50 Ayşe Fahriye, *age.*, s. 44.

51 BOA, Cevdet Saray, No. 344.

52 *Yeni Yemek Kitabı*, İstanbul: 1880.

53 *Revue Commerciale du Levant Bulletin Mensuel de la chambre de commerce française de Constantinople*, Constantinople: Imprimerie Française, Galata, 1901, Mayıs, 934-935.

Sonuç Yerine

Osmanlı İmparatorluğunun en gözde kenti payitaht İstanbul'da şekillenen mutfak kültürü Cumhuriyet Türkiye'sinde 'Türk Mutfağı' olarak yemek kitapları, aşçılık okulları ve lokantalar aracılığıyla tanımlanmış ve kabul görmüştür. 'Klasik Türk Mutfağı' veya 'Geleneksel Türk Mutfağı' olarak tanımlayabileceğimiz 'İstanbul Mutfağı', Türkiye'nin yöresel mutfak kültürleriyle hem benzerlik, hem de farklılıklar taşır. Bu çalışmada tarihsel süreç içinde, Amerikan menşeli bitki bazlı ürünlerin İstanbul mutfağındaki adaptasyon süreçleri anlatılmıştır. Benzer çalışmalarının geniş Osmanlı coğrafyası temel alınarak gerçekleştirilmesi, günümüz Türkiye'sinde yaşayan yöre mutfaklarının geçmişinin daha iyi anlaşılmasına imkân verebilir. Tabii ki tarihsel çalışmalar her zaman kaynaklarla sınırlıdır, bu sebeple yöresel mutfakların tarihsel analizi çok daha fazla emek ve çalışma yaparak gerçekleştirilebilir. Fakat tüm Akdeniz havzası göz önünde bulundurularak tüm Osmanlı Coğrafyasında, Amerikan menşeli yenilebilir bitkilerin ziraat ve mutfağa adaptasyon süreçleri değerlendirildiğinde, genel süreçten çok farklı olamayacağı göz önünde bulundurulmalıdır.

Amerika kıtasından, Eski Dünya'ya göç eden diğer bitkiler arasında avokado, yerfıstığı, kızcık, papaya, ananas gibi meyveler; yer elması, ay çiçeği, tatlı patates, manyok, kinoa gibi yenilebilir bitkiler ve tütün yer almaktadır. Bu bitkilerin, Osmanlı mutfak tarihindeki izdüşümleri, başka çalışmaların konularını oluşturacak kadar zengindir. Adı geçen bu ürünler hem Akdeniz, hem de Türkiye coğrafyasında yemek kültürü ve alışkanlıklarını halen günümüzde şekillendirmekte ve değiştirmektedir.

Sorular-Katkılar

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Konuyu, yorumlar ve sorularla açmaya çalışalım istiyorum. Konu uzmanı dışında herkesin ilgisini çekebilecek bir alan olduğu için, akla her türlü ürün geliyor. Arif Bilgin, enginarın tatsız olduğuna dair söylediğiniz bir cümleiniz vardı. Yeni enginarın gelmesiyle muhtemelen daha az tat alınan bir ürünken, daha sonrasında kullanılan bir ürün oldu. Çocuk psikiyatristi Yankı Yazgan bir yazısında, çocukların enginar yemesinin beklenmesi konusunun biraz abes olduğunu söylüyor. Çünkü o yaştaki damak tadının, enginarın lezzetine varabilecek şekilde gelişmediğini ancak ileriki yaşlarda bunun olabileceğini söylüyordu.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Daha önce de söylediğim gibi enginar ilk olarak, XV. yüzyıl sonuna ait aylık muhasebe listelerinde geçiyor. Bu kayıtlarda, sebzelerin sık tüketildiğine işaret edecek bir detay yok; kayıt sayısı ve satın alınan enginar miktarı oldukça sınırlı. XVI. yüzyıl boyunca ‘Saray Mutfağı Defterleri’nde, yalnızca bir enginar kaydı mevcut. Bir sonraki yüzyılda, hiçbir kayıt yok, çok sayıda sebzeye vurgu yapan Evliya Çelebi bile, tek bir yerde enginardan bahseder. Ama XVIII. yüzyıla gelindiğinde, tüketim birden artar. İstanbul’un etrafında, yalnızca enginar üreten tarlalar oluşur. Kaynaklarımız, Marmara Denizi’nde yalnızca enginar taşıyan gemilere vurgu yapmaya başlar. Bütün bunlardan hareketle, XV. ve XVI. yüzyıllarda Saray kayıtlarında geçen enginarın, kenger olduğunu düşünüyorum. Söylediğiniz gibi çocukların enginarla ülfeti, benim de gözlemlediğim kadarıyla çok sınırlı. Sayenizde nedenini öğrenmiş olduk.

SORU-KATKI: Güneydoğu Anadolu’daki acı biberlerin, ülkemize giriş tarzını merak ediyorum. Başta isot olmak üzere, acının Türkiye’de çok yaygınlığı var. Böyle bir türünün, burada nasıl var oldu? Nasıl bir geçiş yaptı? Güneydoğu Anadolu’da acı biberin, nasıl bir kültürü olduğunu merak ettim.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Bu önemli ve kesin bir yanıtı olmayan bir soru. Şu an için eldeki verilere göre; biberin varlığının, Güneydoğu Anadolu da ya da Mezopotamya bölgesinde, XVIII. yüzyıldan önce olduğunu söylemek pek mümkün değil. Fakat bunu daha iyi anlamak için, o bölgeyle ilgili kayıtları incelemek gerek. Afrika’ya biber XVI.-XVII. yüzyılda da geliyor ve o hattan Asya’ya gidiyor. Hep düşündüğüm şey şu; Güneydoğu Anadolu bölgesinde kırmızıbiberin Afrika’dan, güneyden İstanbul’a ulaştığı tarihten daha önce gelip gelmediği. Belirttiğim gibi öncelikle arşiv belgelerine ya da diğer tarımla ilgili kayıtlara bakarak konu incelenmeli. Fakat biberin Neolitik dönemde Urfa ve civarında olmadığı kesin. Hiç unutmuyorum; Urfa’da arkeoloji müzesini gezerken, rehber Neolitik döneme ait iki tane taş gösterip; “Neolitik döneme ait bu taşlarla ezip, acılı çiğköfte yapıyorlardı” dedi. Bu argüman, tamamen gerçek dışıydı. Aslında antropologlara sormak gerekiyor: bu coğrafyada yaşayan halk, bazı lezzetleri sevip hemen benimsiyor, neden? Örneğin çay, sadece 1940’lardan beri bu coğrafyada üretiliyor ve bugün hepimiz çok çay içiyoruz.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Seninle aynı durumdayım. Çok farklı bir şey yok ama şunu söyleyelim; bazı yapılar çok geç oluşuyor. Biz onları, çok erkenden itibaren var olduğunu düşünürüz ve öyle varsayıyoruz. Karabiber gibi kırmızıbiber de Doğu’dan, Hindistan’dan geliyor. O nedenle Avrupalılar

ona, 'Kalikut biberi' veya 'Hint biberi' demişlerdir. Hürmüz Boğazı, Basra Körfezi ve Kızıldeniz vasıtasıyla Halep ve İskenderiye'ye gelen biber, bu iki ticaret merkezinden Avrupa'ya kadar ulaşıyor. Bu süreç, muhtemelen XVII. yüzyılda gerçekleşiyor. Fakat yumuşak tatlara alışkın Avrupalılar, bu acı sebzeyi sevmедiler. O yüzden, İtalya ve Osmanlı İmparatorluğu gibi ülkelerde bilhassa rağbet görmedi. Anadolu'da kırmızıbiberin kurutularak, isot yapılmasının ne zaman gerçekleştiğini bilmiyoruz. Bunu izleyeceğimiz kaynaklar olabilir mi? Olabilir. Yerel mahkeme kayıtlarını, çok iyi çalışmamız gerekiyor. Belki oralardan çıkarabiliriz. Bu konuda, henüz işin çok başındayız.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Tabii şuna da bakmak gerek. Örneğin, XVI.-XVII.-XVIII. yüzyıllara ait Mısır, Şam, Halep, Tunus, Cezayir bölgelerine ait yemek yazmaları var mı? Bu bölgelerdeki yemek tarihi çalışmaları bulunuyor mu?

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Birçok ürün, İstanbul ve Anadolu'ya Mısır'dan geliyor olabilir. Muhtemelen sebzeler, Suriye üzerinden gidiyor. Mısır'a gelmeden, Anadolu'ya geçiyor. Belki oralardan bir şey çıkabilir. Suriye'yle ilgili malzemelerde gerçi tahrip oldu.

SORU-KATKI: Anlattığınız kadarıyla, bizim şu an yemek yaparken kullandığımız temel bitkilerin tamamı, XVIII. yüzyıldan sonra gibi geldi. Daha öncesinde insanlar nasıl besleniyorlardı? Nasıl bir beslenme şekli vardı?

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Patates, biber, fasulye, mısır ve bamya gibi mutfağa sonradan eklenenler dışındakileri tüketiyorlar. Öncesinde mesela soğanı, sarımsağı biliyor. Pırasadan haberdarlar, patlıcan ve lahanaya var.

SORU-KATKI: Salça, biber, domates yok.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Evet, XVII. yüzyıla kadar hiçbiri yok. Peki, onların fonksiyonunu nasıl ve nelerle yerine getiriyorlardı? Baharatlardan, sos yapıyorlar. Anadolu toprakları ve İstanbul çevresinde yetişen bazı bitkilerin köklerinden yararlanabiliyorlar. Onları, sos aracı olarak kullanıyorlar. Onlar, yemekleri -o zamanki deyimle söylersek- *muattar* yani kokulu hale getiriyor, aroma katıyor. Böylece baharatlarla yapılan soslar ve bir takım taze bitkilerin yapraklarını, dallarını, köklerini kullanmak suretiyle yemeklere farklı tat katma alışkanlıkları var. Açığı oradan kapatıyorlar.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Kısa bir şey ekleyeyim. Aslında geleneksel Türk mutfağı, Osmanlı mirasına sahip. Türk mutfağı, çok çeşitli ve renkli. Biz; salça, soğan, sebze, et dizisinde aynı şeyleri yapıyoruz. Gerçekte bu malzemeler olmadan da yapılan birçok yemek var. Yemek kitaplarına baktığımızda, lezzet için ek olarak baharat, ekşiler ve koruk kullanıldığını görüyoruz. Mesela kuruğ gibi dolmanın üstüne koymak ya da erik ekşisi, sumak ekşisi, nar ekşisini kullanmak mümkün. XVI. yüzyılda, tuzlu ve tatlı arasında kesin bir ayrım yok; kuru ve yaş meyveyle, eti pişirme geleneği var. Etin yağlı olması makbul; baharatlar kullanılıyor. Günümüzde, salça sevdiğimiz bir lezzet. Aslında her şeye de konulması gereken bir malzeme değil ve onsuz birçok tarif var. Fakat alıştığımız için, eskiden olmadığını anladığımız zaman şaşırıyoruz. Sebzelere gelince; Arif Hoca'nın söylediği gibi ispanaktan, lahanaya tüm yeşil yapraklı sebzeler ayrıca fındık yaprağı, üzüm yaprağı, havuç,

turp, soğan, sarımsak, patlıcan, ebegümece unuttuğumuz mülhiye ya da bamya hatırladıklarım bunların hepsi var, enginar da var.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Yapacak kadar malzeme var.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Öyle tabii ama başta da söylediğim gibi, Dünya'da Türkiye'nin domates tüketiminde birinci ülke olması, bu konuda fanatikliğimizi de gösteriyor.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Bu aynı zamanda, lezzetlerin de standartlaşmasını sağlıyor.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Kesinlikle.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Nüanslar unutuluyor. Domatessiz yemek yapmak, daha usta bir iş haline geldi.

SORU-KATKI: Domates, biber, patlıcan, patates gibi mutfakta benimsenmiş ve bugüne kadar devam eden ürünlerden bahsettiniz. Osmanlı Sarayı'na girmiş, bilinmemiş veya o dönemde beğenilmemiş, bu üç yüz yıllık süreçte kaybolmuş bir yiyecek var mı?

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Var. Kadıntuzluğunu çok kullanıyorlar. Şu anda çok kullanılmıyor. Çok nadir bazı lokantalarda ondan bahsedilebilir. Amberbaris diyorlar ona. Hem şerbetini yapıyorlar, hem de çorba dâhil her şeye katıyorlar.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Nedir o? Biraz anlatabilir misiniz?

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Bir bitki bu. Ekşi bir bitki.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: İran'da kullanılıyor değil mi?

Prof. Dr. Arif BİLGİN: İran'da da kullanılıyor, Osmanlı'da da. Belki, İran mutfağından da etkilenmiş olabiliriz. Osmanlı mutfağında çok fazla kullanılıyor. Daha sonrada terk etmişler bu ürünü. Mesela terkedilen şeyler hakkında, şerbetler var. XX. yüzyıldaki kapitalist sistemin içecek baskısına dayanamayıp, yerine gazlı içeceklerin ikram edildiği şerbetler onlarda unutulmuş şeyler. Gelincik şerbetini, her yerde bulamazsınız. Ribas ve hummaz şerbetleri Anadolu'da tamamen unutulmuş mesela. Osmanlı mutfak kültürü içerisinde çok önemli yeri olan bir şerbet bu.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Antalyalılar ve Alanyalılar bilir, mülhiye var bir tür yeşil ot, bugün Antalya yerel mutfağında yaşıyor. Kıbrıs kökenli bir ot ve mülhiye ile ekşili etli yemek yapılıyor. XVII. ve XIX. yüzyılda, sürekli Osmanlı Saray mutfaklarına alınıyor. Çiçekler var unutilan. Çiçek suyuyla, gül suyu. Çiçek suyu, portakal çiçeği suyu tüm şerbetlere ve şerbetli tatlıların şerbetine vesaire kullanılıyor. Demek ki, eskiden daha kokulu bir mutfak varmış. Yüzyıllara göre zaten bazen bazı şeyler değişiyor. Sakız mesela, bugün sadece tatlıyla kullanıyoruz. Eskiden pilavda da, balıkta da, ette de var. Safran, bence unutilan bir şey. Bugün belki pahalı olduğu için, çoğunlukla evimizde bulundurmuyoruz.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Misk ve amberi dahil edebiliriz.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Misk tamamen yok olmuş bir şey. Onu anlat istersen, değişik bir şey o.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Mürekkep diye turunçgillerden bir meyve var. O da, unuttuğumuz bir şey. Şimdilerde, Kıbrıs'ta çok az varmış.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Kebab mı o?

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Hayır, kebab değil. Mürekkebi birçok araştırmacı reçel olarak tanımlıyor, çeşitli meyvelerin katıldığı bir reçel türü olarak. Aslında meyve olduğu çok açık. Mürekkep denmesinin sebebi, -Kıbrıs'taki yerel ismi alacaymış- bir diliminin mandalinaya, bir diliminin portakala, başka bir diliminin greyfurtta benziyor olması. Yani farklı meyve tatlarını bir arada barındırıyor olması. Çok farklı bir kombinasyonu var. Ondan reçel yapılıyordu. O da, kaybolan meyvelerden bir tanesi. Yine XX. yüzyıla kadar turşusunu yapıp unuttuğumuz, sonra ilaç sanayiinin etkisiyle, yüzyılın ikinci yarısında tohumlarını Avrupa'dan getirterek çiftliklerde üretmeye başladığımız kebere/gebereyi hatırlayabiliriz. O kadar unutulmuş ki, yeniden üretmeye başlandığında kapari olarak isimlendirilecek, eski ismi kullanılmayacaktır.

SORU-KATKI: Patlıcan ne zaman geldi? Bundan hiç bahsetmediniz.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Patlıcan, Çin'den geliyor. Patlıcan, Amerikan kökenli bir sebze değil. Patlıcan, Çin ve Hindistan coğrafyasından, öncelikle Arap yarımadasına gelen bir sebze. Tam olarak, VIII. ve IX. yüzyıllarda Abbasi döneminde tüketiliyor. Oradan da, Bizans döneminde Anadolu'ya geliyor. Selçuklu döneminde biliniyor ve tüketiliyor. Patlıcan, erken dönem Osmanlı coğrafyasında, Saray mutfağında bilinen ve sevilen bir sebze ve yemek tatlarına baktığımızda gerçekten çok tarifi var. Patlıcan sevilir ama zannedildiği gibi patlıcan, Amerikan kökenli değil. Burada ilginç olan; patlıcan, domates, biber, tütün botanik olarak aynı bitki ailesinden geliyorlar. Bazen, o yüzden karışırlar.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Sizin bir ekleyeceğiniz var mı?

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Patlıcan, dediğimiz gibi Uzakdoğu'dan geldi. Osmanlıların ilk kayıtlarından itibaren, patlıcana rastlıyoruz. Muhtemelen, Anadolu Selçuklu döneminde bile olabilir.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Kayıtlarda da var bu.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Arapların, Çinlilerle teması sırasında pek çok şey geliyor. Bu da onlardan biri, IX. yüzyıldan itibaren.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Avrupa'ya girişi de, Ortaçağ döneminde. Hatta Bizans döneminde 'melanzane' diye İtalya'ya muhtemelen Sicilya üzerinden gidiyor.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Turunçta mesela aynı dönemde, patlıcanla birlikte gelen ürünlerden.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Salonda, Venedik'ten kıymetli misafirlerimiz var. Vera Costantini ve Claude Sciaky-Menasché var. Buyurunuz.

Claude SCIAKY-MENASCHE*: Sorum yok ama üç tane anekdottan bahsetmek istiyorum. Gettodaki Yahudiler, sebze tüketiyorlar ondan dolayı ünlü burası. Venedik'teki diğer insanlarda, sebze almak için oraya gidiyorlar. Nüfus artışıyla birlikte, getto büyüyor. Gettonun büyümesiyle birlikte, sebze üretecek alanlara inşaat yapıldığından dolayı sebze üretim alanları daralıyor. Bu sefer adalarda, adacıklarda üretime başlıyorlar. Venedik'te getto ve Yahudiler olması, bu üretim geleneği ve göreneği köylere geçmiş durumda. Çok

geniş bir imkân bulunmasa da, bu köylülerin üretimiyle bunlara ulaşmak mümkün. Özellikle, enginar üretimi için. İtalyan mutfağının Fransa'ya gitmesinde, Floransalı Medici'ler tarafından olmuş ve yaygınlaştırılmıştır.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Medicinin, İtalyan ve Fransız mutfağına getirdiğine ve bu şekilde Fransız mutfağının büyük bir devrim yaşadığı söylense de, bu yemek tarihinde artık çok geçerliliği olmayan bir argüman olarak kabul edilmekte. Evet, Medici bazı şeyleri getiriyor fakat esas olarak, o Yeni Dünya'da tüm etkilerinin artması XVII. yüzyılda oluyor diyerek, küçük bir katkı yapmak istedim. Fransız mutfağının gelişmesinde, farklı dinamikler oluyor.

Vera COSTANTINI:** *Marcello Carmaniani diye bir İtalyan tarihçi var. Onun teorisine göre, Yeni Dünya'dan gelen malzemelerin kullanılmasında, ilk olarak moral bir sorun vardı. Sanki tehlikeli ya da yeniydi. Sonra neden bu ürünleri, bir anda kullanmaya başladılar? Marcello Carmaniani'ye göre cevap şu; çünkü bu ürünler pahalıydı. Nüfus artıyordu ve herkes yeteri kadar buğday alamıyordu. Bu yüzden daha ucuz, Avrupa dışından gelen malzemeler kullanılmaya başladılar. Bu Avrupa için ve özellikle eski İtalyan devletleri için doğru bir tercihti. Sizce, Osmanlı topraklarında bu teori geçerli miydi?*

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Evet, Yeni Dünya ürünleri, Eski Dünya'da olağanüstü rağbet gördü ama bu ürünlerin benimsenme süreci oldukça yavaş seyretti, vakit aldı. Yüksek düzeyde rağbet görmesinin sebebi, bu ürünlerin kalori düzeylerinin fazla olmasıdır. Mesela patates, Eski Dünya'da var olan tahıllara göre, kalori düzeyi daha yüksek bir üründü. Aynı zamanda bu ürünü, çeşitli iklim bölgelerinde üretmek mümkündü. Üstelik dört ay gibi kısa sayılabilecek bir sürede ürün alınabiliyordu. Eski Dünya'nın tahıllarıyla karşılaştırıldığında, verimi oldukça yüksekti. Mısırın durumu da farklı değil. Birçok bölgede üretilebiliyordu. Hastalıklara dirençliydi ve verimi, Eski Dünya tahıllarına göre daha yüksekti. Patatesin ve mısırın, Eski Dünya ürünleri karşısındaki bu üstünlükleri, yaygınlaşmalarının temel sebebidir. En azından Osmanlı İmparatorluğu için eskiden üretilen tahılların fiyatlarının yüksek olmasının, Yeni Dünya ürünlerini benimsemede temel bir etken olduğunu düşünmüyorum. Asıl neden, patates ve mısırdaki görüldüğü gibi, çoğu iklime uygun ürünler haline getirilmesi ve veriminin, Eski Dünya ürünlerine göre çok yüksek olmasıdır. Peki, bu ürünlerin benimsenmesinin, vakit almasının sebebi nedir? Sizin de belirttiğiniz gibi bu ürünler, başta 'tehlikeli' olarak görülmüşlerdi. Patates, domates ve kırmızıbiber gibi ürünler, ülkemizde 'zehirli ot' olarak da bilinen güzelavratotuyla aynı familyadan ürünlerdi. O nedenle, zehirli oldukları düşünülmüştü. Diğer taraftan, Eski Dünya'nın her tarafında, yabancı ürünlere karşı bir mesafe vardı. Bir çeşit, damak muhafazakârlığı. Yüzyıllardır ektiğiniz ürünlerin yerine, nasıl sonuç vereceğini bilmediğiniz, ürün alsanız bile hangi yöntemle pişireceğinize dair tecrübeniz olmayan bir ürünü deneyerek riske girmenize gerek yoktu. O nedenle Eski Dünya'da bilinen ürünlere yakın ürünler daha çabuk, diğerleri daha uzun vakitte kabul gördü. Eski Dünya insanlarının, yeni ürünlerine karşı mesafeli tutumunun nedenlerinden bir diğeri de, Amerikan menşeli birçok ürünün tropikal bitki olmasıdır. Dolayısıyla, sert iklimlere uygun hale getirilmek üzere ıslah edilmeleri gerekmiş ve bu da vakit almıştır. Burada, mısırla ilgili bir sınırlılıktan söz etmem gerekiyor. Mısır, Osmanlı İmparatorluğu'nda ne yazık ki sadece Karadeniz

Bölgesi'nde ve Balkanlarda daha çok rağbet gördü. Dolayısıyla bana sorarsanız mısırın, buğdayın yerine ikame edildiğini düşünmek doğru olmaz. Mesela birçok ürün teşvik görürken, mısır teşvik görmedi. Mısıra ait Türkiye'de bulabildiğimiz ilk kayıtlar, Galata ve Silivri bölgesine ait. O iki kayıt da, XVIII. yüzyılın sonlarına ait ve vergi düzenlemeleriyle ilgili. Balkanlarda vergi alınmıyor, orada biraz teşvik var ama bu topraklarda teşvik yok.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: İstanbul'da tabii ki mısır, buğdayın yerini almıyor. Bence İstanbul'da patates de, buğdayın yerini almadı. İfade ettiğim gibi Osmanlı mutfakları patatesi, ekmeğine yerine kullanmadı. Sebze gibi kullandı ancak kıtlık dönemlerinde tüketimi arttı. Ama mısır, Balkanlarda XVIII. yüzyıldan itibaren üretilip tüketiliyor. Karadeniz'de, buğday ziraatı zor muhtemelen. Orada, darı var. Buğdayda var ama az var ve orada gerçekten mısır hakim olacak.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Patates için, tam bir ikameden söz etmek mümkün değil. Ama buğday tarlalarının önemli bir bölümü, bu yeni ürüne tahsis edildi ve ciddi düzeyde teşvik gördü. Erken dönem metinlerinde, ekmeğe için de kullanılabileceği belirtilmekle birlikte, ekmeğe yapımı için yaygın kullanım yok. Ancak kırsalda yaşayan Osmanlılar, ekmeğe hamuruna patates katmayı ihmal etmezdi. Günümüzde de bu alışkanlık devam etmektedir. Aynı zamanda bu ürün çok farklı yemeklerde kullanıldı. Çorbası, kızartması, salça ve soğanla -ve etle- yemeği, yoğurtlaması ve daha başka patates yemekleri yapıldı. Daha önce pazıyla yapılan mastave/mastabenin -yoğurtlama-, patatesle yapılmaya başlanması bile kullanım alanının yaygınlığı gösteren önemli bir örnektir.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Ama Türkler, ekmeğe yer onun yanına.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Şüphesiz Türkiye'deki durum, Avrupa'daki gibi değil. Bu topraklarda, ekmeğsiz bir diyet ortaya çıkmadı.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Tatmin eder ve doyurur. Karbonhidrat duygusunu verir. Her sebzenin hikâyesi, gerçekten her ülkede de çok uzun. Fransa için ayrı, İtalya için ayrı, biz de bir parçasına dokunuyoruz. Osmanlı için aslında yapılacak şey de var; mesela 1918 yılında yayımlanmış olan, *Etsiz Yağsız Yemekler* adlı bir yemek kitabında patates yokluk dönemi olduğu için ikame yiyecek olarak kullanılıyor. Kısa bir süre önce, 1918-1922 yılları arasında kapsayan mütareke dönemi İstanbul'unun mutfak kültürünü çalışan bir öğrencim bu kitabı keşfetti. İstanbul'un işgal döneminde karikatürlerde de yansıtıldığı gibi, o dönemde bulgur ve yağ yok. Yokluk var ama bir yandan da sefahat var. İkisi aynı anda tezat bir şekilde var oluyor.

Arş. Gör. Adil ÇAMUR: İki soru sormak istiyorum. Biri sunum bağlamında, diğerini bugüne getirerek. Her sebzenin ya da bitkinin hikâyesi, farklı demiştiniz. Bu anlattığınızı; domates, patates, biber üzerinden gidersek, hepsinin hikâyesinden şunu anlamaya çalışıyorum. Bu ürünlerin, bir kamu idaresi tarafından alınıp, Osmanlıya getirilmesi ve üretilmesi gibi bir hikâye olabileceği gibi bir göç hareketinden hareketle, Avrupa'dan ya da Amerika'dan gelen birilerinin getirmesi gibi de olabilir. Bu; domates, patates ve biber bağlamında bu nasıl olmuş? Yani bir idari otorite mi bunu getirip yaygınlaştırmış, üretmiş yoksa oradan gelen bir göç akımı ya da işte bir topluluğun gelmesi üzerine mi

olmuş? İkinci olarak, 2011 yılından bu yana Suriye göçünün, bütün Akdeniz üzerinden ülkelere ulaşması benzer bir yeni ürünlerin, bu ülkelere gitmesi oralarda tanınmasına, üretilmesine sebep oldu mu?

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Birinci sorunuza yanıt vereyim; ürün, bir kamu otoritesi tarafından mı teşvik edildi, sokuldu diye bir şey söyleme imkânı yok. Ne domatestede, ne fasulyede, ne biberde, ne de mısırdaki bunu söyleme imkânımız var. Çünkü bu gıda maddelerinin, ülkeye girişi hakkında yeterince bilgi sahibi değiliz. Ancak yaygınlaşmaya başladığı dönemlerde, kayıtlarda görüyoruz. Dolayısıyla kim tarafından getirildi, taşındı gibi bilgilerimiz yok. Patatesin, devlet tarafından teşvik gördüğü için kurumsal bir desteğe mazhar olduğunu düşünebiliriz. O mümkündür ama diğer ürünlerde ne yazık ki böyle bir şey yok. Bazı ürünlerin, kim tarafından getirilip taşındığına dair hiçbir şey bilmiyoruz. Ancak, bir çavuş üzümü hikâyesi vardır. Biliyorsunuz çavuş üzümünü getiren kişi, Yemen’de askerlik yapan İstanbullu bir çavuşmuş. Bu tür hikâyeler var elimizde. Bunların da ne kadar gerçekçi olup, olmadığını bilmiyoruz. Gerçeğe dayanan hikâyeler değil, hikâyesi sonradan icat edilmiş şeyler de olabilir. Göçlerin her hâlûkârda, Türk mutfak kültürünü değiştirme rolleri çok belirgin. Hatta tarih boyunca belirgin. Günümüzde göçlerin, ilerleyen zaman içinde mutfak kültüründe değişimlere neden olabileceğini düşünüyorum. Bunun örnekleri ufak ufak çıkıyor. Mesela İstanbul’da şu anda bol miktarda, Arap lokantası var. İlerleyen vakitte, birtakım melezleşmelere neden olacağını çok rahatlıkla söyleyebilirim. Hatta yeni yemekleri bile benimseyebileceğimizi düşünüyorum. Bir de eskiden İstanbul’un bildiği veya Anadolu’da bilinen fakat daha sonra kaybolmuş bazı ürünler, ne diyelim o aidiyetin daha önce olduğu bazı yerlerden transfer edilebiliyor. Mesela Sudanlı birisi, İstanbul’da lokanta açmış. Bir tane böreğimiz var bizim. Ne diyorduk ona? Hindistan’da da var.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Samsa senbuse.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Evet, Osmanlı kayıtlarında *sembuse* olarak geçiyor. Bu böreği, orada üretmeye başlamışlar. İstanbul’da bir üniversitede okuyup mezun olan Sudanlı işletmeciye; “İstanbullular geldiğinde ne yiyorlar?” diye sorulmuş. Ağırlıklı olarak, *sembuse* böreğini yediklerini söylemiş. İstanbul’da geleneği olan bir şey aslında o. Belki biraz, bu geleneği yeniden icat etmiş oluyor.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Onun benzeri, Hatay’da da var.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Bir damak muhafazakârlığımız var. Biraz bu ürünlerin girmesiyle kabullenişin uzun bir sürece yayılması, bu damak muhafazakârlığıyla da doğrudan alakalı.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Ama öte yandan çay gibi bir ürün de hemen kabul etme var. Tabii ki o ürünler, muhtemelen ticaret yoluyla gelmiştir. Göç, çok büyük bir etken. Zaten yemek ve göç, ayrı bir literatür. Uzun zaman Amerikan kökenli bitkilerin, Amerika’dan geldiği bilinmediği için şöyle bir popüler söylem vardı; yemek tarihinde öyle bir sürü yanlış vardır. İspanya’dan göç eden Museviler, İstanbul’a domatesi getirdi. Aslında onlar göç ettiğinde, daha domates yoktu İspanya’da. Dolayısıyla, böyle bir yanlış argüman vardı. Kimin getirdiğini bilmek güç. Suriyelilerin mutfağıyla ilgili şunu düşünüyorum; tabii ki etki edecektir. Getirdikleri mutfak, İstanbul mutfağından farklı olabilir ama Güneydoğu, Mezopotamya mutfağından çok farklı değil. Dolayısıyla değişiklik, muhakkak

etki yapacaktır ama çok çarpıcı olacağını sanmıyorum. Göç edenler, Çin'den geliyor olsaydı çok da değişik bir şey olurdu diye düşünüyorum. Benzerlikler var zaten. İstanbul çok büyük bir şehir. Bir sürü; Urfa, Antep, Adana lokantaları ve lezzet paleti var bir de ona bu ekleniyor ve daha renkleniyor.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Bir süre önce, Gaziantep'e gitmiştim. Orada hikâyeler dinleme imkânım oldu. Gaziantep'in, dörtte biri Suriyeli. Ne diyoruz o köfteye?

Doç. Dr. Özge SAMANCI: İçliköfte, çiğköfte, kibbe.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Yumurta ile olan içliköfte.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Kadınbudu yok orada, içliköfte.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Enteresan bir şekilde içliköfteyi, mısır unundan yapıyormuş.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Suriye'de mi?

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Suriye'de.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Yeni, modern bir yöntem bulmuşlar.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Enteresan bir yöntem ve komşuları bunu çok sevmişler. Onlarda, mısır unundan yapmaya başlamışlar.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Ama bunlar çok küçük nüanslar.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Yerel bir şey ama ilerleyen vakitte, bu tür etkiler farklı bir noktaya dönüşebilir.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Gaziantep'linin yaptığı dolma acı oluyor zeytinyağı, İstanbul'unun ki tatlı oluyor orada da fark var zaten.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Evet.

SORU-KATKI: Domates, cherry olarak gelmiş ama başka çeşitleri de var. Bu nasıl olmuş? Bir de ürün çeşitliliğimizin, giderek azaldığını biliyorum. Eskiyle, bugünü kıyaslayamayız. Bu açıdan mesela mısır ve domates çok çeşitli. Bunu nasıl açıklarsınız? Patatesle ilgili, son zamanlarda zannederseniz yaklaşık yirmi beş ilimiz ekmeyecek şekilde karar alınmış. Bu konuda ne diyorsunuz? Bir de toprağın temizlenmesi için, otuz yıl gibi bir sürenin geçmesinden bahsediliyor. Neler söylemek istersiniz?

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Sebze ve meyve çeşitlerinin, Osmanlıdan günümüze azaldığı aşikâr. Meyveleri sorsanız, size çok rahat sayarım çünkü belgelerde görüyorum. On beş yirmi çeşit erik, elma, üzüm hatta o kadar önemli ki bu çeşitler bir konak sahibinin bahçesindeki meyve ağaçlarının işlendiği bir çalışma var. Domates çeşitleri için bilgim yok. Belki 1920'ler, 1930'lu yılları çalışıyor olsak, belki oradaki ziraata ilişkin çalışmalardan tohum çeşidi alabiliriz ya da daha sözlü tarih çalışması yapmamız gerekir. Dolayısıyla domates çeşitliliğiyle ilintili, bu coğrafyadaki çeşitlilik hakkında bir bilgim yok. Domatesle ilintili o uygulama hakkında da bilgim yok. Geçmişe göre, günümüzde var olan bitki çeşitleri kesinlikle daha az gittikçe daha azalıyor. En azından belgeli başka şeylerde görüyorum. Bu ayrı, uzun bir konu. Tarım politikaları, sürdürülebilir üretim, yerel tohumların korunması aslında yemek tarihinin bir faydası da, bütün o eski envanteri çıkartabilmek ve peşinden devam eden lokal köylerdeki tohumları bulup eşleştirmek olabilir.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Günümüzde, biraz çeşitler azalmış, sınırlanmış görünüyor. Biraz da kendimizi bu anlamda hapsediyoruz. Bazı çeşitlerle, kendimizi terk ediyoruz. Ama Osmanlılarda, farklı bölgelerin ürünlerini de üretmeye başlama alışkanlığı, aslen XVII. yüzyılda belirginleşen bir durum. XVII. yüzyılda, para ekonomisinin gelişmesiyle alakalı bir şey bu. Paranın tedavül hızının, emisyonun artmasıyla alakalı. Şehirlerarası ticaretle, pazarlarda daha önce bir-iki çeşidi bulunan bir meyvenin beş-on çeşidi görülmeye başladı. Bunu, Osmanlılar, imparatorluğun sonuna kadar devam ettirdiler. XX. yüzyılda, çeşitlerimizi azalttık gibi görünüyor ama bir yandan da yeni ürünleri benimsedik. Bununla birlikte geleneksel olanları, biraz göz ardı etmeye başladık.

SORU-KATKI: Konumuz sebzeler ve bitkiler ama et tüketimiyle ilgili soru sormak istiyorum. Bugünkü et tüketimiyle, Osmanlı dönemindeki halkın et tüketimi arasındaki olumlu ya da olumsuz görüşlerinizi almak istiyorum.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Bugünkü et tüketimi hakkında, bir öngörünüz var herhalde.

SORU-KATKI: Öngörü demeyeyim. Çok fazla bilgim yok ama nüfusla karşılaştırma yaptığımızda eski nüfusla, şimdiki nüfus arasında çok büyük bir fark var. Çoğaldı ama sanki o dönem et tüketimi fazla.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Osmanlı yemek tarihi çalışmalarında, şehir merkezli bilgilerimiz var. Bu yemek kitapları da, yine Saray uzantılı. Konuyu, konak hayatının bir parçası olarak görürsek, yemek tariflerinde; et, kıyma ya da parça etin çok kullanıldığını görüyoruz. Yani et kullanılan bir şey ama onun kadar en azından XIX. yüzyıl için söylüyorum, balıkta çok kullanılıyor. Balık ve deniz ürünleri çeşitli seyahatnamelere, anı kitaplarına baktığımda, halkın ya da fakir halkın sürekli et yemediğini görüyoruz. Özellikle, Kurban Bayramları önemli bir dönem. Hayvan kesiliyor. Bir kısmı da, dışarıdan geliyor. Bildiğiniz gibi, etin kavurması yapılıp ve bu gelenektir. Anadolu'da, kemik bile kurutulur. Bütün bunlar iktisatlı kullanılır ve çoğu zaman et, kemik ya da kavurma olarak tat versin diye yemeğe konulur. Düğün, dernek, bayramda et yenir ve hayvanlar kesilir. Günümüzde et tüketimi, Türkiye genelinde ne kadar var, resmi rakam olarak bilmiyorum. Sizin rahatsız olduğunuz konu daha çok kent yaşam alanlarında, moda olarak açılan yerlerde tüketim artması.

SORU-KATKI: Bu kadar çok kesilebilecek hayvanın olması beni şaşırtıyor.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Modern zamanlardaki hayvan üretimi değişti. O hayvanlar, serbest gezen hayvanlar değil. Osmanlı döneminde, Saray'da benim gördüğüm özellikle koyun eti, mevsimiyse kuzu eti, bunun dışında halkta ulaşabildiği ölçüde kavurma, kuru et, pastırma, sucuk kullanıyordu. Özel günlerde de daha çok et tüketiliyordu. Şöyle bir şeyi unutmamak gerek; bizim geçmişten aldığımız mutfak kültürümüz, çok renkli ve çok zengin. Bütün o çeşitliliği dengeli almak ve eski teknikleri uygulamak gerek. Sebzelerin kullanımı, bence bir Avrupa mutfağına göre çok daha renkli. Bizim için sebze, bir garnitür değil. Belki bunu hatırlarsak, daha az et tüketiriz.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Soruyu soran arkadaşımız, galiba bir kıyaslama bekliyordu. Son yıllarda Dünya'daki et tüketimiyle ilgili göstergeler, nüfusun sürekli artmasına rağmen kişi başına düşen et tüketiminin eskiye göre düşmediğini, tedricen arttığını göstermektedir. Osmanlı dönemi içinse

şehirliilerin ve özellikle seçkinlerin, çok et tükettiğini söylemek yanlış olmaz. Tahılın, az hayvan üretiminin fazlaca olduğu eski Türk toplumlarında da, et tüketiminin fazla olduğunu öngörebiliriz. Osmanlı döneminde kırsala gittiğinizde, bunun karşılığı yok. Kırsalda, sürekli et yeme şansınız yok. Çünkü kırsalda yaşayan insanlar için hayvan, sadece bir et elde etme aracı değil, aynı zamanda sütünden, yününden, vesairenden yararlanılıyor. Dolayısıyla öyle kolay kolay kesmezler. Çünkü çok da zengin sayılmazlar. Ama şehirlerde ve özellikle seçkin muhitlerde, konaklarda ve saraylarda tüketimi oldukça fazlaydı. Sadece et değil, sakatat da fazlaca tüketiliyordu. Özge Samancı'nın söylediği gibi, balık ve tavuk bol miktarda tüketiliyordu. Kıyaslarsak, gramajlarını hesaplamak lazım. Saray'inkile halkinkini kıyasladığımızda, Saray'ın kesinlikle üstün olduğunu, daha fazla et tükettiğini, hatta günümüzden daha fazla et tükettiğini söylemek gerek. Zaten seçkinlerden bir kısmı, gut hastalığından vefat etmiş.

SORU-KATKI: Toplumsal tarih çalışmalarında, ülkemizde özellikle mutfak tarihi ve kültürü alanında kimler çalışıyor ve ne durumdayız? Bunu merak ediyorum. İkinci sorum da Arif Bilgin'e, Kırım Savaşı sonrasında Osmanlı da patates üretiminin arttığını söylediniz. O noktayı biraz açmasını rica ediyorum.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Yemek tarihi ya da toplumsal kültür tarihi açısından yemekle ilgili çalışan Osmanlı tarihçilerinden biri Arif Bilgin, bir diğeri de benim. Temel olarak, yeni bir alan. Daha yapılacak çok çalışma var. Özel olarak bu alanla ilgilenen az kişi var. Bir başka hocamız, Tülay Artan'dır. Sabancı Üniversitesi'nde sadece yemek çalışmaz, kültür tarihi üzerine de çalışır. Suraiya Faroqhi hocamızın yine bu alanla ilgili çalışmaları vardır. Marianna Yerasimos'un, bir tarihçi bakış açısıyla özellikle Rumların mutfak kültürlerini inceleyen çalışmaları vardır. Priscilla Mary Işın yine bir tarihçi gözüyle, hem popüler hem akademik çalışmalar yapan bir kişidir. Bir elin, on parmağını geçecek kadar kişi yok. Bu açık bir alan aslında. 'Yemek Tarihi' sadece yemek hakkında bir şey söylemez. İktisat tarihi hakkında, toplumun değişimleri hakkında çok şey söyler. Kıymetli bir alandır. O yüzden, gençler bu alanla ilgilenir diye ümit ediyorum.

Prof. Dr. Arif BİLGİN: Kırım Savaşı sonrası geliştiğini söylediğim patates üretiminin başlaması, Kırım Savaşı'nın oluşturduğu şartlarla da alakalı. İstanbul'un buğday ve et ihtiyacının önemli bir kısmının karşılandığı bu bölgenin elden çıkması, yeni arayışları zorunlu kılmıştır. Ancak patatesin asıl yaygın olarak üretimi, 1887'de Anadolu'da yaşanan kıtlıkla yakından ilgilidir. Devletin yeni ürünler veya alternatif ürünler üretme düşüncesi daha önce de var olmakla birlikte, aslen Tanzimat ile başlamıştır. Özellikle de, 1845'de yaşanan kıtlıktan sonra.

SORU-KATKI: Ziraat mühendisiyim. Sorular biraz gastronomiden, ziraat konusuna kaydı. İzmir Akdeniz Akademisi, başka bir konferansında ziraat mühendislerini davet ederse orada bu rakamları olabildiğince, derinlere kadar bulmak mümkün. Yani hangi yıllarda ne kadar hayvan vardı? Aşı kayıtları elimizde. Geçmişte koyunculuk, sığırcılık vardı. Erkek koyunu, bugünkü gibi pazara getirip satma olayı pek yoktu. Et yeme alışkanlığı eskiden düşüktü. Hayvan hastalıklarıyla ilgili kayıtlar elimde değil. Bu rakamlar, Ziraat Fakülteleri'nden alınabilir.

SORU-KATKI: Toroslar'da özellikle Akseki civarında, keçi eti düğünlerde pişirilir. Asla domates ya da salça kullanılmaz. Sanıyorum bu durum, Orta Asya'dan gelme gastronomik bir tavır diye düşünüyorum. İkincisi, biraz önce Özge Samancı hocam şuna değindi; mısırın yoğun olarak ülkemize gelmesi, 1947 yıllarında Türkiye gibi NATO'ya aday ülkelere Amerika Birleşik Devletleri'nin büyük bir emperyal baskısı sonucunda, Anadolu topraklarında binlerce zeytin fidanları sökülüp, zeytinyağı tüketiminden vazgeçilmeleri tavsiye edildi. Hatta folklorik baskılarda arttı. "Zeytinyağlı yiyemem aman..." gibilerinden o tarihte şarkıda yapılmıştı. Gelmiş geçmiş en başarılı bakanımız, Mehdi Eker Bey'den de bahsetmeden geçemeyeceğim. Kendisine, 2014 yılında Türk tarım ve hayvancılığını çok yükseklerle taşıdığı için, Fransız hükümeti tarafından şövalye madalyası verilmiştir.

Doç. Dr. Özge SAMANCI: Osmanlı dönemine ait yemek tarihi çalışmalarının yanında özellikle Cumhuriyet döneminden günümüze sosyoloji, tarım politikaları, ziraat ve tarih perspektifinde yemek tarihi çok çalışma yapılması gereken bir alan. Örneğin 1947 tarihi önemli. Marshall Planı, tarımı nasıl etkiledi? Bu konuda, Zafer Yenil ve Çağlar Keyder'in birlikte yazdığı, *Bildiğimiz Tarımın Sonu-Küresel İktidar ve Köylülük**** kitabı bu konularda güzel fikirler verebilir.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Konferanslara başladığımızdan bu yana, İzmir Akdeniz Akademisi'nin faaliyetlerini yakından izleyen, kendisi de katılımcı olarak olumlu katkılarda bulunan bu yılın [2019] başında kaybettiğimiz Mehmet Karcı'yı, burada anmak isterim. Katılımlarınız için, sizlere de çok teşekkür ediyorum.

* Yay. Haz. Notu: Claude Sciaky-Menasché katkıları, Prof. Dr. Alp Yücel Kaya tarafından, Fransızcadan çevrilmiştir.

** Yay. Haz. Notu: Vera Costantini'nin soru ve katkıları, Prof. Dr. Alp Yücel Kaya tarafından, Fransızcadan çevrilmiştir.

*** Yay. Haz. Notu: Çağlar Keyder, Zafer Yenil, *Bildiğimiz Tarımın Sonu-Küresel İktidar ve Köylülük*, İletişim Yay., 4. Baskı, 2018, 237 s.

BOYOZ VE KEŞKEĞİN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU

25 MAYIS 2019 _

SAAT: 15.00
İZMİR SANAT [KÜLTÜRPARK]

MODERATÖR
PROF. DR. ALP YÜCEL KAYA

KONUŞMACILAR
NEJAT YENTÜRK
NİHAL KADIOĞLU ÇEVİK

www.izmeda.org

İzmir
AKDENİZ
Akademisi

İZMİR
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ



Prof. Dr. Alp Yücel Kaya

M O D E R A T Ö R

Akdeniz'i düşünmek için bu konferansımızda, boyoz ve keşkek üzerinden konuşacağız. Daha önce-
sinde hatırlarsanız; zeytinle başlamıştık, üzüm, incir ve buğdayla devam etmiştik. Bu yıl, Amerika
kıtasından gelen; biber, domates, enginar gibi ürünler üzerinde durmuştuk. Amerika kıtasından ge-
len ürünlere, Sonbahar ayında devam etmek üzere biraz ara veriyoruz. Burada daha önce yolculuk
yaptığımız buğdayla daha yakından alakalı iki ürün üzerine konuşacağız; boyoz ve keşkek.

İzmir deyince ilk akla gelen şeylerden birisi, boyoz olsa gerek. Tarih içerisinde boyozun tüketimi
üzerine Nejat Yentürk detaylı bilgi verecek. Günümüzde de sokak lezzetinin önemi ayrı. Kendisinin
*Ayaküstü İzmir, Sokak ve Fırın Lezzetleri** adında bir kitabı da var. İzmir sosyal tarihi açısından,
oldukça önemli bir çalışma. Kendisi hekim, aynı zamanda oldukça önemli bir koleksiyoner. Koleksi-
yonerliğinin yanında, sosyal tarih ve kültürel tarih konusunda da oldukça önemli araştırmaları var.

Diğer tarafta keşkek; bir şenlik ve tören yemeği olarak toplumun farklı kesimlerini, farklı kültürel
tüketim alışkanlıklarını kapsayıcı bir ürün. Nihal Kadioğlu Çevik, Hacettepe Üniversitesi Edebiyat
Fakültesi Halkbilimi Bölümü'nden mezun. Sonrasında, yüksek lisansını Ankara Üniversitesi Dil ve
Tarih-Coğrafya Fakültesi'nde yine Halkbilimi Bölümü'nde tamamladı. Kültür ve Turizm Bakanlığı
bünyesinde, Folklor Araştırmacısı ve Şube Müdürü olarak mutfak kültürü alanında çalışmalar yü-
rütüştür. 2012 yılından bu yana, İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Araştırma ve Eğitim Şube
Müdürü olarak görev yapıyor. Kendisi de uzun zamandan beri, yemek kültürü üzerine eser vermiş,
çalışmış, düşünmüş bir araştırmacı olmasının yanında, *Hünkâr Beğendi-700 Yıllık Mutfak Kültürü*,
Gürcü Mutfağı gibi kitaplara katkı sunmuş biridir.

Biraz önce söylediğim gibi, Akdeniz'i hem boyoz hem de keşkek üzerinden tekrar düşüneceğiz.
Sözü, Nejat Yentürk'e bırakayım. Konuşmasının başlığı; "Endülüs'ün Katmeri, İzmir'in Böreği: Boyoz.
Yufkanın Akdeniz'deki Durakları". Hemen arkasından Nihal Kadioğlu Çevik bizlere, "Bir Dünya Mira-
sı Olarak Keşkek Ritüeli" başlıklarında konuşmalarını yapacaklar. Sonrasında, soru ve katkılarınızı
varsa onları konuşacağız.

* Nejat Yentürk, *Ayaküstü İzmir, Sokak ve Fırın Lezzetleri*, Oğlak Yay, 2018, 480 s.

Endülüs'ün Katmeri, İzmir'in Böreği: Boyoz Yufkanın Akdeniz'deki Durakları

**Nejat
Yentürk**

Koleksiyoncu,
Araştırmacı

Konuşma başlığımın, içeriği özetlemesini özellikle istedim. İlerdeki dakikalarda boyozun bir Yahudi katmerinden köken aldığını, bu katmerin Osmanlı mutfağındaki uygulamalarla karşılaşmasının ardından ve zaman içinde bu mutfakta yaşanan gelişmelerle birlikte, bir böreğe dönüştüğünü ve bunun da gerçekleştiği yerin muhtemelen İzmir, Tire ya da Milas olduğunu göstermeye çalışacağım. Fakat farklı bir yol izleyeceğim; mutfağı konuşurken olgular kadar, nesnelerden de hareket etmeyi seviyorum. İncelemeye konu olan yiyeceğe, bir nesneye yaklaşıp gibi yaklaşmayı deniyorum.



Fotoğraf 1 XVI. Yüzyıl İznik Tabakı, Louvre Müzesi.

Gördüğümüz bir İznik çini tabak [Fotoğraf 1], sanırım bunu bilmeyen yoktur. XV. ve XVI. yüzyıla ait bir sofraya girecek. Döneminde ihraç edildiği Avrupa tarafından, imrenilen ve benzerleri yapılmaya çalışılan bir seramik örneği. Bugün, müthiş değer veriliyor ve müzelerde saklanıyor. Bu tabağın barındırdığı bilginin, bir kısmını kolaylıkla okuyabiliyoruz. Üzerindeki motiflere baktığımız zaman, bir İran etkisi görüyoruz. İran'dan gelen nakkaşların taşıdığı

motifleri, Osmanlı sanatında görmeye başladığımız tarihleri izleyebiliyoruz. Üzerindeki kırmızı renge bakarak, XVI. yüzyılın ikinci yarısında yapıldığını söyleyebiliyoruz. Bu tabakta, sanat tarihinin alanı dışında kalan başka şeyler de okuyabiliriz. Tabakın çapı kırk beş santim kadar, yani tek kişinin yiyebileceği bir yemeğin servisi için değil. Sofra çevresinde oturulduğunda, ortaya getirilen yemeği ortaklaştırmaya yarayan bir tabak bu. Bizi, sofraya alışkanlıklarımız üzerine düşünmeye sevk ediyor. Sonra, on santim kadar derinliğe sahip çukurca bir tabak; pilav gibi küçük taneli bir yemek ya da çorba servisi için tasarlanmış olmalı. Sonra, döneminde de ucuz olmayan, lüks bir ürün bu. Sahibi tarafından, özel günlerde kullanmak için satın alınmış olmalı. Bu tür uzun ömürlü nesnelerde eski günlük hayatımızı, kentimizin ve mutfağımızın tarihini okuyabilme fırsatı veren unsurlar bulunuyor. Aynı biçimde, bir yiyeceğin tarifini ve tarifte kullanılan malzemeyi de okumayı deneyebiliriz. Ben, boyoza böyle yaklaşıcağım.

Son yıllarda, sosyal medyada yemek üzerine konuşmak çok moda oldu. Bir takım facebook grupları, instagrammerlar, youtuberlar lokanta rehberliğine soyunuyorlar. Yiyecek gördükleri zaman, aldıkları hazzı ya da ustanın maharetini yüceltme üzerine cümleler kuruyorlar. Çoğunlukla, tanıttığı yemeği analiz etmekten uzak yaklaşımlar izliyoruz bunlarda. Ben bunlardan ayrı bir şey, ‘gastronomi okuryazarlığı’ önereceğim. Benimki daha çok kültüre, kültür tarihine dair bir okuryazarlık. Boyoza, [Fotoğraf 2] bir İznik tabağına bakar gibi yaklaşalım mı? Buraya baktığımızda, üzeri parlayan bir hamur işi görüyoruz. Parlamasının sebebi, hazırlanırken sıvı yağ kullanılmış olması. Bunu söyleyebilmeliyiz. Katı yağ kullanılan boyoz, soğuduğunda içeriğindeki yağ da donar ve matlaşır. Katı yağla açılan milföy ürünleri örneğin böyledir. Başka ne görüyoruz? Pul pul dökülen, bir hamur işi görüyoruz, neredeyse baklavada bile rastladığımız incelikte bir hamur işi görüyoruz. Bu incelikte hamur açma becerisine sahip ustaların, ilk kez XVII. yüzyılda belirdiğini Evliya Çelebi’den biliyoruz. İncecik açılmış hamur tabakalarıyla, türetilen tüm tariflerde hâkim beğenin yansımalarını görüyoruz. Bu beğeni, mutfağımızdaki yerini, yüzyıllar içinde sağlamlaştırdı. Bu yüzden boyoz da, Sefarad evlerinde nasıl hazırlanırsa hazırlansın, İzmir sokaklarındaki beğeniye ayak uydurdu, ticari üretiminde pul pul dökülen bir dokuda olması beklentisini karşılamak üzere dönüştü.

Burada bir parantez açalım; üçüncü nesil kahve zincirleri gibi, son yıllarda İzmir’de farklı segmentte boyoz üreten fırınlar açıldı. Bu işletmelerin yeni nesil boyozlarını, bu seferlik bir kenara bırakalım ve otantik boyoz tarifinden ilerleyelim.



Fotoğraf 2 Aykut Uslutekin, [Nejat Yentürk, *Ayaküstü İzmir-Sokak ve Fırın Lezzetleri*, 2018, Oğlak Yay., s. 404].

İzmir boyozuna öncüllük eden boyoz, tahinle açılır ve orijinalinde iç harçsız, sade bir börektir. Zamanında sadece bir seyyar satıcı tarafından ve fantezi olarak içine ıspanak, pirinç, patates eklenmiş olan çeşidi de seyyar olarak satılmıştı. İz bıraktığı için, belli bir yaştan üzerindeki birçok hemşerimiz hatırlıyor. Burada sade olanına, otantik olanına yoğunlaşmanızı rica edeceğim. Perdedeki boyoz da, başka ne görüyoruz? Elli-altmış gramlık tek parça bir börek görüyoruz. Perakende satışa çok uygun. İç harçsız bir börek, börek kültürümüzde pek benzeri olmayan bir örnek. Bizim kültürümüzde iç harcı olmayan hamur işine, börek denmez. XIII. yüzyılda Türkçede börek sözcüğü ortaya çıktığında, etli iç harcı dıştan saran hamur tabakasını karşılamak üzere kullanılıyordu. Halen de, bu anlamı koruyor. Burada, hamurun kalınlığı çok önemli. Defalarca kayda alınmış tariflerde izleniyor ki, kavramsal olarak ortaya çıktığında ilk börek çeşitlerinde hamur ince kullanılmamıştır. XIII., XIV. hatta XV. yüzyıldaki börekler böyleydi. Adları börekti, fakat bugün zihnimizde canlandığı gibi, incecik hamur tabakalarını çağrıştırmıyordu. Üstelik bu dönem börekleri, tandırda pişiriliyordu. Kullanılan hamurun incelti- lip, tepsi içinde fırınlanması daha sonraki yüzyılların işidir, başarısıdır. Börek adını taşıyan ilk örnekler, tandırda ya da sac üzerinde pişiriliyordu yahut yağda kızartılıyordu. Fırında pişirme, nasıl bir son ürün ortaya çıkartıyor? Bildiğiniz gibi, ince ince hamur yapraklarıyla hazırlanmış bir hamur işi kapalı ortamda, yani fırında pişirilirken hamurdaki su buharlaşarak yaprakları birbirlerinden ayırır, ürün de ısının etkisiyle kabarır. Hamur yaprakları çok ince açılmışsa, pul pul bir hale gelir. Fırınlama, incecik açılmış mayasız hamurun kat kat kullanıldığı hamur işini böreğe dönüştüren pişirme tekniğidir.

Bir şeyi daha kenarda bırakmak üzere, yani çerçevemizi netleştirmek adına evlerde yapılan boyozlardan söz etmediğimi, İzmir'in ayaküstü mutfağında vücut bulmuş çarşı boyozunu konuştüğumu tekrar edeyim. Sefarad Yahudi evlerinde, iki tip boyoz yapıldı. İç malzemeli ev boyozu ıspanaklı olabilir, handrajolu [patlıcan] olabilir, patatesli olabilir; siz isterseniz başka bir şey de koyabilirsiniz. Küçük boyutlu bir bohça böreğidir bu. Bu boyozda bir tabak büyüklüğünde açılan tek kat bir hamur, dörtkenarından içeri doğru zarf gibi kapatılır. Ortaya çıkan kare, hamurun ortasına iç harç konur ve iç harcın üzerine dört köşeden tekrar bohça yapar gibi kapatılır. Bu tarif, geleneklerini sürdüren Sefarad hanımlarının evlerinde yaptığı bir şey, hatta sipariş üzerine yapan hanımlar var. Gördüğünüz gibi küçük, kapalı bir bohça gibi. Yani İzmir'deki çarşı boyozuyla alakası yok. Çarşı boyozu çeşidiyse tahinli yapılıyor ya da yapıldı diyelim. Başka bir iç harç konmuyor. Evlerde yapıldığı yıllardaki tarifini unutulmaktan kurtarmakla, mutluluk duyduğum bir boyoz çeşidi. Bugün bırakın evlerde yapılmasını, çok az Yahudi hatırlıyor. Sözlü tarih yaparak, seslerini kayda aldığım hanımların çoğu vefat etti. Bu tahinli boyoz, bugün İzmir'de severek yediğimiz boyoza atalık yapan tarif. Yapılışı şöyle; üç ya da dört tane tabak kadar açılmış hamur tabakası aralarına tahin sürerek üst üste getiriliyor; hepsi birden bir kâğıt tomarını rulo yapar gibi yuvarlanıyor. Sonra hamur rulosu, bıçakla dilimleniyor. Böyle bir seferde, dört boyoz çıkartılıyor. Dilimler üstlerinden elin tersiyle bastırıp yassılaştırılıyor. İşte bunu saça pişirirseniz, kabarmayacaktır; yağda kızartırsanız,

kabarmayacaktır. Ama fırına verdiğinizde kabarmak, neredeyse bir böreğe dönüşecektir. İşte İzmir’de satılan boyoz, artık Sefarad evlerinde neredeyse unutulmuş olan bu boyozdur. Bir de bu tarifi Orta Asya’dan Anadolu’ya, oradan Kuzey Afrika’ya dek yaygınlık gösteren bir katmer tarifinin ta kendisi olduğunu vurgulamalıyım. Bugün İzmir istisna tutulmak üzere, bütün bu coğrafyalarda bu tarif, sacda pişirilmekte yahut yağda kızartılmaktadır.

Dikkatinizi çekmek istediğim bir başka husus, Sefarad kültüründe hamurun tezgâh üzerinde hamura üstten bastıra bastıra ve yanlardan çekiştirerek inceltildiği. Oklava kullanmıyorlar. Bugün İzmir boyoz fırınlarındaysa hamur, havada savurarak inceltiliyor. Bu hamur açma yöntemi, Yahudilerden öğrenilmiş değil. 1950’lerde, İzmir fırınlarında çalışmaya başlayan Rumeli göçmenlerinden öğrenilen bir yöntem. Seri üretime çok uygun olduğundan, hemen benimsenmiş.

1930’lardan başlayarak ilk Yahudi boyozcular, evlerinde öğrendikleri hamur açma usulleriyle çalışırlardı. Yanlarına çalışmak için gelen göçmen ustalardan öğrendikleri hamuru, havada savurma usulü işlerini çok kolaylaştırmış. Böylelikle her seferinde, onar tane boyoz çıkartılır olmuş. Tahin, boyozla lezzet kattığı gibi havada sivrulma sırasında, hamurun yırtılmasını da engeller. Bu yöntemde hamur çarşaf büyüklüğünde, incecik açılabilir.

Bu hamur açma yönteminin adını bence her boyozsever, her böreksever öğrenmeli: Serpme yöntemidir bu. Mutfakla ilgili bir İzmirlinin ve Türk mutfağına, Osmanlı mutfağına kıymet veren birinin bazı terimleri bilmesi gerekiyor. Serpme yönteminde, oklava kullanılmaz. Yağ içinde dinlendirilmiş hamur külesinin havada sivrulmasıyla, oklavanın başarabileceğinden çok daha ince, çok daha büyük bir yufka tabakası elde edebilirsiniz. Eskilerin değişiyse, “arkasındaki karınca duasını okuyabilecek” inceliğe getirebilirsiniz. Bunu sağlayan, hamurun yoğrulurken içine yağ konmaması, yağın tabakalara alttan ve üstten sürülmesidir. Burada kullanılan yağ geçmişte Susam yağıydı, şimdi Ayçiçek yağıdır. Bir boyozun parlamasının sebebi, örneğin bir poğaçadan daha yağlı sanılmasının sebebi, yağın hamur tabakalarının yüzeyinde bulunmasıdır. İşte serpme börekler, bu nedenle haksız yere daha yağlı sanılır.

Boyozun tarifini ayrıntılı vermemin sebebi, sanırım anlaşılmıştır; İzmir boyozunun hareket noktası börek değildi; katmerden köken alıyordu. Katmerlere, Sefarad mutfağında da rastlanıyor. İspanya Yahudilerinin bilinen en eski katmer örneği, bizim için hayli ilginç. XIII. yüzyılda İspanya’da kaleme alınmış, tarihin en eski yemek kitaplarından birinde kayıtlı. Mutfak yazısında kısaca, “13. Yüzyıl Anonim Endülüs Yemek Kitabı” adıyla tanınan bir kitap bu. Bir-iki Sümer kil tabletini ve bir Roma devri kitabını bir kenara bırakırsak, yemek üzerine en eski metinler Arapça kaleme alınmıştır ve dönemin halklarının ortak mutfak kültürünü yansıtır. Bunlar arasında Endülüs’te kaleme alınmasıyla önem taşıyan bu yemek kitabındaki katmerlerden birinin adı, Şabat. Buraya bir mim koyalım, burası çok dikkat çekici. Çünkü Dünya üzerinde boyoz adı verilen hemen tüm hamur işleri, Musevilikte dinsel bir karşılığa sahipler. Belki salonda bilmeyenler vardır; Şabat, yani Cumartesi günü Musevilerin dinlenme ve ibadet

günüdür. Şabat günü çalışılmaz, yemek pişirilmez, ateş yakılmaz, elektrik düğmesine bile basılmaz, o gün başka bir dinden bile olsa yanındaki insan çalıştırılmaz. Şabat günü, havrada ibadetten sonra eve gelindiğinde kurulan sofrada, aile bir araya gelir. Yiyeceklerin, bir gün önce güneş batmadan hazır edilmiş olması gerekir. İşte Sefarad mutfağındaki boyozların, fritada [yani mücverlerin], borekitas [yani poğaçaların], haşlanmış yumurtaların varlık sebebi Şabat sofrasıdır. Bunlar, Cuma gününden hazırlanıp ertesi güne dayanabilen, ısıtmaya ihtiyaç duymayan yiyeceklerdir.

Bir Google aramasında, boyoz hakkında hep aynı klişeyle karşılaşacaksınız. Boyozu kimler yapıyor? Yahudiler. 'Boyoz' sözcüğü hangi dilden? İspanyolca. Demek ki İzmir'e, İspanya Yahudileri getirdi. Yahudiler, İspanya'dan ne zaman geldiler? 1492 yılında. Demek ki geçmiş, 1492 yılına uzanan bir börek bu. Bu basit denklem, sayısız ciddi hata içeriyor. Bir kere, 1492 yılında Osmanlı Devleti'ne gelebilen bir böreğin, 1492'den önce İber Yarımadası'nda yapılıyor olması lazım. 1492 yılından önce uygulanan bir tarif, niye sadece İzmir'e tanıtılmış olsun ki? İngiltere, Hollanda, İtalya'nın güneyi, Kuzey Afrika, Balkanlar'a da dağılmadı mı Sefarad Yahudileri? Sadece, II. Beyazıt mı kabul etti? Bu tarif, niye dünyanın başka bir köşesinde görülüyor o zaman? Sonra, Sefaradların İzmir'e ayak basmaları XVI. yüzyılın sonu, XVII. yüzyılın başında olmadı mı? Selanik'te, İstanbul'da, Bursa'da bu tarife neden rastlamıyoruz?

Yeni Dünya'nın ilk sözlüğü, 1550'lerde Meksika'da basılıyor. Bu İspanyolca sözlükte, 'boyoz' sözcüğü de yer alıyor. 'Boyoz' sözcüğünün karşılığı bu sözlükte nedir, biliyor musunuz? "Hamursuz ekmeği", yani 'matza'dır. Museviler yılda yedi gün boyunca tamamen 'hamursuz', yani 'mayasız gıdalarla' beslenirler. Eskiden ekmekler, ekşitilmiş hamurla mayalandığı için, 'hamursuz' sözcüğü, 'mayasız' anlamına gelir. Bisküvi gibi, ince peksimet gibi bir ekmektir bu. Meksika Musevilerinin yedi gün boyunca yedikleri mayasız ekmeğin adı, boyozdu. Bakın, İspanya'yı terk eden Yahudilerin bir diğer adresi, Meksika'ydı. Meksika'da kurulacak engizisyonlardan sonra, nüfusları tamamen sona erdirilecektir. Fakat o tarihte yazılmış bir sözlükte, bu müthiş bilgi hâlâ duruyor. Söylediğim gibi boyoz ismi, dinsel kimliği olan ekmeklere verilmiş. Meksika'daki karşılığı, hamursuz bayramında tüketilen bir ekmek. Bunun başka örnekleri de var. Örneğin XX. yüzyılın başında, Bulgaristan'da hamursuz ekmeği olarak tüketilen, çok sert ekmeklere de boyoz deniyordu. Bunlar buhara tutup, yumuşatıldıktan sonra yenebiliyordu, yani bir börek değildi. Benzeri bir ekmek, Kırklareli'nde de vardı ve adı yine boyozdu.

Özetle, boyoz ismi Sefarad Yahudileriyle Meksika'ya gittiği gibi, Osmanlı'ya da geldi. Fakat bu isim, bir börek için kullanılmıyordu. Bir böreğe isim olması, İzmir'de gerçekleşti. Eğer bu tarif fırınlanmadan bırakılsaydı, işte böyle bir katmer görüntüsünde kalacaktı. Bu fotoğrafta gösterdiğim şey nedir biliyor musunuz? [Fotoğraf 3] Kazakistan'ın, Azerbaycan'ın katmeri. Adı, 'katlama'dır, tarifi az önce evde yapılan tahinli ev boyozunun tıpatıp aynısı. Aynı yöntemle yapılıp ve yağda kızartılıyor. Fırınlansaydı kabarcak, İzmir boyozuna dönüşecekti.



Fotoğraf 3 "Katlama". Kazakistan ve Azerbaycan Katmeri., Fotoğraf: Nejat Yentürk.

Osmanlı mutfağında börek ve baklavaların fırında pişirilmeye başlanması hakkında, kesin bir şey söylemek mümkün değil. Ama XV. yüzyıla, XVII. yüzyıl arasında yetkinleştirilmiş olmalı. Bu tarih, bir yerde bugünkü anlamında baklavanın, baklava olduğu tarih. Börek için konuşursak, kat kat açılmış pul pul dökülen böreklerin zirveye çıktığı tarih.

Gelelim, boyozun İzmir'deki hikâyesine. Konuşmamın sıkıcı bölümünü tamamladım. Peki, İzmir'de boyoz ne zaman ortaya çıktı? Bu konudaki çalışmama 15-16 yıl önce başladığım için şanslıyım. Boyozun fırınlardaki ilk ticari üretimine şahit olan yaşlı tanıklarım vardı. 1930 yıllarda Hisarönü'nde, kolunda camekânla boyoz satan insanları hatırlayan yaşlılar hayat-taydı. İzmir'de boyoz çıkartan ilk fırının ne zaman açıldığını bilmiyoruz ama işe 1930'larda başladığını söyleyebilirim. Daha öncesinde, evlerinde yapıyordu. Satıcının kendisi ya da eşi yapıyor, mahallenin pişirici fırınında pişirtip seyyar olarak satıyordu. Bunların asıl alıcısı, Musevilerdi. Türklerin rağbet ettiği bir şey değildi. Tekrar söylüyorum, o zaman bile Şabat'la ilintilendirilen bir börekti. İlk boyoz fırınının çalışanlarını, ilk Yahudi boyoz ustalarının adlarını tespit edebildim. En kıdemlisi, Yuda Usta. Diğerleri Rafael ve Politi Ustalar ve kürekçi olarak Şamuel. Toplam dört kişi. Fırının yeri bugün Sabatay Sevi'nin restore edilen evinin karşısına düşüyor. Fakat o sokak, Agora kazı alanına alındığı için o fırın ne yazık ki yıkıldı. Halk arasındaki adı, Lamba Sokağı'ydı. Resmi olarak, 920 Sokak diye kayıtlıydı. Çarşı boyozunun üretimi, bu fırında başlıyor. İlginç olan, buranın gerçek bir fırın değil, bir kuruyemiş kavurma fırını olması. Kuruyemiş kavurma fırınları, İzmir'in ilginç kurumlarının başında gelir. Burayı, küçük çapta iş tutan seyyar esnaf kullanır. Boyozu anlamak için, bu fırınları önemli görüyorum.

Kentte tutunmuş bir börek, neden müstakil bir fırında üretilmiyordu? 1950'lerde İzmir'de yaklaşık elli börek imalathanesi, yani börek fırını vardı. Börekçilik, o yıllarda büyük bir sektördü. İzmir börekçiliğinde, ağırlıklı olarak kıymalı börek hâkimdi ve böreklerde tereyağı kullanılırdı. Kaşer olmayan etleri ve bir de tereyağını ağızlarına sokmayan bir dinin mensupları başka

börekçilerle birlikte çalışmayı arzu etmemiş olabilirler. Bu dört Musevi ustanın bir kuruyemiş fırının akşam saatlerinde, yani kuruyemiş kavuran işçiler evlerine çekildikten sonra, fırının gece saatlerini kiralayıp, boyoz üretmelerinin cevabı bu olabilir. Birlikte düşünelim. Belki, yoksullukları bir fırının tamamını kiralamaya el vermiyordu. Belki de yapabildikleri satış çok değildi, bu üretim kapasitesi yeterli geliyordu.

Boyozun, İzmir gündelik hayatında bir kahvaltılık olarak görev almasının sebebi, bu fırınlar-
da geceleri çalışmaya mecbur olmalarıdır. Boyoz gecedan hazırlanıp, sabah saatlerine hazır
edilirdi.

Börekten konuştuğumuz zaman, çok önemli iki tarihi anmak gerekiyor. II. Dünya Savaşı yıllarında hem un kıtlığı yaşanır, hem de karaborsacılarla mücadele etmek gerekir. Un tüketimine sınırlamalar getirilir ve ekmek karnesi uygulamaya sokulur. Bu uygulama, sadece Türkiye'ye ait değildir. ABD, İngiltere, Fransa, Almanya da karne uygulamasına geçmiştir. Bunun yanı sıra lüks sayılabilecek börek, pasta, tatlı gibi şeylerin imalatı, 1941 yılında men edilmiştir. Bu dönemde börekçilerle birlikte, boyoz üretimi de sona ermiştir. Bu tarih, benim konuştuğum eski ustaların çok önem verdiği bir tarihti. O günlere şahit olmuş herkesin vurgu yaptığı bir tarihti. Söyledikleri bir şey, konumuzu aydınlatıyordu. Söylenen şuydu: “Un yasağı başlamadan önce, İzmir’de bir tane boyoz fırını vardı.” Bakın, boyozu tarihlendirmede çok değerli bir veri bu. Eğer daha eski yıllara uzanan bir boyoz üretimi ve yerleşmiş bir boyoz tüketimi olsaydı, daha fazla sayıda fırın bulurduk. 1941’de boyoz yapılan bir fırın varmış, un yasağının kalktığı 1946 yılında bile ikinci bir boyoz fırını açılmamış. İkinci fırında üretimin başlaması, 1951 yılını bulmuş.

1922 büyük İzmir yangınıni herkes bilir. O tarihlerde, merkezdeki fırınları işletenlerin çoğunluğunun Rum olduğunu biliyoruz, kayıtlarda görüyoruz. Onların yanında çalışan Türk ustaların anlattıklarını ileten ustalarla, bizzat görüşme şansı yakaladım. Acaba diyorum, Rum fırıncıların, kenti terk etmesinden sonra bir sıkıntı mı başladı İzmir’de? Ayaküstü tüketilecek bir yiyeceğin ihtiyacı mı baş gösterdi? 1929 ekonomi buhranından sonra yavaş yavaş canlanmaya başlayan iş hayatının insanları için, bir kahvaltılık mı gerekti?

1950’lerde ikinci, sonra da üçüncü bir fırında boyoz üretimi başlıyor. Bu dönem hem Türk ustaların ortaya çıktığı, hem de Yahudi müşterilere Türklerin de eklendiği dönemdir.

Bu fotoğraf vesilesiyle [Fotoğraf 4], bir şehir efsanesini de düzeltelim; şu elinde bira şişesi tutan kişi, Avram Ustadır. Gerçekte, ‘Usta’ denmemeli. Avram, boyoz ustası değildi, seyyar satıcıydı. İnternet sayfalarında, “Avram Usta’nın boyozu” diye o kadar çok tekrarlanıyor ki, İzmir’in en iyi boyozunu onun yaptığı sanılıyor. Hayır, yapan o değildi. Arkada ceketli olan Erdoğan Usta, en arkada Ömer Güngör usta ve bir de fotoğrafta olmayan Mehmet Usta’nın yaptığı boyozları satan kişiydi.



Fotoğraf 4 İkinci Kuşak Boyoz Ustaları, 1951. © Nejat Yentürk Koleksiyonu.

Fotoğraf, 1951 yılında çekilmiş. Önünde iş önlüğü olan kişi de Yako Usta. Çanakkale'den 1949 yılında gelip, boyozculuğu İzmir'de öğrenmiştir. Ve oğlu ekose gömlek giyen kişi de Aşer, üç-dört yıl önce İsrail'de vefat etti. Bunlar, ikinci kuşak boyoz ustalarıdır. Yako Usta'nın, Çanakkale'de Musevi Mahallesi'nde bıraktığı fırın halen faaldir. Fırını devrettiği Sabetay Usta da sağdır.

Görüyorsunuz, içlerinde hem Yahudi, hem Türk işletmeciler, hem de Türk ustalar var. Bugün boyoz diye dolu dolu övgüyle söz ediyorsak, bu ustalara şükran borçluyuz. Görüştüğüm yaşlı ustalardan biri şöyle demişti: "Yahudiler bir miras bıraktılar, fakat biz kıymetini bilmiyoruz. Boyozu bozduk, tahin kullanmaz olduk, katı yağları fırınlara soktuk, lezzetini bitirdik."

Anlatacağım daha çok şey var. Onları, soru cevap kısmına bırakıyorum. Son olarak şunu eklemek isterim; Katmer, insanlığın en kadim tariflerinden birisidir. Bir Orta Asya tarifidir. Bugün Kazakistan'da, Türkmenistan'da, Başkurdistan'da, Afganistan'da, Hindistan'da, Türkiye'de, Kuzey Afrika'da yaşayan bir tariftir. Katmer adı, Türkçedir. Arap ve Yahudi göçleriyle birlikte, VIII. yüzyılın başında İber Yarımadası'na taşınmıştır. Kader onu, 1492'de Akdeniz'in bu kez batısından, doğusuna getirdi. Bir Sefarad tarifi olarak, İzmir'de tutundu. Karşımızdaki, gerçek bir Akdeniz tarifi. Tarih içinde dönüşen ve boyoz adı verilen bir tarif karşımızdaki. Akdeniz için bünyesinde göç hikâyeleri barındıran ve tarihteki adımlarını izleyebileceğimiz bir tarif arıyorsak, boyozdan uygunu zor bulunur. Akdeniz'deki en Akdenizli tariflerden biridir.

Evet, bir Sefarad mutfağı örneği, fakat son şeklini İzmir mutfağı verdi. Elle çeke çeke açılan bir hamur işiyken, Rumeli göçmeni ustaların öğrettiği havada savurma usulüyle bugün pul pul dökülür hale getirildi. Bu nedenle boyozun üzerinde, birden fazla halkın hakkı vardır. İzmir mutfağına ait bir börek demek, en doğrusu olacaktır. Sefaradlara ve Rumeli göçmenlerine bağrını açan, İzmir kentidir çünkü.





Bir Dünya Mirası Olarak Keşkek Ritüeli

**Nihal
Kadioğlu
Çevik**

Kültürel
Araştırmalar
Vakfı-Mutfak
Kültürü Program
Koordinatörü

Tanıdığınız, bildiğiniz çok sade bir lezzet olan keşkeğin dünya mirasına dönüşme sürecinden, bunun öyküsünden söz etmek istiyorum.

Keşkek yemeğinde birleşen, buğday ve etten başlamak istiyorum öncelikle. Anadolu topraklarında, neolitik dönemden günümüze güncelliğini koruyan buğdayın mitolojik yaratılış öyküsünü, Doğu Akdeniz’de bir kaynak kişi, yaşlı bir çiftçiden şöyle dinlemiştim: *“Tanrı önce Adem ile Havva’yı yarattı. Cennette mesut yaşarlarken, şeytan Havva’nın yasak meyveden yemesini sağladı. Havva, yasak meyveyi Adem’e sundu. İkisi de bu meyveden yedikten sonra cennette durmaları mümkün değildi. Tanrı, Adem ve Havva’yı cezalandırdı. İkisini de dünyanın iki ayrı ucuna gönderdi. Tanrıya yıllarca yalvardıktan sonra bir araya geldiler. İlk defa açlık duydular. Tanrı onlara Cebra’il’i gönderdi. Cebra’il’in elinde bir buğday tanesi vardı. Adem’e toprağı kazmayı, tohumu toprağa atmayı, başaklar olgunlaşınca buğdayı toplamayı ve un haline getirmeyi öğretti. Bir taşın üzerinde ekmeği yoğurdu, pişirdi ve Adem’le Havva’ya verdi.”*

Buğday, Akdeniz havzasının eski halklarının beslenme sistemlerinde ve ticari ilişkilerinde her zaman çok önemli bir yere sahipti. Günümüzde de öyle. Anadolu’nun en köklü besini buğday, her durumda özellikle un ve ekmeğe dönüştüğünde kutsaldır. Buğday; diğ buğdayı ya da diğ hediğı, helva, tarhana ve aşure gibi törensel simgesel yemek ve yiyeceklerin temel malzemesidir. Buğday geleneksel diğün töreninde, gelinin başına saçılan buğday tanelerinde olduğı gibi genelde ya da çoğunlukla bolluk bereket simgeleriyle kültürümüzde yer alır. Kültürel/simgesel anlamlara bağılı olarak buğday, ülkemizin birçok bölgesinde, törensel bir yemek olan keşkeğin ana malzemesi olmuştur.

Keşkek yemeğinin bir diğ malzemesi insanlığın beslenme tarihi boyunca gücü simgeleyen, statüyü simgeleyen yiyecek olan kırmızı ettir. Etin her dönem taşıdığı bu ayrıcalıklı konum, avcılık toplayıcılık döneminde, avın zorluğuna dayandırılarak geçerliliğini korumuştur. Kurban Bayramı gibi ritüellerde, ekonomik yönü ve inanç boyutunun yanı sıra, et tüketiminin mutfak kültürümüz içindeki anlamı açıkça görülür. Beslenmenin temelini oluşturan buğdayın, kırmızı etle birleşerek çoğalması, çoğaltılması bu törensel yemeğı,

keşkeği ortaya çıkarır. Keşkek yapımında, tavuk ve hindi eti kullanılsa da makbul olan kırmızı et, özellikle gerdan etidir.

Keşkeğin etimolojisi karmaşık görünse de -etimolojiye çok girmek istemiyorum- Anadolu geleneğinde keşkek; 'kişkah', 'herisi', 'hırsı' gibi adlarla da anılan bir yemektir. Keşkek, törensel yemeğin adı olduğu kadar, işleminden geçirilmiş buğday taneleri anlamına da gelir. Keşkeklik buğdayın seçimi önemlidir. Genelde sert ya da yarı sert olarak tabir edilen ve tabii ki tercihen yerel buğday çeşitleri, keşkek için uygundur. Buğdayın, etin pişme süresine eşlik etmesi gerekir. Bölgelere göre değişiklik göstermekle birlikte, 'sarıbaşak', 'karakılçık', 'üveyik' gibi türler, keşkek için kullanılır. Geleneksel anlamda keşkeklik buğdayı hazırlamak için keşkek dövmek üzere kullanılan taş dibeklere alınan yıkanmış buğday, ahşap tokmaklarla belirli bir ritimde iki ya da dört kişi tarafından dövülür. Günümüzde dibek, yani keşkek dövme geleneğinin devam ettiği az sayıdaki yerleşimde, düğünün başladığı bu ritmik sesle anlaşılır. Yani bu sesi duyanlar, bir şekilde bir düğün başlangıcının ilan edilmiş olduğunu anlarlar. Düğün gününe hazır olması gereken keşkeğin buğdayı, bu şekilde kabuklarından ayrılmış olur. Tabii bunun için doğal yöntemler de devreye girer. Karşılıklı iki kişi kalbura doldurdukları buğdayı, yukarıdan aşağı dökerek, rüzgârın yönünü hesap ederek kabuklarından uzaklaştırırlar. Bu gelenek, kısmen de olsa devam ediyor. Artık bu şekilde hazırlanan ve bezlere alınarak kurutulan keşkeklik buğday, keşkek yemeğinin ana malzemesi durumuna gelmiştir. Keşkek geleneği; sünnet ve evlenme düğünleri, dini bayramlar, muharrem ayı, hayırlar, hac ziyareti yemeği, yağmur duaları, Hıdırellez gibi özel günlerde gerçekleştirilir. Özellikle düğün, nişan ve sünnet gibi törenlerde tabii geleneksel anlamda; keşkek, pilav ve helva bir üçlü olarak karışımıza çıkar. Keşkek de bunun en önemli parçasıdır mutlaka. Düğün keşkeğini pişirecek deneyimli kadınlar, daha çok bu çalışmalarını geleneksel aşçı kadınlar üzerinde yaptığım için bunu söylüyorum, ama yıllar içerisinde kır toplumunda da erkek aşçılar çoğaldı. Düğünden önce törene katılacak kişi sayısınca et, keşkeklik buğday ve diğer malzemelerin hesabı yapılır ve düğün sahibine bildirir. Diyelim beş yüz kişinin katılacağı varsayılan bir düğün için, üç teneke keşkeklik buğday alınmasını ister, diğer gereksinimler bir taraftan karşılanır. Tören keşkeği geleneğinin içinde yer aldığı en önemli törenlerden olan düğünler, genellikle yaz sonu sonbahar başında yapılır. Keşkek dışarıda uygun bir alanda pişirilir, ateşi yakılırken bereket dileklerinde bulunulur. Uzun süreli bir ısı kullanımı gerektirdiğinden ve genellikle büyük bakır kazanlarda pişirildiğinden keşkek dibinin yanmaması için, külle sıvama gibi ya da deterjanla külle sıvama gibi uygulamalar da yapılır. Bu daha sonra, kazanın da kolay temizlenmesini sağlar. Tabii bu belirli ısı, keşkeğin pişme süresince geçerlidir ve çoğu zaman bu pişmeyi yeterli bir düzeyde sağlayabilmek için gece boyu süren bir keşkek nöbeti tutulur. Keşkek ustaları, yılların deneyimleriyle ne kadar et, yağ, keşkek katılacağı oranlarını bilseler de, bunların hepsi bir ölçü dahilinde yemekte yer alır.

Teknik anlamda, keşkek nasıl yapılır? Tören keşkeği bağlamında, kısaca bahsedeyim. Kazana konulan tereyağı ve sıvıyağ kızdırıldıktan sonra, büyük ve kemikli parçalar halinde iyice ayıklanıp yıkanmış temizlenmiş etler yine hayırlı olsun dilekleriyle kazana yerleştirilir. Etler suyunu çekerken, doğranmış soğanlar eklenir ki kimi yerde bu tercih edilmez. Su eklenip ısılatılmış buğdayın katılmasıyla, boşaltılmasıyla pişirilir. Ağaç kepçelerle karıştırılır ve sürekli kontrol edilir. Keşkekçi adı verilen geleneksel aşçılar, geleneğin aktarımında çok önemli bir role sahiptirler. Onlara daha sonra tekrar değineceğim. Keşkeğin dinlenme süresi tamamlanınca, kazanın etrafında toplanılır, dualar edilir ve bereket dileklerinde bulunulur. Köy gençlerinden kuvvetlice olanlar ve istekli olanlar, keşkek dövme için önceden görevlendirilmiştir. Dövme işlemi, yine tam bir ritüel şeklindedir. Karşılıklı iki kişi tarafından, kazanın etrafında dönülerek yapılır. Bu işlemi yapacak olanlar ellerindeki; 'tokmak', 'çomça', 'şişek', 'gödel' gibi farklı isimler alan ağaç kepçelerle, ağaç kepçeleri öncelikle kazanın üzerine bahşiş için koyarlar. Düğün sahibinden bahşiş aldıktan sonra, kapağı açarak dövme işlemine başlarlar ve ezerek bir anlamda kıvama gelmesini sağlarlar. Bu süreç, törene katılanlar tarafından ilgiyle izlenir. Keşkek döven gençlerin hareketlerini hızlandırmak, bazen sataşmak için ya da o süreci daha eğlenceli hale getirmek için zaten belirli ezgileri vardır. Ezgiler çalınır, keşkek dövme işi daha hızlandırılır ve oyunlar oynanır. Keşkek belirli bir aşamaya geldiğinde, özellikle yaşlı kişiler tarafından kontrol edilir, eğer dişe geliyorsa istenen kıvam genellikle macunlaşma şeklindedir. Bu karşılanmıyorsa, dövme işlemine devam edilir ve konulmuş olan kemikli etler, iyice lifli hale geldikten sonra o kemikler teker teker aşçı tarafından kazanın dışına çıkarılır. Keşkeğin sunumu da tıpkı hazırlanışı gibi, toplu işgücü ve paylaşımaya dayalı geleneksel uygulamaları içerir. Sofraya gelen keşkek, genel olarak tek tabaktan yenir. Bu yenme biçiminde, yemeğe kaşık sallayanların özellikle kendi önlerindeki bölümden yemeleri istenir ve bu çocuklara küçük yaştan itibaren mutlaka telkin edilir. Bir sofraya adabı olarak günümüzde ne yazık ki sizler de tanık oluyorsunuzdur çoğunlukla plastik kaplar, plastik tabldot kapları kullanılmaktadır. Bu hem geleneği, hem de çevreyi olumsuz olarak etkiliyor. Genelde; salata, nohut yemeği, pılav eşliğinde yenilen keşkeğin arkasından çoğu zaman un helvası gelir. Topluluk içinde törene katılamayacak durumda olan yaşlı, engelli bireylere keşkek gönderilerek ya da onların törene katılmasına yardımcı olunarak, kişinin o topluluğun bir parçası olduğu duygusu pekiştirilir.

Tören keşkeği geleneğini, belki son yıllarda çok değişti ama bu geleneğin en önemli özelliklerinden biri, -kırsal için düşünün bir köyde hayır ya da düğün sırasında keşkek yapıldığını; yani etnik, dinsel, kültürel hangi gruptan olduğu fark etmez- oradan geçen kişi o törene davetlidir, yani o kültürel ortamın bir parçasıdır. Bu, keşkeğin birleştirici özelliği olarak özetlenebilir.

Türkiye genelinde yaygınlık gösteren keşkek törenine ilişkin kurallar ve ritüellerin sürdürüldüğü iller arasında ilk elde; Çorum, Yozgat, Çankırı, Amasya, Sinop, Adana, Erzincan, Tokat, Tekirdağ, Aydın, Muş, Kırşehir, İzmir, Denizli gibi illeri sayabilirim.

İzmir de, keşkek geleneğinin güçlü biçimde yaşadığı merkezlerden birisidir. Şehir merkezinde her ne kadar evlerde yapılıyor olsa da, kırsalda halen düğün gelenekleri başta olmak üzere bir önem taşıyor. Burada çok kısaca; Bergama, Kiraz, Torbalı, Seferihisar, Urla, Menemen ve Tire gibi örneklerle, kültürel kimliğin bir parçası olarak keşkeğin profilini sunmak istiyorum. Mesela, Aliağa ilçesinde düğün yemekleri arasında çorba, fasulye, nohut, et yemeği, pilav gibi yemeklerde olsa da keşkek yoksa bunların bir önemi yoktur. Dikili Deliktaş köyünden yapılan derlemede, Alevi düğünlerinde bir gün önce “lokma günü” denilen günde, keşkek dövüldüğü görülür. Urla ilçesinde, keşkeğin yerli buğday da denilen, karakılçık buğdayıyla yapılması tercih edilir ve bu buğday erkek etiyle birleştirilir. Erkek eti olma nedeni de, dağlarda yediği kekik ve içtiği tuzlu deniz suyunun kazandırdığı lezzet olarak açıklanır. Tire ilçesinde, keşkeksiz düğün olmaz, sakız kıvamını alıncaya kadar dövülür ve yağmur duasında da yapılır. Kiraz ilçesinde, düğün ya da mevlit yemeği olarak görüyoruz keşkeği. Bergama ilçesinde, özellikle köy hayırlarında yapılır. Seferihisar Sığacık pazarında da, keşkeği görüyorsunuz her ne kadar ritüel bağlamından uzaklaştırılmış, turistik hale gelmiş olsa da keşkek geleneğine dair bir izi Sığacık pazarında da bulabiliyoruz. Onun dışında mesela Amasya da, etli ya da etsiz olarak düğün ve bayramlarda, güveçte pişirilen keşkekte kimi zaman horoz eti kullanıldığını öğreniyoruz. Artvin Ardanuç’ta mesela, bol tereyağı istenir keşkeğin içerisinde ve kızılıktan hazırlanan ekşiyle yenir. Antalya dağ köylerinde, yine keşkek dövme geleneğinin sürdüğü bölgelerde, dibeklerde dövülen keşkek pişirecek olan aşçıya teslim edilir. Aydın da, et ve buğday ölçüsü aynıdır. Gece boyunca pişer, tahta kepçeyle dövülme işlemine yerinde bir ifadeyle, “keşkeği dokumak” denir. Manisa Demirci’de yapılan keşkekte, yine pişiriciler dolgun taneli buğday olmasını ve etlerin zar kalmayacak şekilde çok iyi temizlenmesini isterler. Sinop’ta da dövülmüş mısırın, kuru fasulyeyle pişirilmesiyle hazırlanan yemek, keşkek adını alır. Çorum İskilip’te buna benzer şekilde, Kastamonu Tosya’da cabi ya da caba denilen çömlek kaplarda yine uzun süreli mahalle fırınlarında pişirilir ve Ramazan aylarının vazgeçilmez yemeğidir keşkek. Onun dışında Çanakkale, Muğla, Kastamonu, Antalya, Hatay, Amasya’da aynı malzeme ve benzer tekniklerle yapılan keşkek çeşitleriyle karşılaşırız. Gaziantep’te, keşkek şeklinde pişirilen yemekse, ‘dövmeli aş’ adını alıyor.

Keşkek geleneği, günümüzde okul mezuniyet günlerinin, hemşehri buluşmalarının, kermes gibi organizasyonların odağında kent yaşamında da devam ediyor. Tabii burada yine ritüel kapsamından ya da vurgusundan uzaklaşmış bir durumda var. Ama yine bu geleneğin, bir devamı da söz konusu. Tören keşkeği geleneğinin, güçlü bir sözlü anlatım yanı da vardır. Buğdayın seçimi, taşınması ve hazırlık süreciyle ilgili kullanılan bu ifadeler, geleneklerden devşirilmiş ve günlük yaşamda da kullanılır olmuşlardır. Onları da kısaca örneklendireyim. Geleneksel düğün törenleriyle o kadar özdeşleşmiştir ki keşkek, genç kızların ya da erkeklerin evlenme zamanının geldiği kavramını karşılayabilmek için mesela, “senin keşkeğini ne zaman yiyeceğiz” diye sorulur. “Keşkeksiz düğün olmaz” deyiimi yaygındır. Aşçıya haber verilirken düğün sahibi, “gel düğün yemeğini pişir” demez. Genellikle, “keşkeğimi sen pişirir

misin?” der. Keşkek, bu kadar içselleşmiştir. “Bu düğünün de, keşkeği yendi” sözü, “bu iş artık hayırlısıyla bitti, kemale erdi” anlamında kullanılır. Bu aidiyet duygusunun keşkek üzerinden ifade edildiği bence en önemli kavramlardan, deyimlerden birisi de, “bizim keşkeğimiz daha iyidir” ifadesidir.

Araştırma yaptığım yerleşimlerin hemen hemen hepsinde gerek aşçılar, gerek oradaki topluluk üyelerinden hep şu sözleri duydum; “Bizim keşkeğimiz iyidir, yan köydeki bir şeye benzemez” gibi ifadeler... Kültürel çerçeveden baktığınızda; kültürel kimliği, toplumsal aidiyeti tamamlayan bir söz buradaki. Peki, bu yemek, ‘Dünya Miras Listesi’ne acaba nasıl taşındı? Yani bu sade tekniğe sahip yalın lezzetin, kültürel kimliğimizin bir parçası olarak insanlığın ortak kültürel sürecine olan yolculuğu nasıl gerçekleşti?

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim, Kültür Kurumu UNESCO kırklı yılların ortalarında kuruluyor. Savaş sonrası her yer yıkılıp yıkıldıktan sonra, somut miras objeleri ya da anıtları üzerine, bunların yeniden ayağa kaldırılması üzerine yoğunlaşıyor. 1970’li yıllarda, başka bir şey ortaya çıkıyor. Bu da daha çok sözlü olarak aktarılan folklorik değerlerin, halkın kendini ifade biçimi olan ortak geleneklerin, uygulamaların bir miras değeri taşıdığı düşüncesiyle somut olmayan kültürel mirasa evriliyor. UNESCO, böyle bir sözleşmeyi kabul ediyor. Biz de, bu sözleşmeyi nerdeyse ilk kabul eden ülkelerdeniz. 2006 yılında, sözleşmeye imza atıyoruz. ‘Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi’nde tanımlandığı şekliyle, size okumak istiyorum. Toplulukların, grupların, kimi durumlarda bireylerin kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar ki söz ettik bunlardan, genelde temsiller, anlatımlar, bilgi, beceriler ve bunlara ilişkin araç gereç ve kültürel mekânlar biçiminde tanımlanır. Bu sözleşmenin amaçları da; işte bu mirası oluşturan toplulukların, bireylerin, grupların somut olmayan kültürel mirasları koruyabilmelerini sağlamak, bunun önemi konusunda yerel, ulusal, uluslararası düzeyde farkındalıklar oluşturmak ve bu ekseninde bir araya gelenleri birleştirmek, bilgi paylaşımı ya da devamlılık konularında bir güç kazanmalarını sağlamak. Bu sözleşmenin de bir listesi var, ‘Dünya Miras Listesi’ gibi hepinizin bildiği bu somut miras listesine benzer bir liste. Somut olmayan mirasın görünürlüğünü, takibini sağlayan bir liste. UNESCO sitesinde ayrıntısını bulabileceğiniz gibi keşkek geleneği, ‘Tören Keşkeği Geleneği’ adıyla 2011 yılında, ‘UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi’ kapsamında, ‘İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi’ne, Türkiye adına kayıt edilmiştir.

Keşkek, geleneğinin temsili listede yer alması, geçmişten günümüze aktardığımız ve yaşattığımız bu geleneğin, kültürel kimliğimizin bir parçası olarak devamlılığına katkı sağlıyor. Keşkek geleneğinin ‘UNESCO SOKÜM Listesi’nde yer alma yolculuğu, içinde benim de bulduğum bir ekiple gerçekleşti. Keşkek geleneği, mutfak kültürü alanında somut olmayan kültürel miras listesine yazılan ilk unsurdur. Bu sözleşmenin aynı zamanda ticarileşmeye karşı tarafı da var. Öyle olunca, başvuru dosyamız çok geniş tartışmalar sonucunda ortaya çıktı. İşimiz zordu çünkü biz keşkeği, bir kültürel miras değeri olarak, birçok ülkeden uzmanların oluşturduğu, bir kurula anlatmak durumundaydık. Bunu başardığımızı düşünüyorum.

Keşkek geleneği, ortak törenler etrafında, ortak iş gücü ve paylaşımına dayalı, mutfak geleneklerinin yanı sıra el sanatları, sözlü aktarımlar, törensel uygulamalar, müziğin/oyunun eşlik etmesi, bunun en başta yaşıyor olması ve yaşatılması konusunda toplumda oluşan gönüllülük, bu dosyanın en güçlü yanıydı. Keşkek geleneğimizin temsili listede yer alması, görünürlüğü artırarak, bu geleneğimiz etrafında giderek artan bir farkındalığın oluşmasını sağladı. Aidiyet duygusunun, kültürel sürekliliğin devamına ilişkin yavaş da olsa bir bilinç oluşmasına katkı sağladı. Sözleşmeye taraf yaklaşık 250 ülkenin kültürle, sanatla, turizmle, iletişimle ilgili akademik çevrelerinde keşkek geleneğimizin bir yeri var artık.

Bundan sonrasında ne olur? Temsili listede yer almak, bir başlangıç ama sonrası var. Çünkü sözleşmeye taraf devlet aynı zamanda keşkek unsurunu listeye kaydettirdiğinde, bir taahhütte bulunuyor. Uluslararası topluma ve sözleşmeye taraf devletlere, ben bu unsurumu şu yollarla korumak durumundayım diyor yani bunun koruma önlemleri neler olabilir konusu öne çıkıyor. Tören keşkeğimizi nasıl sürdürebiliriz? Bir kaç cümleyle de buna değinmek istiyorum; öncelikle, yerel buğday türlerimizi korumalıyız. Yerli hayvan ırklarını korumalıyız. Bu geleneği; ustadan, çırağa aktaran yani nesilden nesile taşıyan gelenek aktarıcılarını bir anlamda korumalıyız. Özellikle kadınları, ekonomik anlamda güçlü kılmaya çalışmalıyız. El sanatı unsurlarını, bakır kazanları, ahşap işçiliğini koruyabilmeliyiz ama en önemlisi mekânları, alanları korumalıyız. Keşkek, ev üretiminde de devam eden bir unsur. Ama tören keşkeği geleneği; dışarıda, alanda bu kültürel mekânlarda yaşayan bir unsur. Toplulukları bir araya getiren, bir kültürel ifade aracı olması daha çok da buna bağlı. Dolayısıyla bunları korumalıyız. Türkiye genelinde çok yaygın olan bu geleneğin araştırılması ve folklorik özelliklerinin kayıt altına alınması da çok önemli.

İzmir özelinde söyleyeyim, gastronomi turizmiyle yol almaya çalıştığı ya da bu konuda çalışmaların yapıldığı bir yerde, hem keşkeğin hem de uluslararası kültürel alanda -yani kültürel bir imge olarak tanınması- bu geleneğin İzmir ve çevresinde yaşıyor olmasının avantajıyla bunun değerlendirilmesinden yanayım. Kurumlar ve ticari işletmelerle, bu kültürel mirası nasıl görünür kılabileceğimizi, koruma tedbirlerimizi konuşabiliriz. İzmir, bu tür çalışma bölgesi olabilir çünkü keşkek geleneği, bu kentin kadim bir unsuru olarak toplulukları ortak sofrada buluşturmaya devam ediyor. Bu törensel kültürel unsurun birleştirici, bütünleştirici herkese bir anlamda "gel" diyen niteliğinin sürmesini diliyorum.

Sorular-Katkılar

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Sunuşlar için teşekkür ederiz. Sorularınız ve varsa katkılarınız için sözü sizlere vermek istiyorum.

SORU-KATKI: Emekli çocuk hastalıkları profesörüyüm. 1931 yılında Alsancak'ta doğmuş, büyümüş bir insanım. Çocukluğumda Alsancak'ta oynarken, arkadaşlarımızın arasında hem Museviler hem Balkanlardan, hem de Girit'ten göç edip gelmiş olan ailelerin çocukları bir aradaydı. Oyunlarımızı oynarken, hiç birbirimizde bir ayrımcılık görmedik. Birbirimizin kim olduğunu, nereden geldiğini bile bilmezdik. Zaman zaman oynarken, sokakta birileri gelir bir şeyler satardı. Şimdi hatırladım, o satılan şeyin bir tanesi boyozdu. Boyozu satan kişi, koltuğunda bir camlı kutuyla veya bir tepsiyi kafasında taşır “boyoz” diye ikinci heceyi, uzatarak bağırırdı. Onu duyanlar gelir, alacaksa alırdı. Bu şekilde boyozu tanıdık ama çocukluğumda benim gördüğüm boyoz sizin ilk gösterdiğiniz sadece yağda pişmiş hamur şeklinde olan değildi. Sonradan değişti. Bu şekildeki boyoz satılması, 1940, 1950'li yıllarına kadar devam etti. 1950'li yıllardan sonra, boyoz satımını görmedim, duymadım. Bakkallarda, marketlerde veya fırınlarda satıldığını, hatta şu anda özel yerlerde de satıldığını görüyorum. Yine çocukluğumuzda tandırıklılarda, sokak aralarında oyun oynarken çok iyi hatırlıyorum, “keşkek pilav, keşkek pilav, keşkek pilav” denilirdi. Hangisine denk geliyorsak, o ya ebe olurdu ya da söylenen ölçüyü kazanmış olurdu. Acaba siz, böyle bir “keşkek pilav” olayını, bir ölçü birimi olarak ya da tercih sebebi olarak duydunuz mu?

Nihal KADIOĞLU ÇEVİK: Keşkek pilava rastlamadım ama keşkek ve pilav üst üste yan yana yenildiğini gördüm. Hatta kimileri için, bu karbonhidrat dengeleri çok konuşuluyor. Bunlar çok yakışmayan yemekler gibi görülüyor ama geleneksel anlamda sanıyorum bazı yörelerde, pilavla yan yana keşkek mutlaka yeniyor. Çanakkale, Balıkesir olmalı; pilavın üstüne keşkek konularak birazda suyundan ya da nohut gibi sulu-salçalı bir yemek konularak o şekilde de yenir. İkisinin çok büyük bir ilişkisi var.

SORU-KATKI: Boyoz seven bir kişi olarak, keşkeği de çocukluk yaşlarından sonra yetişkinlikte seven birisiyim. Ayrıca, boyozu, Seferadların yiyeceği olarak biliyordum ve çok seviyorum. Siz dediniz ki, İzmir'de olan ve Seferad olmayanlarında katkısıyla boyoz bu hale geldi. Bu benim için çok değerli bir bilgi.

Soru-Katki: Her iki sunum için çok teşekkür ediyorum. İkisi de, bilgilendirici oldu. On yıl önce İspanyol misafirlerimiz, Türkiye'ye ilk defa geliyorlardı. Bir fırına gittiğimizde boyozu gösterip, “Siz, buna ne diyorsunuz?” diye sordum. Kendi telaffuzlarıyla, “boyoz” dedi. Bu, bana çok normal geldi. İspanya'da bizimkine benzer bir ürüne boyoz demelerini nasıl yorumluyorsunuz merak ettim.

Nejat YENTÜRK: İspanyolca konuşan ülkelerde boyoz isminin kullanımı, bizim börek sözcüğünü kullanmamıza benziyor. Börek dendiğinde, seksen bir vilayetin her biri nasıl başka bir şey anlıyorsa,

boyoz sözcüğünde de böyle oluyor. Boyoz, basitçe “ekmek” demek. Küçük ve yuvarlak ekmekler için kullanılan genel bir isim. Bu kullanım; XV. yüzyılda, XVII. yüzyılda, hatta XX. yüzyılda da değişmemiş. O derece genel bir karşılığı var ki, börek sözcüğünün kullanımına benzetmem bu yüzden. Biz, sigara böreğine, tepsi böreğine, çiğböreğe de, börek diyoruz. Kısacası; yağda kızarana da, fırında pişene de börek diyoruz. Sadece İspanya’da değil, Güney Amerika’da da İzmir boyozuyla uzaktan yakından alakası olmayan, küçük hamur işlerine boyoz deniyor. Güney Amerika’da küçük kaplarda pişmiş keklere, içinde kuru meyvalar bulunan tatlı muffinlere, boyoz deniyor. Boyoz, Bulgaristan’da çok sert bir ekmeğin ismi olabiliyor; üç santim kalınlığında; ancak ısıtıp, kızartıp ya da buhara tutarak yumuşatılan, pide kalınlığında bir ekmeğin ismi. Boyoz, genel bir isim, bir tarifi ismi değil. Sadece İzmir’de ve Tire’de kat kat açılan, pul pul dökülen, içinde tahin bulunan bir hamur işi anlaşıyor. Boyoz ismi, İzmir’de doğmadı ama Şabat sofrası için şekillenmiş bir katmere isim olarak Sefaradlar tarafından verildi.

SORU-KATKI: Her iki konuşmacıya da, bu güzel sunumları için teşekkür ediyorum. Çok değişik bilgiler aldık. Nejat Yentürk’ün sunumunu, sanırım beşinci kez dinliyorum ama her seferinde büyük zevk alıyorum. Nihal Kadioğlu Çevik’in sunumuyla ilgili, katkıda bulunmak istiyorum. Bakır koleksiyoneriyim. Tireliyim ve Ödemiş’te düğünlerimizde, keşkek çok önemlidir. Profesyonel olarak, bu işi yapan özel keşkekçiler vardır. Bakırlarla, kazanlarla ilgili gözlemimi aktarayım. Tire’de bakır dövülen kazanlar, dışbükeydir ve özel formu vardır. Keşkek çok rahat dövülsün, ezilebilsin diye keşkek kazanı normalde dışbükeydir ve tokmakta ona uyumludur ama çok çaba gerektirir, zordur. Öncelikle gözlemim Sındırgı Düğüncüler köyü, Yörük orman köyüdür. Bu köyümüzde, sık sık düğünlere katıldım. Orada da keşkek yapıyorlar. Muazzam bir organizasyonları var. Kazanın ateşinin sürekliliğini sağlayan, ateşçiler var. Bunlar, odun temini ve o ateşin sürekliliğini, gerekli ısıyı almasını sağlayan özel görevli insanlar. Bu işi iyi yapan kişiye, ateşçi diyorlar. Köyün kızları, gençleri bulaşık yıkıyorlar. Servis yapan gençler var. Kısacası, içlerinde bir organizasyon var. Köyde ve diğer köylerde kullanılan kazanlar, köy vakfına ait. Düğünü yapan kişi, belirli bir ücret vererek vakıftan kir alıyor ve onu kullanıyor. Bir Tireli olarak, keşkek deyince üzerine yağlı salça konmadan düşünemiyorum. Bu konuyla ilgili gözlemleriniz nedir? Bir saptamanız var mı? Bu sadece Tire’ye mi ait? Salçalı keşkek, Türkiye’de nerelerde bu şekilde sunuluyor?

Nihal KADIOĞLU ÇEVİK: Hem sorularınıza, hem de katkılarınıza için teşekkür ediyorum. Öncelikle, salçalı sostan söz edeyim. Evet, bu yaygın olarak var. Tereyağı, salça ve hatta pul biber ekleyerek son aşamada, servis sırasında konulup hatta kaşıkla şekil vererek, biraz içine alması gibi bir durum var. Ege, İç Ege, Akdeniz bölgelerinde özellikle Balıkesir ve Çanakkale de bunu görebiliyorsunuz. Tereyağı zaten var. Ardanuç’taki örnekten söz etmiştim. Bu salçalı uygulama, ya da toz ve pul biberli uygulama var. Devam eden bir geleneğe, süs de kazandırıyor. Diğer sorunuza gelince, tabii burada çok sade, çok bilinen, malzemesi az bir yemeğin, nasıl oldu da kültürel bir yolculuğa gittiğinin, yolculuğunu anlattım. Yani kendi içerisinde, bu yolculuktan söz ettim. Çünkü Tire’nin bir

dağ köyünde devam eden bir törenin önemli bir parçası olan keşkek, şimdi UNESCO 'Dünya Miras Listesi'nde konuşulan, üzerinde tartışılan ve devamlılığı konusunda taahhütlerde bulunulan bir kültürel miras. Değeri, 'Dünya Kültürel Mirası' değeri haline geldi. Ben, bu yolculuktan söz ettim. Etimolojiye ya da kökene çok girmedim. Haklısınız keşkek; 'kişkah', 'herise' ya da 'hırısı' gibi adlarla, Orta Doğu belki Yakın Asya'da, daha doğrusu çok geniş bir coğrafyada gelişti. Zaten bu yemek var. Antik Dönem'de de biz buğdayın ve etin, sınıksız birleştirildiğine yemeklere zaten rastlıyoruz, bu kayıtlarda da var. Arkeoloji, alanım değil ama o kayıtlarda rastlıyoruz. Kimi zaman tuzlu, kimi zaman da tatlı olarak buğday ve et birlikteliğini tarihsel süreçte görüyoruz. Ülkemiz, Akdeniz, Orta Doğu ya da Asya'ya yayılan coğrafyalarda, bu türden ortak törensel yemekleri görebiliyoruz.

SORU-KATKI: Orta Doğu. Doğru mu anlıyorum? Orta Doğu diyorsunuz keşkek için.

Nihal KADIOĞLU ÇEVİK: Evet, evet.

SORU-KATKI: İlk defa duyuyorum.

Nihal KADIOĞLU ÇEVİK: Farklı adlandırmalar. Bakın şöyle bir daha tekrarlayayım, buğdaydan ve etten söz ediyoruz. İki ana temel malzemeden.

SORU-KATKI: Orta Asya demiyorsunuz, Türk demiyorsunuz, Orta Doğu diyorsunuz.

Nihal KADIOĞLU ÇEVİK: Orta Asya'dan da söz ettim. Siyasi sınırlar, kültürel sınırları çizmez. Bununla yetinmeyi düşünüyorum.

SORU-KATKI: Bugün klasik anlamda ya da doğru haliyle önerebileceğiniz, İzmir'de bir boyoz satış noktası var mı?

Nejat YENTÜRK: Yaklaşık 15 yıldır, gastronomi tarihi çalışıyorum. Benden bir mekân tavsiyesi duymayacaksınız. Bunu geçim kaynağı edinen çok sayıda instagramer, youtuber, televizyon programcısı var. Görüyorsunuz çoğunun yaptığı da değerlendirmek ya da eleştirmek değil, mekânları yüceltmek üzerine. İnandırıcılıkları olmuyor tabii. Boyoz önerme meselesine gelirsek; bir çalışanın ustalığıyla, çalıştığı işletmenin kural ve imkânlarını ayrı tutmak gerekir. Boyoz ustası, alanında çok yetkin olabilir ama işletme sahibi önüne tahin kovasını koyduğunda ustalığını gösterebilir. Diğer husus, istikrar... İstikrar, işletmenin hem çalışanın, hem de kullanılan malzemenin devamlılığıyla kendini gösterir. Bu nedenle, bir işletmeyi hele bilimsel bir toplantıda yüceltmeyi doğru bulmuyorum. Bu, diğerlerini onaylamadığımız anlamına gelir ki, hakkaniyetli olmaz. Sosyal medya sayesinde şahit oluyoruz; şişirilen mekân, iki gün sonra çalışaniyla maaş konusunda anlaşamıyor, ustasını rakip işletmeye kaptırıyor. Hürriyet gazetesinin ilk onunda adı geçen işletmelerin bugünkü durumları ortada.

SORU-KATKI: Gerçekten hakıyla tahin koyarak ve kuralıyla çalışan mekân ismi söyleyemez misiniz?

Nejat YENTÜRK: Bakın ben size başka bir şey önereceğim; gastronomik okuryazarlığınızı güçlendirin. Yediği şeyin niteliğini, kültürünü, tarihini, nasıl hazırlandığını Türk toplumu artık öğrenmeli. Mutfağımızla iddialıysak, kendi mutfağımızı gerçekten iyi tanımalıyız. Bunu derken gurmellikten söz etmiyorum ama zenginliği ve geçmişiyle birçok ülke mutfağını kolaylıkla geride bırakacak, bir

mutfağın varislerine yakışacak yönde hareket etmediğimizi söylüyorum. Artık bazı şeylerin farkına varalım. Birer tüketici olarak, yediğimiz ürünü ve işletmeyi değerlendirebilelim, eleştirebilelim. Heyecanımızı dizginleyebilelim. Çok lezzet aldık, çok keyif aldık aman Kadir Usta, aman Mehmet Usta... Biraz da bir boyoz, bir keşkek nasıl olmalı konusuna bakalım. Mutfaklarımızı, günlük çıkarları için dejenere edenlerin eline terk etmeyelim. Gerekiyorsa işletmeyi uyaralım, sosyal medyada da eleştirebilelim. Dizginleri elimize alalım. Anlatabildim mi?

SORU-KATKI: 60 yıldır boyoz yiyiyorum. Lamba Sokağı'nda doğup, İkiçeşmelik Camisi'nin sokağında büyüyen bir gencim. Çocukluğumda, babam Şadırvanalı Camii'nin minaresinin altına bizi çıraklığa gönderirdi. "Çocuk, biraz hayatı öğrensin" diye. Bizim orada kuyumcu esnafının, %50-60'ı Yahudilerdi, Musevi vatandaşlardı. 1963 yılıydı. Avram Usta, boyoz satıcısıydı. Yahudi kuyumcular ve esnaflar, "Avram Usta gelsin, boyoz yiyelim" derlerdi. Öğleden sonra boyoz getirilirdi, bir de sabah çıkardı. Bunları, birebir yaşamış bir insanım. 920 Sokak'ta doğdum. Orası, sizin söylediğiniz gibi yıkıldı. Oradaki fırınlarda çekirdek yapıldı. Yahudilerin bize bıraktığı birinci miras boyozsa, ikincisi çekirdek çitlemektir.

SORU-KATKI: Sayın Nejat Yentürk'e ve Sayın Nihal Kadioğlu Çevik'e çok teşekkür ederim. Bizleri, çok güzel bilgilendirdiler. İlk sorum Nejat Yentürk'e, İzmir usulü boyozun tescilli alındı mı?

Nejat YENTÜRK: Alındı. Raporun, tarihsel gerekçelerini ben yazdım. Tescilden sonra tahinsiz boyoz, artık 'İzmir boyozu' adıyla satılamayacak. Konuşmamda ne kadarına değindim hatırlayamadım, Türkiye'de ayçiçeği tarımı başlamadan önceki yıllarda, zeytinyağından başka bir de susam yağı yaygın olarak kullanılıyordu. Boyoz açılırken hem tahin, hem de susam yağı farklı aşamalarda ikisi de kullanılırdı. Bugün susam yağının yerini, Ayçiçek yağı almıştır. Açmadan önce, hamur topağı bugün Ayçiçek yağının içinde bir iki saat bekletilir, o yağ eskiden susam yağıydı. Açarken hamurun üzerine bugün katı yağ sürülüyor, eskiden tahin sürülürdü. Bu da hamurun havada savrulurken, yırtılmamasını sağlardı. Açıldığında bu sayede, çarşaf büyüklüğüne ulaşır. Tahin yerine kullanılan katı yağ, boyoz soğuduğunda kendini belli eder, sertleşir, ertesi gün yenmeyecek hale gelir. İyi boyoz daha ilk ısırışta fark edilir; dişlerinize kopartmaya gerek kalmadan, ısırdığınızda kesilecek şekilde olmalı, pul pul dökülmeli; bugünkü beğenimiz bu noktada.

SORU-KATKI: Nihal Kadioğlu Çevik'in, konusu çok geniş. Tabii ki kendisi de konuşmasında belirtti, konunun etimolojisine girmedim. Aslında konu o kadar geniş ki, birkaç kitap değil bizim burada keşkeği dinlemek için birkaç gün herhâlde oturmamız gerekir diye düşünüyorum.

SORU-KATKI: Bir ekleme yapmak istiyorum. Kilis mutfağında etsiz de pişirilir keşkek, ona kel keşkek, diğerine de keşkek veya etli keşkek denir.

Soru-Katki: Keşkeğin başkenti, Bergama Kozak Aşağıcuma Okçular köyünden geldim. Biz de keşkeği nohutlu yaparlar. Şunu merak ediyorum; Dünya'da bunun örneği var mı?

Nihal KADIOĞLU ÇEVİK: Biraz tekrar olacak ama şunu söyleyeyim; buğday çok kadim bir ürün. İnsanlığın beslenmesi, ayakta kalabilmesi için var olan ilk başta gereken bir ürün. Et, protein ihtiyacını karşılaması bakımından önemli. Avcı-toplayıcılık döneminden söz etmiştim. Hayvanı ya kalamak, dolayısıyla et aynı zamanda statü. Bir tören yapacaksanız, o statüyle, güçle o töreni güçlendirmek zorundasınız. Burada iki ürün, iki malzeme bir araya geliyor. O yüzden siyasi sınırlar, kültürel sınırları çizmez dedim. Bu alanı; Akdeniz havzasından Orta Asya'ya, Ortadoğu'ya bu şekilde genişletebilirsiniz. Buralarda var olan, yaşayan, tabii ki doğal olarak farklı adlar alan bir ürün. Kimi yerde de ülkemizde ve sizin de verdiğiniz örnekte olduğu gibi nohut eklenen, tamamen etsiz ya da tatlıya benzer türde pişirilen yerler var. Ama genel anlamda, söz ettiğim coğrafya kapsamında bu yaşayan bir kültür.

SORU-KATKI: Güney Amerika'da var mı?

Nihal KADIOĞLU ÇEVİK: Bilmiyorum, o konuyla ilgili bir araştırmam yok. Güney Amerika'da, mısırdan söz ederiz ama bu seferde buğdayın yerini mısır alabilir. Başka bir etle birleşebilir.

SORU-KATKI: Bir Musevi olarak evimizde boyozları yaparız, bizimkiler tabii ki çok değişik. Nejat Bey'in kitabından çok şey öğrendim, öğretmenim oldu. Biraz nostalji anlatabiliriz; bizim evlerimizde tabii ki odak günümüz, Cuma günüydü. Çünkü Şabat'a yani Cumartesi gününe hazırlanıyoruz ve evin içinde müthiş bir telaş olurdu. Zaten her gün kendi içinde ayrılmış vaziyette; Pazartesi günü çamaşır yıkanacak, Salı günü ütü yapılacak, Çarşamba temizlik yapılacak, böyle böyle gider. Fakat Cuma günü sabahın çok erken saatinde kalkılırdı. O zamanlar, fırın filan yok; çocukluğumu anlatıyorum. 1940 doğumluyum. O yıllarda, mangallar vardı, mangalı yakarlar, üstüne sac konurdu. Büyükanem, mangalın başına geçerdi ve önce fritada dediğimiz, sebzeli omletler yapılırdı. Sonra da, boyozlar yapılırdı. Boyoz çok zor bir iş. Ben öğrenmedim, öğrenmeye de niyetim yok. Çünkü yapanlar var, hazır alır, yeriz. Hem sokak boyozu, hem de bazı kişiler evlerinde yapıyor ve satıyorlardı. Boyoz yaparken etraf çok kirleniyor, çünkü hep yağ. Tabii un da çok önemli. Annelerimiz derdi ki, unun çok eski olması lazım. Hatta Nejat Bey'in kitabında dediği gibi böceklenmiş, dinlenmiş olması lazım. Bu bir gerçek. O undan hamur, sonra o hamuru top top ceviz büyüklüğünde yapıp onları yağ dolu bir kabın içine atıyorsunuz, onlar orada dinleniyor. Tabii ki, tezgâhın biraz geniş olması lazım. Daha sonra, yağda dinlenmiş hamur toplarını alıp, onları tek tek açılıyorsunuz. Aynı Nejat Bey'in gösterdiği gibi, böyle havada uçurarak değil, elle açılıyorsunuz. Bir kere katlanıp kare yapılıyor, ondan sonra içine bol malzeme konuluyor. Kabaklı, patlıcanlı handrajo dediğimiz bir karışım; ıspanak, peynir. Sonra bir daha katlanıyor. Gördüğümüz, çok güzel bir fotoğraf vardı, hamur zarf gibi katlanıyor. Sonra kızgın fırında pişiriyorsunuz. Güzel boyoz yapmak istiyorsanız, tabii ki tahin ve susam yağı kullanacaksınız. Boyozun fırına gitmesi lazım. Annem derdi ki, "Ben, saçın üstünde yaparım." Evde pişen boyoz lezzetli olurdu, fakat müthiş müthiş boyozlar değildi. Bizim evde hiç kimse, boyozu fırına götürmek istemezdi. Büyük lamarına siyah tepsilerimiz vardı. Fakat dışarı kim götürecekse kaçırdı çocuklar.

Tam boyozun fırına gireceği saat, çocuklar yok olurdu. Biraz nostalji anlattım.

SORU-KATKI: Çok özel söylemek istediğim bir şey yok. Ama hep, yanlış bildiğimiz doğrular var. Boyoz konusunda bana demişlerdi ki, özellikle Musevi vatandaşlarımız ekonomik olarak yoksul aileler olduğu için, genelde boyozun reçetesini mide sağlığı için gerekli diye düşünürlermiş. Yani her katında yağ olduğu için... Bu doğru mu?

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Her anlamıyla, doğru kişiye sordunuz.

Nejat YENTÜRK: Tıbbi olarak da hatalı.

SORU-KATKI: Göbeklitepe'yle ilgili okumalarım var. Keşkeğin, Göbeklitepe'nin yemeğini olduğunu biliyorum. Bu doğru mu?

Nihal KADIOĞLU ÇEVİK: Buğdayın yani tarımın tarihi, Göbeklitepe'ye kadar götürüldü. Yani buğdayın, tarımıyla birlikte başladığından söz edebiliriz. Şu an bildiğimiz anlamda keşkek ya da buna benzer arkeolojik buluntular, Ahmet Uhri'nin içinde bulunduğu Hitit mutfağıyla ilgili denemeler yapıldı. Onların içerisinde de, keşkek benzeri yemekler var. Günümüz anlamında değil belki ama temelde buğday var. Av hayvanı etyle bir araya gelmesi, kaynaşması gibi örnekler var. Arkeolojik buluntular da bunu gösteriyor. Ama ne kadar doğru, ya da değil onu bilemeyebiliriz.

SORU-KATKI: Nejat Yentürk'e sormak istiyorum. Boyozun İzmir dışında, İstanbul ve Bursa örnekleri vermişsiniz.

Nejat YENTÜRK: Sefarad Yahudilerinin yerleştirdiği iller bunlar. İzmir, II. Beyazid'in yerleştirdiği yerler arasında değil. 100-120 yıl sonra Sefarad Yahudileri İzmir'e geldiler.

SORU-KATKI: Boyozun, özellikle İzmir'le özdeşleşmesi konusunda neler söylemek istersiniz?

Nejat YENTÜRK: Sözüm, boyoz tarifinin 1492 yılında İber Yarımadası'ndan hareket ettiğinin iddia edilmesine. Boyoz tarifi İspanya'dan geldiyse eğer, Yahudilerin 1492'de yerleştikleri diğer kentlerde de bulmamız gerekiyor. Ama hiçbir yerde yok. Boyoz ismi, Dünya'da birçok kentte var ama tarif olarak sadece İzmir başta olmak üzere, Tire'de ve Milas'ta izleniyor. Sokakta seyyar satışıysa sadece İzmir'de olmuş. Milas'ın Musevi cemaati, XIX. yüzyılın ilk yarısında teşekkül etmiştir. Onlar; İzmir, Aydın ve Rodos Adası'ndan gelmişlerdir. İzmir'de çok sayıda Milas göçmeni Musevi vatandaşımız var. Milaslılar, boyozu bilirler. Belki de bu yıllarda İzmir'den, Milas'a göçen aileler boyozu oraya taşıdılar. Konunun netleşmesi için zamana ihtiyaç var, belki bir yerlerde bir kayıt bulunur. Tabii, boyoz ismine bir kayıta rastlamak yeterli olmayacak. Söylediğim gibi, boyoz çok genel kullanıma sahip bir isim. Boyoz isminin kullanıldığını görmek, tarifinin İzmir boyozu gibi olmasını beraberinde getirmez. Mutfak tarihi, böyle bir şey. Bir örnek de keşkekten vereyim; mesela Adana'da keşkeğe, aşure derler. Bilmem kaçınıcı yüzyıldan bir kaynakta aşure ismine rastladığınızda, onun bir tatlı türü olan aşure olduğundan emin olamazsınız. İsim ve tarifi izini, bir arada sürmelisiniz.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Oldukça zengin bir toplantı oldu. Buradan anladığım şey; boyoz da, keşkekte yaşıyor ve yaşamaya devam edecek kültürler arası etkileşim gösteriyor. Bunun milleti de, sınırı da yok. Bunu oldukça net bir şekilde görmüş olduk.

DÜNYA'NIN ACI TADI: ŞEKER

12 Ekim 2019 _ 15.00
İzmir Sanat {Kültürpark}

"TARİHTEN GÜNÜMÜZE
ŞEKER VE ŞEKER ÜRÜNLERİ"

MODERATÖR

Prof. Dr. ALP YÜCEL KAYA

KONUŞMACILAR

Dr. Öğr. Üyesi AHMET UHAI

PRISCILLA MARY IŞIN

AYLIN ÖNEY TAN

ABDULLAH AYSU



www.izmeda.org

İZMİR
TAKENİZ
Akademi

İZMİR
BÜYÜKŞEHİR
KÜLTÜR



İzmir’i, Akdeniz’le birlikte konuşmak düşünmek için bu yıl, “Yeni Dünya Ürünlerinin Akdeniz’de Yolu”nu, domates, biber, patlıcan üzerinden konuşmuştuk. Sonrasında; boyoz ve keşkeği konuştuk. Bugün sıra şeker geldi. Şeker toplumun farklı kesimlerini, farklı alanlarını kesen bir ürün. Bir taraftan, tarladan sofraya süren yolculuğuna baktığımızda, tarımdan ticarete oradan da sanayiye, toplumun farklı kesimlerini kesiştiriyor. Sonuçta tüketilmesi açısından sanayii alanında, prostesten geçmesi gerekiyor.

Tarımsal tarih alanı içerisinde baktığımızda, şekerpancarı ve şeker kamışı hem kölelerin yemeğini, hem de küçük üreticiliği içeren bir tüketim süreci olarak da görmek mümkün. Bütün bunları siyasi boyutlarıyla; kolonyal devletlerden, ulusal devletlere kadar tarihi bağlamında da düşünmek gerekir. Diğer taraftan, son yıllarda tüketiciler açısından işin sağlık boyutu daha fazla gündeme geldi. Şeker tüketimi aynı zamanda şeker tüketiminde dönüşüm, son yirmi yıl özelinde nişasta bazlı şeker kullanımını oldukça çok konuşur olduk.

Giriş konuşmasını, çok fazla uzatmayacağım. Dört konuşum var. Şeker meselesini, oldukça kapsamlı bir şekilde ele almaya çalışacağız ve kronolojik olarak bir değerlendirme yapacağız. O anlamda, İlk Çağlardan günümüze gelene kadar olan süreci, sonrasında da Osmanlı ve Cumhuriyet dönemindeki şeker üretimi ve tüketimi üzerinde duracağız.

Şekerin Güneydoğu Asya'dan Akdeniz'e Tarihsel Yolculuğu

Ahmet Uhri

Dr. Öğr. Üyesi,
Dokuz Eylül
Üniversitesi
Edebiyat
Fakültesi
Arkeoloji Bölümü
Prehistorya
Ana Bilim Dalı

Bu çalışmada şekerin dünyadaki endüstriyel ürünler içindeki yeri şeker kamışı ve şeker pancarı üzerinden anlatılmaya çalışılacaktır. Şeker kamışıyla başlayan kristalize şeker üretimi, Dünya'nın siyasi ve ticari tarihinde son derece önemli yer tutmaktadır. Bu nedenle bu süreci ilk olarak şeker kamışı, sonrasında pancar şekeri üzerinden incelemek yerinde olur.

Şeker kamışının, buğdaygiller içinde olması beni her zaman şaşırtmıştır. Ancak, bitkibilimciler böyle karar vermiş elden ne gelir. Tat alma duygusunu bu derece kamçılayan belki başka bir bitki var mıdır bilmiyorum ama pancarla beraber kristalize şekerin elde edildiği en önemli iki bitkiden biri olan şeker kamışı, kültür tarihi içinde oldukça önemli bir yer tutmakta.

İnsanoğlunun sahip olduğu beş duyu içinde tat almayla ilgili olanı insanın bilişsel gelişiminde, özellikle doğal tarih zekâsının gelişiminde ve bu zekâ sayesinde doğayla ilgili bilgilerin edinilmesinde oldukça önemli bir rol oynamıştır. Günümüzden yaklaşık 3,5 milyon yıl önce ortaya çıktığı kabul edilebilecek ilk insansılardan bu yana, insanoğlunun belki de önce meyvelerle başlayan şekerle tanışıklığı, bakın onu nelere ve nerelere götürecektir. Burada kısa bir açıklama daha ekleyelim. Şekerle, insan arasındaki tanışıklık her ne kadar meyvelerle başlamışsa, insanın doğal tarih zekâsı sayesinde elde ettiği bilgiler arasında olasılıkla başkaca şekerli madde üreten kaynaklarda yer almış olmalıdır. Bunlardan biri aşağıda kısaca değinileceği gibi bal, bir diğeri de bazı ağaçlardan akan reçine benzeri maddelerdir. İnsanın bu türden bir maddeyi şeker yerine kullanmış olabileceğinin kanıtıysa, etnoarkeolojik verilerle saptanabilir. Örneğin Anadolu'da 1956 yılında çıkan, '6831 Sayılı Orman Kanunu'na kadar çam ağaçlarının bazı türlerinin kabuk altındaki iç zarından elde edilen ve *yalamuk* ya da çam soymuğu denilen bir madde özellikle bahar mevsiminde tüketilirdi. Ancak bu kabuk altı şekeri ağaca zarar verdiği için üretimi yasaklanmıştır. Ayrıca Sivas yöresinde yetişen tatlı bir havuç türü, 1876 yılında Anadolu'yu gezen Burnaby'nin dikkatini çekmiştir.¹ Bir diğer deyişle şekerli ya da tatlı ürünler, Anadolu'da başka bitkilerden de

1 Piriscilla Mary Işın, *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi*, YKY Yayınları, İstanbul-2008, s. 24

tanınmakta ve bir çıkarsama olarak geçmişte buralarda yaşamış değişik toplulukların da bu türden bitkileri kullanmış olabilecekleri düşünülebilir.

Yukarıda değinilen tatlılık duygusu veren maddelerden ötürü, öncelikle bu duyu üzerinde durmak istiyorum. Belki de duyusal etkiler içinde insanoğlunun en hoşuna gideninin tatlılık olduğunu, Claude Levi-Strauss'a dayanarak söylemek olasıdır. Claude Levi-Strauss, tad duyusunun 'iyi yiyecek' kavramında karşılığını bulduğunu söyler ve sorar: Peki ama 'iyi yiyecek' nedir? Bu sorunun karşılığı da kendisine göre, yenilmesi iyi olmadan önce düşünülmesi iyi olan yiyecektir.² Tatlar konusunda edinilen birikim, koku ve diğer duyuyla edinilen bilgi birikimleri ile birleşerek bellekte bir yiyecek hakkındaki yargının oluşmasını sağladığına göre, Claude Levi-Strauss'un belirttiği nokta doğru olmalıdır. Yani; iyi yiyecek öncelikle düşünülmesi iyi olan yiyecektir.



Sinemalarda gösterime girmemekle birlikte sine filler tarafından çok beğenilen ve sıklıkla izlenen bir Türk-Yunan ortak yapımı film vardır. Gastronomi'nin içinde astronomiyi barındırdığını söyleyen *Bir Tutam Baharat* adlı, bu filmin yönetmeni Tassos Boulmetis'tir. Özgün adı *Politiki Kouzina* [Πολίτικη Κουζίνα, 2003] uluslararası adı *A Touch of Spice* bu filmin. 'Politiki Kouzina' kelime anlamıyla, 'Şehrin Mutfağı' anlamını taşıırken bir yandan da 'politik mutfığa' gönderme yapıp ve şehirden kastedilen de İstanbul olmakta. Filmin ilk sahnelerinde, bir bebeği emzirmeye çalışan kadının memesi ve bebeğin başı gözükür. Kadın, bebeği memeye alıştırmak için memesinin baş kısmına, toz şeker sürerek çocuğun ağzına vermeye çalışır. Aslında yan anlamları veya alt okumaları oldukça fazla olan bu sahne, konu gereği şeker ve tatlılık duyusunun nasıl diğerlerine baskın olabileceğinin de bir göstergesi. Belki de insanoğlunun tatlı tatlar yani tatlı duyumunu sağlayan şekerli yiyecekleri tercihinin bilinçaltındaki bir

2 Sidney W. Mintz, Şeker ve Güç: *Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, çev. Ş. Alpagut, Kabalcı Yay. İstanbul-1996, s. 42. Şeker kamışı hakkında yazılanlar için bkz. Ahmet Uhri, *Boğaz Derdi-Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, Ege Yay., İstanbul-2011, s. 76-79.

göstergesi bu sahne. Ayrıca, insanoğlunun kişisel beğenisinden başlayarak, belleğe bir başka deyişle anılarına kadar giden, buradan ahlaki ve toplumsal ilişkilerdeki simgesel değerlere uzanan geniş bir spektrum içindeki bütün bilişsel birikim aslında *Bir Tutam Baharat*'ın bu sahnesinde görülebilir.

Şekerli tatların tercih edilmesinin bir diğer nedenini, içgüdüsel olarak bedenin enerji gereksiniminin sağlanmasında birincil rolün şekerlerde olmasıdır. Zaten insan bedeninin enerji gereksiniminin büyük kısmını sağlayan şekerler, özellikle de sakkaroz insan bedeni tarafından üretilemez, sadece başka büyük molekülü maddelerden sindirim yoluyla parçalanarak ve dönüştürülerek tüketilir. Belki de bu nedenle bedenin kendini şeker gereksinimini sağlayacak şekilde programlamış olduğu söylenebilir.³

Şimdi tekrar konuya dönelim ve tatlı duyumunu sağlayan şekerin tanımını ve şeker sözcüğünün etimolojisini yaparak oradan şekerkamışına gelelim. “*Birçok meyve, sap ve köklerin öz suyundan ya da nişastasından çıkarılan, karbon, oksijen ve hidrojen bileşmiş bulunan, beyaz renkli, suda eriyen, mayalanabilen ve çoğu tatlı olan maddelere genel olarak verilen ad.*”⁴ Sözlüklerde şeker maddesi, bu şekilde tanımlanmaktadır. Sözcük dilimize Farsçadan geçmekle birlikte, Farsçada şeker için kullanılan ‘şükker’ ya da ‘şeker’ sözcüğünün peşinden yapılacak bir yolculuk, bizi Hindistan’a kadar götürür. Asya’nın güneyindeki bu alt kıta üzerinde konuşulan Sanskritçede, çakıl ya da kum anlamına gelen ‘çarkara/sarkara’ ya da ‘sakhara’ sözcüklerinin dünyanın bütün dillerindeki şeker sözcüğünün anası olduğu ve olasılıkla şekerkamışı öz suyundan elde edilen ve kısmen kristalleştirilebilmiş, sıvı olmayan bir ürünü tanımladığı dilbilimciler ve kültür tarihçilerince düşünülmekte.⁵ Bir diğer deyişle Türkçe ‘şeker’, İngilizce ‘sugar’, Fransızca ‘sucre’, İspanyolca ‘azucar’, Almanca ‘zucker’ veya Rusça ‘sakhara’ ya da diğer bütün Batı dillerinde şeker anlamına gelen sözcükler bu ilk kaynaktan doğrudan ya da dolaylı yolla alınmıştır.

Sanskritçeden geçen bu sözcük, bize dolaylı yoldan şekerkamışının anavatanıyla ilgili de ipucu vermekte aslında. Hemen belirtmek gerek ki etimolojik çıkarımlara bakarak anavatan Hindistan’dır denilirse, bu doğru olmayabilir. İnsanın dünyada şekeri ya da şekerli tadı ilk duyumsadığı maddeler meyveler ve balın yanı sıra evet, şekerkamışındır. Bir diğer deyişle, ‘*Saccharum officinarum*’. Botanikçilerin iddiası ise şekerkamışının ilk olarak M.Ö. 8000 gibi çok erken bir tarihte Yeni Gine’de⁶ evcilleştirildiğidir. Ancak, dilbilimcilerin aşağıda açıklanacağı

3 Bu konuda yapılan birçok araştırma bulunmaktadır. Örneğin kandaki şeker oranının düşmesi insan bedeninin buna tepki vermesiyle sonuçlandığından ve bu tepki bedenin şekere gereksinimi olduğu sinyali olarak alınabileceğinden, bunu bedenin bir programlaması olarak düşünmek pek de yanlış sayılmasa gerek.

4 Pars Tuğlacı, *Okyanus Ansiklopedik Sözlük*, Pars Yay., İstanbul-1972, s. 2721.

5 Sidney W. Mintz 1996, s. 58 ve 312; Sevan Nişanyan, *Sözlerin Soyağacı Çağdaş Türkiye Türkçesinin Etimoloji Sözlüğü*, Adam Yay., İstanbul-2007, s. 455.

6 Sidney W. Mintz 1996, s. 57.

gibi bu konuda biraz daha değişik düşünceleri vardır. Yazıya başlarken genelde tatlı duyumunu veren maddelerin, bitkisel kökenli olduğunu belirtmiş hatta sözlüklerde şekerle ilgili tanımlarda bile bu şekilde ifade edildiğini söylemiştik. Ancak, bir anlamda hayvansal besin kaynağı olarak da tanımlanabilecek balı göz ardı ederek bu tanımlamaları yapmıştık. Elbette burada balın hayvansal bir besin maddesi olup olmadığı da tartışmalıdır. Buna karşın insanoğlunun bir miktar zayıfat verdikten sonra, ateş ve dumanı kullanarak, bu nefis besini doğal sahiplerinden aşırmaı öğrenmiş olabileceğini de Murat Belge'ye dayanarak söylemek olası.⁷ Ayrıca, M.Ö. II. yüzyılda kristalize şekere Çinlilerin “taş bal” dediklerini de belirtirsek insanlığın geçmişinde balın ne derece önemli yer tuttuğu da daha iyi anlaşılabilir.⁸ Hatta Sümer, Akkad, Asur ve Hitit yazılı kaynakları incelendiğinde şekerle ilgili herhangi bir sözcük bulunmazken, bal ve dolayısıyla tatlılık kavramı ile ilgili birçok sözcüğün bulunduğu saptaması da yapılabilir. Bir diğer deyişle tatlılık duyusundan ve tatlı tatlardan haberi olan, onları tanıyan Ortadoğu halkları sadece şeker bilmemektedir. Dolayısıyla M.Ö. IV. bin yıl gibi bir tarihte halen Ortadoğu'da şeker kamışı veya muadili herhangi bir bitki ve bundan elde edilmiş kristalize halde şeker bilinmemektedir. Bal üzerinden tatlılık ile ilgili bu kısa açıklamadan sonra konuya dönüp şeker kamışının olası anavatanı üzerine dilbilimcilerle botanikçilerin birbirinden farklı iddialarının dayandığı temelleri incelemeye devam edelim.

Şeker sözcüğünün etimolojik incelemesine ve buradan yola çıkarak dilbilimcilerin şeker kamışı için önerdiği anavatanın Hindistan olduğunu söylemek olası. Şeker kamışı yani ‘*Saccharum officinarum*’ için Botanikçilerce önerilen anavatanıysa Yeni Gine. Ayrıca aynı araştırmacılar, bu bitkinin insan eliyle evcilleştirilen bir tür olduğunu da belirtmekte. Ancak şeker kamışının atası olabilecek yabani türün nerede ve ne zaman kültüre edildiği yolundaki sorulara ya-
nıtları farklı. Botanikçilerin şeker kamışının atası için önerdikleri bitki, ‘*saccharum sinense*’dir ve ‘*sinense*’ sözcüğünden de anlaşılabilirliği gibi Çin’e, Çin’in güneyine ait bir bitkidir. İşte bu bilgiden yola çıkan dilbilimciler, ‘şeker’ sözcüğünün kökeni konusunda daha başka sonuçlara ulaşabilmektedir.

‘Şeker’ sözcüğünün kökeni için bir diğer öneriye göre, Okyanusya taraflarına doğru göçler başlamadan önce Çin’in güneyinde bir yerlerde konuşulmuş, Proto-Avustronezya diline kadar bu sözcüğü geri götürmek olası. Dilbilimsel verilere göre, ‘*Tebus*’ olarak yeniden kurgulanmış tek ve aynı sözcüğün, Tayvan ve Filipin dilleriyle öteki pek çok çağdaş Avustronezya⁹ dilinde karşılığı var; bu karşılıkların hepsi de şeker kamışı anlamına gelmekte. Örneğin Malay dilinde ‘*tebu*’ sözcüğü ve Fiji dilindeki ‘*dovu*’ sözcüğü ‘*tebus*’ kökünden türemiştir. Başlangıçta Avrupalı

7 Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yay., İstanbul-2001, s. 194.

8 Andrew Dalby, *Tehlikeli Tatlar-Tarih Boyunca Baharat*, çev. Nazlı Pişkin, Kitap Yay., İstanbul-2004, s. 34.

9 Proto-Avustronezya ya da Avustronezya dilleri, Çinhindi [Tayland, Myanmar/Birmanya, Endonezya], Filipinler ve Avustralya'ya doğru uzanan Yeni Gine, Borneo vb. adalar grubunda konuşulan yerli dillerini, bunların köken aldığı ilk dili kapsayan ve dilbilimcilerin bu dil ailesini tanımlamak için kullandıkları bir terimdir.

kâşif için bir baharat olarak kabul gören şekerin bu nedenle ayrıntılı olarak incelendiği Andrew Dalby'nin, *Tehlikeli Tatlar-Tarih Boyunca Baharat* adlı eserinde verdiği yukarıdaki bilgiler, şeker kamışının ilk olarak Çin'in güneyinde bir yerlerde yetiştiğini göstermekte. Dolayısıyla bu bitkiyi tanıyıp bugün Filipin, Tayvan, Yeni Gine ve Okyanusya'nın diğer yerlerine Güney Çin'den göçle gelen ve ortak bir Proto-Avustronezya dilinden türeyen diller konuşan insanlarca gittikleri her yere götürülen şeker kamışı buralarda bir yerlerde kültüre edilmiş olabilir.¹⁰

Bu bilgiler bize şekerin ilk olarak şeker kamışından elde edildiği, bunun Güney Asya ve Okyanusya çevresinde olduğu ve günümüzden 8000 ya da 5000 yıl önce bu işin gerçekleştiğini göstermekte. Ancak burada elde edilen ilk ürünün sıvı olduğu ve güneşte kurutularak katı hale getirildiği de bir gerçek. Bu gerçeği aklımızın bir köşesinde tutup, bir başka konuya geçelim.

Şimdi bir soruyu yanıtlamanın sırası geldi. Doğuda yetişen ve burada yayılan bir bitkinin öz suyundan elde edilen şeker batıyla nasıl tanıştı ya da batıdaki kültürler şeker kamışından elde edilen şekerden ne zaman haberdar oldular? Bu sorunun yanıtı şeker kamışından elde edilen öz suyun kristalize şeker haline ilk olarak getirildiği Hindistan'a bu bitkinin ulaşmasından sonradır. Çünkü batı yani Doğu Akdeniz, Anadolu ve Yunanistan'ın şeker kamışı ve şekerini tanımaları olasılıkla Büyük İskender'in Makedonya'dan yola çıkıp bugün Pakistan sınırları içinde olan İndus Nehri'ne ulaşmasıyla ilgilidir. M.Ö. 327'de İndus Nehri'nin denize döküldüğü yerden Basra Körfezi'ne bir başka deyişle Dicle ve Fırat nehirlerinin döküldüğü yere gemiyle giden Büyük İskender'in generallerinden Nearkhos anlatımına göre; "*Hindistan'da yetişen bir kamış, arıların yardımı olmadan bal vermekte; bitkinin hiç meyvesi olmadığı halde, bu baldan sarhoş etmeyen bir içki yapılmaktadır*"¹¹ diyerek, belki de ilk kez batı kaynaklarında adını vermeden şekerden söz etmektedir. Dikkat edin adını vermeden şekerden söz eden ilk kaynak olarak Nearkhos'u sayıyoruz. Bu durumda bir başka soru daha aklı gelmekte. Bu soru da batıdaki kaynaklarda şeker, ilk olarak şeker adıyla ne zaman ve nerede anılmıştır? Bu sorunun yanıtı için, İsa'nın doğumunu beklemek gerekir. Ancak burada sözü edilen kristalize şekere verilen addır. Bu da şekerin gerçek anlamda kristalize edildiği ilk tarihle ilgili bir ipucu verir.

İsa ile çağdaş olan Yunanlı doğa bilimci Dioskorides, *Materia Medica* adlı yapıtında; "*Hindistan'da ve Arabistan'da, sakkharon denilen başka bir madde de var, bir tür kristalleşmiş bal. Sazlarda bulunuyor, doğası tuza benziyor biraz, dişlerin arasında tuz gibi ezilebiliyor. İç yumuşatıcıdır, suda çözünmüş halde içmek iyidir. Sidik torbası rahatsızlıklarına iyi gelir, böbrekler için yararlıdır, katarakt için göz damlasında kullanılır*"¹² diyerek, ilk kez şekerin Latince ve Yunancadaki karşılığını kullanmış ve bundan sonra bütün batı dillerinde bu sözcük şekerin genel adı

¹⁰ Andrew Dalby 2004, s. 33-34.

¹¹ Sidney W. Mintz 1996, s. 58.

¹² Andrew Dalby 2004, s. 39 ve 264.

haline gelmiştir. Bir başka deyişle, Latince'deki 'saccharum' ve Yunancadaki 'sakkharon'; 'zucc-hero' olarak İtalyancaya, 'azucar' olarak İspanyolcaya, 'zucker' olarak Almancaya, 'sucre' olarak Fransızcaya, 'sugar' olarak İngilizceye ve 'şükker', 'şeker' ve diğer halleriyle de Türkiye Türkçesi ve Farsça gibi dillere girmiştir. Bu bilgiler şimdi bir başka soruyu daha akla getirmektedir.

İlk başlarda 'sakkharon' sözcüğüyle anlatılmak istenen 'Saccharum officinarum' yani şeker kamışından elde edilen şeker mi? Bu soruyu sormamın nedeni, Plinius, Galenos, Dioskorides gibi tabip ve doğa bilimcilerin bu türden başka bitkilere ait öz sular için de bu sözcüğü kullanıp kullanmadıklarının kesin olmamasıdır. Zira 'sakkharon' sözcüğü bu yazarlarda zaman zaman bambu şekeri ya da 'tabaşir' denilen ve bitkilerin gövdesinden sızan maddeler için de kullanılmaktadır.¹³ Sonuç olarak, her ne olursa olsun sonunda Sanskritçe'de kum ya da çakıl anlamına gelen 'çarkara/sarkara' ya da 'sakhara' sözcüğü batı dillerine kristalize şeker anlamında geçmiştir. İşte Çinlilerin 'taş balı/taş şekeri' [tang] yani kristalize şekeri böyle uzun bir yolculuktan sonra batı tarafından tanınmış, sevilerek kullanılmış ve dünya endüstri ve ticaret tarihinin çay, kahve, pamuk, haşhaş ve kauçuk ile birlikte en önemli maddelerinden biri haline gelmiştir. Hatta Hindistan'ın kristalize topak şekeri o derece ünlenmiştir ki, Marko Polo'nun zamanında 'sakarkand' denilen bu topak şeker daha sonra İngilizce ve diğer dillerde şekerleme için kullanılacak 'sugar candy' ya da 'candy' sözcüklerine de kaynaklık etmiştir.¹⁴ Şeker ve şeker kamışıyla ilgili etimolojik saptamalara eklenecek son noktaysa, Dioskorides'in şekeri tanımlarken doğasının tuza benzediğini söylemesinde de karşılığını bulan, Arapça *kuratü'l milh* sözcüğüdür. Bu sözcük, Arapça da 'tatlı tuz' anlamına gelir ve bir iddiaya göre 'karamel' sözcüğü de buradan türemiştir.¹⁵ Ancak 'karamel' ile ilgili olarak etimoloji sözlükleri başka yorumlar da yapmaktadır. Örneğin Nişanyan'a göre 'kamış' anlamına gelen Latince 'calamus' sözcüğünden 'caramello' olarak İtalyancaya ve 'caramillo' olarak İspanyolcaya geçmiştir.

Güney Asya, Okyanusya, Çin derken sonunda Hindistan üzerinden Avrupa'ya ulaştırdık şekeri. Burada kısa bir mola verip Hindistan'da şeker ve şeker kamışıyla ilgili verilebilecek bilgilere bazı katkılar yapmak yerinde olur. Örneğin Buda'nın atalarının bugünün Bengal civarına denk düşen şeker ülkesi Gur/Gura'dan geldiğine inanılmakta. Ayrıca, yaklaşık olarak M.Ö. II. binyılın sonlarında yazılan Ramayana'da şölenlerde şeker tadında kamışların verildiği belirtilmekte. Hatta bu söylenceye eklenebilecek bir diğer nokta da Gura halkına, 'kırmızı şeker kamışından' anlamına gelen 'Pundra' denmekteymiş.¹⁶

13 *Tabaşir* [tabaşer, tabaksir] ya da *Sakkar Mambu*, ilaç olarak çok büyük değer taşıyordu. Bu bitki sakızı, sertleştiği zaman, saydam ya da beyaz bir renk alır, katılaşıp ve tatlıdır. 'Tabaksir' sözcüğü, Urduca da 'tebeşir' ya da 'harç' anlamına gelir; Batı Arapçasının lehçelerinde de aynı anlamda kullanılır. Mintz 1996, s. 312.

14 Andrew Dalby 2004, s. 40.

15 Thomas Geerdes, *Ana Besin Maddelerinden Şeker ve Tarihi*, çev. Cihad Gökdağ, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. Neşriyatı, No: 118, Ankara-1966, s. 10; Işın 2008, s. 26.

16 Thomas Geerdes 1966, s. 7.

Sonuç olarak Hindistan üzerinden, önce Ortadoğu'ya daha sonra da Haçlı Seferleri aracılığıyla Avrupa'ya ulaşan şeker, başlangıçta bir gıda maddesi olarak ekonomik anlamda oldukça değerli olduğundan, Ortaçağ Avrupa'sında öncelikle tıbbi amaçla ve statü göstergesi olarak kullanılmış ve daha sonrasında özellikle Nil Nehri deltası ve sulı tarım yapılabilecek derecede sulak diğer Doğu Akdeniz kıyısı bölgelerde yetiştirilerek yaygın hale gelmiştir.¹⁷

Şeker kamışının batıya yayılışı bu kadarla kalmamış artan şeker talebini karşılamak için Avrupalı kâşiflerce sömürgeleştirilen Kanarya ve Batı Hint Adaları ile Karayipler gibi yerlerde de plantasyonlar oluşturularak, XVII. yüzyıldan itibaren üretim arttırılmış ve bu artış için gereken işgücüyse Afrika'dan getirilen zencilerin köleleştirilmesiyle sağlanmıştır.

Burada biraz durup tarihin bir bitkiyle nasıl değişebileceğine örnek olacak iki olguya değinmek istiyorum. Bunlardan birincisi, ucuz işgücü sağlamak için Afrika'dan getirilen kölelerle, dünyanın demografik yapısının nasıl değiştirilmiş olduğu olgusudur. İkincisiyse, ilginç bir geleceği görememe örneğidir.

New York kentinin eski adı, New Amsterdam'dır. Bunun nedeni, New York topraklarının başlangıçta bir Hollanda yerleşimi olmasıdır. Ancak, artan şeker gereksinimi ve şeker kamışı plantasyonları için uygun yerler arayan Hollandalılarla Fransızlar, İngiliz Krallığı'yla belki o dönem için uygun ama ileri görüşlülük anlamında, yanlış sayılabilecek birer antlaşma yapmışlardır. Hollandalılar 1667 yılında, New York karşılığında Güney Amerika'daki İngiliz Krallığı'na ait Surinam'ı [eski Hollanda Guyanası] takas etmiş; Fransızlarsa 1763 yılında Paris Antlaşması'yla, Kanada'nın büyük bölümünü Karayip adalarından Guadeloupe karşılığında, İngilizlere terk etmiştir.

Ancak XVIII. yüzyılın sonuna gelindiğinde, artan şeker gereksinimi Avrupa için yeni edinilen sömürgelerden sağlanırken, şeker kamışı üretiminin İngilizlerce Okyanusya'ya doğru kaydırılması ve Fransa'nın Haiti gibi bir sömürgesini kaybetmesi¹⁸ buna ilaveten yavaş yavaş değişik yerlerde ortaya çıkan bağımsızlık hareketleri ve köleliğin kaldırılması, şeker endüstrisinde bir krizin sinyallerini vermeye başlamıştır. Bu krizse, şeker sanayinde yeni bir dönemin yani pancar şekerinin habercisidir.

Sırada biçimsel olarak kırmızı pancar gibi olan ancak kan yerine şekerli su akıtan bir türü var pancarın, şeker pancarı. Endüstriyel bir bitki olarak tanımlayabileceğimiz beyaz pancar ya da şeker pancarının kültür tarihi içindeki yerini, bu bitkiden şeker elde etme çalışmalarından daha eskiye götürmek pek olası değildir. *Beta vulgaris saccharifera* bilimsel adıyla tanınan bu bitkiden şeker elde etme çalışmaları, ilk olarak 1575 yılında bir tiyatro oyunları yazarı olan

17 Ortaçağ'da şekerin farklı kullanımları için bkz. Mohamed Ouerfelli, "Ortaçağ'da Şekerin Doğu'da Kullanımı Hakkında", Çev. D. Kut, *Yemek ve Kültür/15*, Çiya Yay., İstanbul-2009, s. 66-74.

18 Sidney W. Mintz 1996, s. 121.

Olivier de Serres tarafından başlatılmıştır.¹⁹ Ancak bu tarihlerde şeker kamışının yerini pek tutamayacağı düşünülen pancar şekeri pek önemsenmemiş ve esas olarak pancardan şeker elde edilmesi için, 150 yıl kadar beklenmesi gerekilmiştir.

Yukarıda da değinildiği gibi Avrupalı kâşiflerce sömürgeleştirilen, Kanarya ve Batı Hint Adaları ile Karayipler gibi yerlerde plantasyonlar oluşturularak, XVII. yüzyıldan itibaren üretilen şeker kamışının yerini pancar şekerinin alması için XVIII. yüzyılın sonuna kadar beklemek gerekmiştir. Zira 1747 yılında, Berlin Bilimler Akademisi direktörü Andreas Sigismund Marggraf'ın [1709-1782] beyaz şeker pancarı üzerine yaptığı çalışma bu bitkideki şekerli tadı verenin aynen şeker kamışındaki gibi sakkaroz olduğunu ortaya koymuş ve bu bitkinin 1786 yılından itibaren kültüre edilmesiyle, bugün şeker oranı %12-20 arası olan şeker pancarı ortaya çıkarılabilmektedir.²⁰

Bu tarihlere gelene kadar artan şeker gereksinimi Avrupa için yeni edinilen sömürgelerden sağlanırken, sömürgelerin yavaş yavaş bağımsızlıklarını kazanmaları ve köleliğin kaldırılması şeker endüstrisinde bir krizin sinyallerini vermeye başlamıştır. 1801 yılında da Silezya'da Cunern çiftliğinde, ilk şeker fabrikası kurulmuştur. Bundan sonrasında şeker pancarının kıta Avrupa'sına yayılması, yukarıda da değinildiği gibi Fransızların sömürgelerini kaybetmeleri ve Almanların sömürgeleşmekte geç kalmaları nedeniyle olmuştur. Örneğin, 1791 yılında Haiti gibi son derece önemli bir şeker kamışı üreticisi sömürgesini kaybeden Fransızlar için yapılabilecek tek şey, alternatif şeker kaynaklarına yönelmek olmuş ve XIX. yüzyılın başlarında da, kültüre edilmiş şeker pancarı kullanılmaya başlanmıştır. Bugün şeker pancarı denilen bu bitkinin aslında bütün Akdeniz Havzası'nda, Avrupa'da ve Batı Asya'da zaten doğal olarak bulunması da bu işi kolaylaştırmıştır. Napolyon [1769-1821] döneminde olan bu gelişmeler içinde en önemlisi şeker pancarından, şeker özütleme [ekstraksiyon] tekniğinin geliştirilmesidir.

Yaşadığımız coğrafyada da rahatlıkla yetiştiği²¹ ve insanlar tarafından eski çağlardan beri tanındığı için bu bitkinin Türkiye Cumhuriyeti endüstri tarihinde de yeri son derece önemlidir. Aslında Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde 1840 tarihine kadar geri giden Türkiye'nin kendi şeker gereksinimini kendi kaynaklarından karşılama çabası esas olarak meyvelerini Türkiye Cumhuriyeti'nde vermiştir.²² Şeker pancarı üretiminin teşvik edilmesi ve 19 Nisan 1923 tarihinde Uşak'ta, yerel bir girişimci olan Mollazade Nuri Bey tarafından

19 Geerdes 1966, s. 14.

20 N. B. Toygar, "Sakarya'da Şeker pancarı ve Şeker kamışı Pekmezi", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar/11*, [ed.] K. Toygar, Ankara-2004, s. 89-100; Geerdes 1966, s. 14-17.

21 Şeker pancarı 60. enlemden [Finlandiya] başlayarak, 22. enleme [İsrail ve Çin] kadar olan alan içinde yani oldukça geniş bir coğrafyada yetişebilmekte ve tanınmaktadır. Şeker kamışı ise Türkiye'de eskiden Adapazarı'nda, şimdilerdeyse Çukurova'da yetişebilmektedir.

22 Burada hemen belirtmek gerekir ki, Osmanlı'da şeker kamışından şeker üretimi, XV. yüzyıldan beri yapılmakta ve bu konuda Kıbrıs ve Mısır gibi iki yer önem kazanmaktadır.

kurulan Uşak Terakki Ziraat A.Ş.'nin Nisan 1925 tarihinde, Türkiye'nin ilk şeker fabrikasının temellerini atması, şekerpancarının bir endüstri bitkisi olarak önemini artırmıştır. Bunun yanı sıra soyadı kanunuyla "Şeker" soyadını alan Nuri Bey, Uşak'ın kaderinde de önemli bir rol oynamıştır. Ancak, Uşak Şeker Fabrikası'nın temellerinin atılmasından hemen sekiz ay sonra Alpulu'da temeli atılan şeker fabrikası daha önce bitirilerek, 26 Kasım 1926 tarihinde günlük 500 ton pancar işleme kapasitesiyle genç Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk şeker üreten fabrikası unvanını almıştır. İstanbul ve Trakya Şeker Fabrikaları T.A.Ş. adıyla kurulan bu şirket Uşak Şeker Fabrikası ile birlikte öncü görevini başarıyla sürdürmüş ve arkasından Türkiye'nin birçok yerinde başka şeker fabrikalarının kurulmasını da sağlamıştır. 1933-1934 kampanyasında ürettiği, 22962 ton kristalize toz ve 15133 ton küp şekerle, o yılın şekerpancarından şeker üretme dünya rekorunu ele geçiren fabrika, 20 Aralık 1930 tarihinde Mustafa Kemal tarafından da ziyaret edilmiş ve şeref defterine şu sözler yazılmıştır;

"Alpulu Şeker Fabrikası'nı gezdim;

Gördüğüm vaziyetten çok memnun kaldım. Müessesenin daha tevessü etmesini şimdiye kadar olduğundan fazla muvaffak olmasını dilerim. Memleketimizin her müsait muntıkasında şeker fabrikalarının çoğalması ve bu surette memleketin şeker ihtiyacının temini mühim hedeflerimiz sırasında tanınmalıdır."

Sonuç olarak insanın tatlı tatlılara olan içgüdüsel bağımlılığı ve bu gereksinimi doğadaki değişik kaynaklardan elde etme uğraşısı şeker kamışı ve şeker pancarı gibi iki bitkinin dünya siyasi ve ticari tarihinde önem kazanmasıyla sonuçlanmıştır. Bu tarihsel süreç içinde Güneydoğu Asya ve Çin üzerinden, Hindistan yoluyla Güney Batı Asya ve Akdeniz coğrafyasına ulaşan şeker kamışı, coğrafi keşifler ve sömürgecilik yoluyla Dünya'nın diğer yerlerine de yayılmıştır.

Osmanlılarda Şeker Üretimi ve Tüketimi

**Priscilla
Mary Işın**

Yazar

Şeker, Osmanlı öncesi dönemde de Türkler tarafından biliniyordu. VII. yüzyılda Orta Asya'da yolculuk eden Çinli Hiüen-Tsang, Göktürk Hükümdarı Tong Yabgu tarafından ziyafete davet edilmiş ve kendisine şeker ikram edilmiştir. XI. yüzyılda yaşamış Karahanlı Yusuf Has Hacib, varlıklı insanların şeker yediklerini; aynı dönemde Kaşgarlı Mahmud da şeker konulan iki tür tatlı anlatır. Bunlardan biri olan *isberi*, "Külde pişirilip yağ içine doğranan ekmektir, üzerine şeker dökülür"; diğeri *uwa* adlı bir tür sütlaçtır.

Mevlana eserlerinde çok defa şekerden, bir yerde de üretiminden de bahseder: "*Şeker kamışından bir yolunu bulurlar, şeker çıkarırlar, şeker yaparlar.*" Şeker kamışından şeker üretimi Hindistan'dan, İran'ın Huzistan bölgesine yayılmış ve VI. yüzyılda, İran'da bu teknolojiye büyük gelişmeler olmuştur. VII. yüzyılda İran'ı fetheden Arapların, şeker kamışı tarımı ve işleme teknolojisini Akdeniz Bölgesi'ne yaymalarıyla Suriye ve Mısır şeker üretimi açısından önemli bölgeler haline gelmiştir. Hindistan'da iri parçalar halinde satılan rafine şeker, hala '*misri*' adıyla bilinir.

Osmanlı Dönemi

Erken Osmanlı döneminde, lüks bir gıda maddesi olmasına rağmen, şekerin birçok çeşidi biliniyordu. XV. yüzyıl başında yazılan Türkçe tıp kitaplarında adı geçen çeşitler şöyle; 'parmak şekeri', 'teberzed' [onda bir oranında sütle kaynatılan beyaz taş gibi şeker], 'kelle şeker', 'ak şeker', 'kızıl şeker' [bir kez tasfiye edilmiş esmer şeker], 'nöbet şekeri', 'şeker-i süleymanî' ve 'eski şeker' [son ikisi peynir şekeri].

Saray ve zengin çevrelerde şeker, bayram ve düğün gibi kutlamalarda mutlaka ikram edilirdi. 1382 yılında Sultan I. Murad'ın oğlu Bayezid, Germiyan Beyi'nin kızıyla evlenince, düğünde bol miktarda şeker dağıtılmıştır. Fatih Sultan Mehmed'in oğullarının sünnet düğününde sunulan şekerlemeler arasında; kale, cami, köşk ve bahçe şeklinde, şekerden yapılmak maketler vardı.

Şeker, Osmanlı kültüründe sevgi, güzellik ve iyi niyetin sembolüydü. "*Dili ağzında şeker olsun*" deyimini, XV. yüzyılda kullanılıyordu. XIV. ve XV. yüzyıla ait divan şairleri, hastalara '*gül-şeker*' [gül reçeli] götürüldüğünü, şekerleme ve şekerli şerbetlerin misafirlere ikram edildiğini anlatırlar. Fatih Sultan Mehmed'in oğlu Cem

Sultan gibi şairlar, badem şekerinden, leblebi şekerinden de bahsederler. XVII. yüzyılda şair Nedîm, gül reçelinin kahvenin yanında verildiğini ve bayramda ikram edildiğini anlatır.

İstanbul'da şeker ticaretinin merkezi olan Fatih semtindeki Şeker Han, rivayete göre Fatih döneminde kurulmuştu. 1517 yılında Mısır'ın fethiyle şeker, Osmanlı İmparatorluğu'nda o kadar bollaşmıştı ki Osmanlı tarihçi ve şair Gelibolulu Mustafa Âli, Mısır'ın şekerinin “deniz gibi” olduğunu yazar. Netice olarak, Saray'ın şeker tüketimi giderek artmıştır: XV. yüzyıl sonlarında yılda 5 ton iken, XVI. yüzyılda 35 tona ve XVII. yüzyıl ortalarına doğru 65 tona yükselmiştir. Bu dönemde günde 32 kilo padişahın mutfağına, 32 kilo şuruplar, macunlar ve reçellerin yapıldığı helvahaneye olmak üzere, ortalama olarak günde 141 kilo şeker tüketiliyordu. İstanbul'daki İngiliz elçiliği görevlisi Robert Withers, “Saray'da şekerin hayret verici miktarlarda tüketildiği”ni belirtir. 1653 yılında, Saray helvanesinde* görevli Rıdvan Ağa, çaldığı şekerini satarak büyük bir servet kazanmakla suçlanmıştır.



Uzak bölgelerden gelmesi, yüksek talep ve XV. yüzyılın sonundan itibaren gümrük vergisi alınması nedeniyle şeker pahalıydı. XVI. yüzyılda İstanbul'da şekerin fiyatı, balın neredeyse iki misliyen XVII. yüzyılda ise üç misline yükselmiştir. Anadolu'da şeker daha da pahalı olduğundan varlıklı kesim bile şekerden çok pekmez kullanırdı. Bu nedenle orta halli aileler, şekerini ancak özel günlerde tüketiyordu. Örneğin, Budin'de** yaşayan bir Türk efendinin 1587 yılında öldüğü zaman evinde bulunan mallar arasında, bayramlarda kullanmak üzere sekiz adet kelle şeker vardı. Akide şekerini bu dönemde, muhtemelen saray helvacılarının buluşu olarak ortaya çıkmış ve kısa sürede İstanbul halkı da düğünler, Ramazan bayramları, kandiller gibi vesilelerle misafirlere akide şekerini ikram etmeye başlamışlardır.

* Yay. Haz. Notu: Saray helvahanesi: Saray'da mutfak içinde tatlıların yapıldığı özel bölüm veya oda.

** Yay. Haz. Notu: Budin: Macaristan'ın, Osmanlı egemenliğine giren bölümünde kurulmuş olan eyaletin adı. Bugünkü, Budapeşte şehrinin 'Buda' bölümüne Osmanlılar tarafından verilen ad. Tuna Nehri'nin batısında kalan bölge.

Talep öyle artmış ki, kaçak şekerçiler ortaya çıkmış, şeker fiyatları fırlamış ve 1582’de kaçak şekerçiliği yasaklayan bir ferman çıkarılmıştır.

Ramazan Bayramı’na ‘Şeker Bayramı’ adı verilmesi ilk olarak XIX. yüzyılda kaydedilmişse de halk arasında bu adın daha eskiden benimsenmiş olduğu düşünülebilir. XV. yüzyıldan itibaren şairler, bayramları helva ve şekerle birlikte anmışlardır; örneğin Bursalı Ahmed Paşa [ö. 1496] şeker-rîzân-ı ıyd [şeker akan bayram] ifadesini kullanmıştır.

Osmanlı kültüründe şekerli yiyecek ve içeceklerin önemi giderek artmış, XVI. yüzyılda şekerleme, re-çel ve şerbet çeşitleri çoğalmıştır. Bunlar için her zaman beyaz şeker tercih edilir çünkü esmer şeker, bal ve pekmez, renklerini bozduğu gibi tatlarını da değiştirir. Örneğin, XVI. yüzyıla ait bir baklava tarifinde mutlaka rafine beyaz şeker olan nöbet şekeri veya “*bulunmaz ise beyaz Mısır şekeri*” kullanılması gerektiği yazar. Benzer şekilde XVIII. yüzyıla ait bir kadayıf tarifinde, “*Şam nöbet şekeri yahut peynir şekeri, bunlar olmazsa mavi kâğıtlı* [yani Avrupa sömürgelerinde üretilen kelle şekeri]” kullanılacağı belirtilir. XVII. yüzyılda yemeğe düşkün Erzurum Paşası Defterdar Mehmed Paşa, mutfağına bal ve esmer şeker sokmaz, bütün tatlılarında sadece Şam’ın beyaz şekerinin kullanılmasına izin verirdi.

Nöbet şekeriyse ipler üzerinde oluşmuş iri kristaller halindedir. En iyisi, Suriye’de üretilirdi. Yakın yıllara kadar, İstanbul şekerçileri tarafından üretiliyordu fakat İran’dan gelen nöbet şekeri daha ucuz olduğundan üretimden vazgeçilmiştir. Şekerin en yaygın türü olan kelle şeker, koni şeklindeki kalıplar halinde şeker olup, tasfiye derecesine göre esmer veya beyaz olurdu. Beyaz şeker, üç kez tasfiye ediliyordu. Refik Halid Karay [1888-1965] *Üç Nesil Üç Hayat* adlı eserinde çocukken hatırladığı, kelle şekerini anlatır: “*O zamanlarda şekerler kelle, daha doğrusu mahrutî şekilde satıldığından yine boy boy, evlerde kırılır, öyle saklanırdı. Evlerde çekiçe şeker kırılışı eğlenceli olduğundan bugünleri kaçırmaz, genç hizmetçilerin saçlarına biriken sabun zerrecelerini ve yüzlerine toplanan şeker tozlarını seyretmekten hoşlanırdım.*”

Osmanlıların en çok tükettiği, Mısır ve Suriye’de üretilen şekerdi. Alman bilgin Dr. Leonhard Rauwolf, 1573 yılında ziyaret ettiği Trablüşşam’da şeker kamışının bu bölgede bolca yetiştirildiğini ve büyük miktarlarda kelle şekerinin üretildiğini kaydeder. Avrupa ülkelerinin Amerika’daki sömürgelerinde ürettikleri beyaz şeker, ‘Frenk şekeri’ olarak biliniyordu. XVIII. yüzyıldan itibaren Osmanlı piyasasında bu şeker bulunuyordu fakat Mısır şekeri daha ucuz ve tadı daha çok beğenildiğinden halk tarafından tercih ediliyordu.

Şeker kamışı, Anadolu’nun Akdeniz sahilinde özellikle Adana, Tarsus ve Antalya’da eskiden beri yetiştiriyordu ama şeker sanayisi yoktu. Evliya Çelebi, Mısır’ın şekeri yerine bal tüketilmesi ve Suriye ile Anadolu’da şeker üretilmesi gerektiğini savunmuştur: “*Padişah istese Alanya, Antalya, Silifke, Tarsus, Adana, Payas, Antakya, Halep, Şam, Sayda, Beyrut ve Trablüşşam’da yüz binlerce kantar şeker olur ki cihanı doyurur*” diye yazmıştır. XVII. yüzyılda Mısır’ın, Osmanlıların elinde olmasına rağmen Evliya Çelebi’nin böyle düşünmesinin sebebi, Mısır tüccarlarının aşırı kazançlarıydı. Böylece Evliya Çelebi, 400 yıl önce, Anadolu’da şeker sanayisi kurma fikrini ileri süren ilk kişi olmuştur.

Fakat bu yöndeki ilk girişimler ancak XIX. yüzyılda başlamıştır. Avrupa'nın şeker pancarı üretiminden esinlenen Arnavutköylü Rum tüccar Dimitri Efendi, 1840 tarihinde bir şeker fabrikası kurmak için devlete müracaat etmiş, fakat ithal şekerden alınan gümrük gelirlerinin azalacağı gerekçesiyle bu talep reddedilmiştir. Sonra 1867'de Davutoğlu Karabet, 1879 yılında Michel Paşa, 1890 yılında Yusuf Bey ve bir kaç yıl sonra Rauf Paşa'nın da girişimleri olmuş fakat şeker pancarı ziraatını geliştirmekte yaşanan sorunlardan başka Avrupa ülkeleriyle mevcut anlaşmalar buna engel olmuştur. Yerli şeker sanayisinin kurulması, nihayet Türkiye Cumhuriyeti döneminde gerçekleşmiştir.



İzmir'de Başlayan Tatlı Bir Bağımsızlık Öyküsü

Aylin Öney Tan

Mimar, Restoratör,
Yemek Kültürü
Araştırmacısı,
Kâşe Yazarı

Hikâyeye, İzmir'den başlamak istiyorum. Şekerin, Türkiye'deki tarihi İzmir'den başlıyor denilebilir. Başlangıç noktası, aslında Türkiye Cumhuriyeti bile kurulmadan önceki, İzmir İktisat Kongresi. Yorumum bu şekilde. İzmir İktisat Kongresi, 17 Şubat-4 Mart 1923 tarihleri arasında yapılıyor ve o zaman henüz Türkiye Cumhuriyeti kurulmamış. Ülke, savaştan yeni çıkmış. Ekonomisi, tarımı son derece kötü durumda. İzmir İktisat Kongresi'nde, ilke olarak bağımsız bir ülkenin temelini ancak bağımsız olan bir ekonomiyle olabileceği fikri ortaya atılıyor. Onun için öncelikle İzmir İktisat Kongresi'nin kararlarını ve o yılların Türkiye'sinin geldiği yere bakmak gerekiyor.

Osmanlı topraklarının önce en geniş halinden, giderek toprakların kaybedilerek küçüldüğü alanlardan şekerin durumuna bakalım. 1517 yılında Mısır alınmış, 1571 yılında Kıbrıs alınmış ve bunlar şeker açısından iki önemli kaynaklar. Kıbrıs'ı 1878, Mısır'ıysa 1882, yine önemli şeker kaynağı topraklardan biri olan Filistin'inde 1918 yılında kaybediliyor. Dolayısıyla, Cumhuriyet'e gelindiğinde şeker üretim alanları tamamen kaybolmuş vaziyette. Zaten memleket savaştan çıkmış, tarım bitmiş durumda. Cumhuriyet'in ilk yıllarında daha sonra İktisat Kongresi'nden sonra Antalya'da Mursi Çiftliği'nde şeker kamışı üretimi deniyor. Dalaman civarında da deniyor ve hatta Afrikalı tarım işçileri kullanılıyor. Özellikle de, Antalya'da Mursi Çiftliği'nde. Kurtuluş Savaşı sonrasında, Türkiye son derece acıklı bir durumda. İzmir İktisat Kongresi'nin amacıysa, savaş sonrası çökmüş ülke ekonomisini canlandırmak ve bunun için gerekli olan ekonomi politikaları belirlemek.

İzmir İktisat Kongresi'ne baktığımız zaman, beş faktör çok önemli. Kurtuluş Savaşı kazanılmış, Türkiye Cumhuriyeti kurulmamıştır. Lozan görüşmeleri sürmektedir. Türkiye Cumhuriyeti sınırlarını belirleyecek olan Lozan Anlaşması, 24 Temmuz 1923 tarihinde imzalanacaktır. Kısacası, Lozan'dan önce ülkenin ekonomik vizyonunu kurmak için olan bir çabadan bahsediyoruz. Yer çok önemlidir. Kurtuluş Savaşı'nın son noktasının konulduğu yer, İzmir'dir. İzmir aynı zamanda, tarih boyunca çok önemli ekonomik bir limandır. Bütün Anadolu'nun ürünleri buradan ihraç edilir. Üzüm, incir ve diğer tarım ürünleri gibi. Dolayısıyla İzmir'in ekonomik olarak, Dünya'ya açılan

Anadolu tarımının kapısı olarak stratejik önemi vardır. Ayrıca sembolik bir önemi var. Hepimizin bildiği gibi, çok büyük bir yangın geçirmesi var. Yani tamamen mahvolmuş bir şehirde, İzmir İktisat Kongresi'ni kurmanın bir anlamı var. Amaç, ülkenin ekonomik politikalarının saptanması ve gerçek bağımsızlığın ancak ekonomik bağımsızlıkla olabileceğinin altının çizilmesi. 35 delege, 500 kadın olmak üzere en az 3000 üzerinde katılımcı var. Katılımcı çeşitliliği de çok önemli. Sadece tarım üreticisi olan çiftçiler değil, tüccarlar, sanayiciler var. Bunların hepsinin bir araya gelmesini, bugün göremeyiz herhalde. Dolayısıyla her grup, kendi açılarında kendi önceliklerini savunma şansına sahip. Atatürk burada, askeri zaferden sonra asıl savaşın, ekonomik bağımsızlıkla ve kazanılabileceğini söylüyor. Burada sembolik olarak; kılıç kullanan kol yorulur fakat sapan kullanan kol her gün güçlenir diye bir mesajı var. Bundan sonra vizyonun, ekonomi alanında yapılacak hamleler olduğunun altı çiziliyor.

Şekerin yolunu açmak için, İzmir İktisat Kongresi'nde öşür vergisi kaldırılıyor. Bu ne demek? Osmanlı döneminde, ürünün onda birine el koyan devlet artık ürünün onda birine el koymayacak. Dolayısıyla tarıma bir rahatlama geliyor. Onun dışında birçok önemli kararlardan bir tanesi de, hammaddesi yurtiçinde yetişen veya yetiştirilebilen sanayi dallarının kurulması gereklidir. Bu aslında doğrudan çaya, şekere işaret eden bir karar. Dolayısıyla bu iki kararın, tarımın önünün açılmasına olanak tanıyor. Türkiye sınırları içinde yetiştirilebilen şekerpancarına işaret eden sanayi dalları kurulmasıyla şekerin önü açılıyor.

Bu arada, Osmanlı da kullanılan şeker ve şeker kamışı kaynakları tamamen kaybedilmiş bir durumda. 1900'lerin ikinci yarısında şekerpancarından, şeker üretilmeye başlanması sanayi hamlesinin yapılmasıyla da aslında şeker kitlelere ulaşabilir hale gelmiş. Bu noktada, enterasan bir şey var. 1888 yılında Viyana'dan, İstanbul'a tren hattı açılıyor ve ilk gelen trenle birlikte kırk vagon kadar şeker nakli yapılıyor. Dolayısıyla, İstanbul'da artık XIX. yüzyılın sonunda Avrupa'dan gelen ve ithal edilen şeker söz konusu. Bu durum, İstanbul'da bir sevince yol açıyor ama bunun bütün Anadolu'ya ulaşması kitlelere ulaşması çok zor. Ondan önce şeker yokluğu, bir şeker krizi çekildiği söylenebilir. Ama demiryolunun İstanbul'a ulaşmasıyla, bir rahatlama oluyor. Burada yine dışa bağımlılık söz konusu. Avrupa'daysa şeker, aslında 1747 yılında yapılmasına ve izole edilmesine rağmen ancak XIX. yüzyılın ikinci yarısında yaygınlaşabiliyor. Sidney Mintz'in, *Şeker ve Güç: Şekerin Modern Tarihteki Yeri* kitabını mutlaka okuyun. O kitapta daha ayrıntısıyla bu bilgileri bulabilirsiniz. Gerçekten şekerin acı dolu tarihi anlatılıyor. Şöyle özetleyelim; şeker, 1650'lerde pek tanınmayan bir tat. Tatlılık, balardan ötürü biliniyor. 1750'li yıllarda, zengin sofralarının lüks bir ürünü. 1850'lerdeyse artık kitlelere ulaşmış bir ihtiyaç. Türkiye'ye gelindiğinde, şekerin tarihi; acılarla, sömürgecilikle, kapitalizmle örülmüş bir tarih.

İzmir İktisat Kongresi'nden sonra, tam tersine bağımsızlık öyküsü olarak yani dışa bağımlı olmayı önleyen önemli sanayi ürünlerinden biri olarak ortaya çıkıyor. Eğer şeker fabrikaları kurulacaksa, iki seçenek var; ya şeker kamışı üretimi yapılacak ya da şeker pancarı. Avrupa'nın

başka şansı yok çünkü şeker kamışı üretemiyorlar. Ancak tropikal iklimlerde, şeker kamışı üretilebiliyor. Ama pancar çok geniş bir coğrafyada yetiştirilebiliyor.

Antalya'da Mursi Çiftliği'nde şeker kamışı ekimi var. Aslında kıyılarda, bir potansiyel var. Asıl hamle, şekerpancarı olarak görülüyor. Çünkü şekerpancarının, ülkemizde her yerde yetiştirilmesi mümkün. İlk girişim, Uşak'ta bir grup çiftçinin inisiyatifiyle başlıyor. O yıllarda soyadı kanunu çıkmış Mollazade Molla Ömerzade Nuri Bey'in öncülüğünde bir grup Uşaklı girişimci, kendi imkânlarına göre katkıda bulunuyor. Çok ortaklı bir anonim şirketi kuruyor ve onlar Uşak'taki fabrikayı kuruyorlar. Latife Hanım'da aslında Uşaklı bir aileden olduğu için, o da sembolik olarak 50 liraya, 5 tane hisse alıyor. Bir taraftan da Alpullu'da, Kırklareli'nde fabrikalar kuruyor.

Yine Türklere borcunu ödemek isteyen, dört Alman ve bir Macar general tarafından bir girişim yapılıyor. Onlarda, I. Dünya Savaşı sonrası Türkiye'ye sığınmışlar ve Türkiye Cumhuriyeti kurulmadığı için onların girişimi olarak Alpullu Uşak daha önce başlamasına rağmen Alpullu, Uşak'tan bir ay önce açılıyor. Biri Kasım, diğeri Aralık ayında açılıyor. Atatürk'te açılıştan dört yıl sonra Alpullu'yu ziyaret ediyor. Atatürk'ün orada duyduğu gururu anlattığı el yazısıyla, notta vardır. Sonrasında, 1933 yılında Eskişehir açılıyor. Turhal, 1934 yılında açılıyor ve birbiri ardına Türkiye'de şeker fabrikaları açılmaya başlanıyor. Orada çok önemli bir ayrıntı var. O da şu; bu fabrikaların ilginç bir yayılımı oluyor. Ülkelerin her hattında, şeker fabrikaları oluyor ve buna bağlı olarak tarım gelişiyor. Şekerpancarı tarımı, yapılmaya başlanıyor. 1935 ya da 1929 yılında büyük bir ekonomik kriz oluyor ve bunun akabinde 1935 yılında, Türkiye Şeker Fabrikaları Anonim Ortaklığı kurularak hepsi birleşiyor ve özel olmaktan devlet kurumu olmaya geçiş yapıyorlar.

Bu arada söylenmesi gereken çok önemli bir ayrıntı var. Bu fabrikaların etrafında, aslında Amerika'da ve Avrupa'da 'Company Town' denilen bir modelin benzeri uygulanıyor. O da nedir? Bir şirketin veya bir fabrikanın etrafında gelişen bir yerleşim modeliyle yapılaşması. Okuluyla, lojmanlarıyla, konutlarıyla, müthiş bir mimari yapılaşma var. Alman mimar Frist Agust Royehouse bunların bazılarının mimarisini yapıyor ve burada çok büyük kominiteler oluşuyor. Şeker fabrikalarının etrafında, müthiş bir toplumsal mühendislikten söz edebiliriz. Şeker kurumlarının, bulunduğu yerler aynı zamanda kültür sanat eğitimi götüren kurumlar haline geliyor.

Mesela, Uşak Şeker Fabrikası'nın şeker bayramı tebriği, fabrikanın resmiyle yapılıyor. Dolayısıyla, 'şeker terbiyesi' diye bir kavramdan söz edebiliriz.

Bir bardak çay ve yanında iki şeker fotoğrafı, herhâlde Türkiye'yi en iyi anlatan fotoğraflardan biridir. Burada ilginç bir paralellik var. Çayında tarihi; gözyaşı, sömürgecilik ülkelerin kaderini değiştiren özellikle Sri Lanka ve Hindistan'da sömürgeye dayalı ürünlerdir. Yine çay, Türkiye'de şeker gibi tamamen tersine bağımsızlık öyküsü olarak başlamıştır.

İzmir İktisat Kongresi'nden sonra alınan, Türkiye Cumhuriyeti kurulduktan sonra Meclis'ten geçen ilk kanunlar arasında, 1924 yılında '420 Nolu Kanun' çay tarımının önünü açar. Buna göre, Doğu Karadeniz Bölgesi Rize ilinde çay, narenciye ve fındık üretimi desteklenecektir. Bunun detaylarına girmiyorum. '420 Nolu Kanun'un çıkmasının hemen sonrasında, Atatürk Rize'yi ziyaret eder. 1917 Rus Devrimi'nden sonra Batum'la sınırlar kapanmıştır ve Rize ekonomik olarak kötü durumdadır. Dolayısıyla Rize'de, çayın başlaması önemlidir. Atatürk'ün ziyaretinden özellikle söz ettim. Üreticiyi, çay ekimine ikna etmek çok zor olmuştur. Karadeniz'de yaygın bir inanışa göre, "ayının yediğini yiyeceksin, yemediğini yemeyeceksin" gibi bir ayırım vardır. Şimdi ayı, çayı nasıl yesin? Çayın meyvesi ve tadı yok. Yapraklarından, sarma bile yapamıyorsun. Satamadın mı, hiçbir şansın yok. Çay elde kalır. Dolayısıyla ikna için, alım garantisi vermek gerek ve birazcık şeker kadar hızlı yol almaz çay. 1940 yılında, yönetmelikler ve düzenlemeler gelir. 1947 yılında, devlet tarafından ilk defa bir çay fabrikası kurulur ve 1950 yılında çay tüketimi üçe katlanmıştır.

Burada yine şekerde olduğu gibi, "misafirine çay ikram et" diye çay ilanları verilir. Yine benzer bir şekilde, bütün reklamlar çay üzerine dönmeye başlar. Bunları biraz hızlı geçiyorum çünkü konumuz şeker ama çay bir taraftan kahvenin yerini alır. Zaten çay, kahveye karşı geliştirilmiştir. Çünkü Türkiye'de kahve yetiştirilemediği için kendisinin yetiştirilmediği bir içeceğe ihtiyacı vardır. Dolayısıyla kahvenin karşısına, çay koymuştur. Çayda bu görevi yerine getirir. Çünkü eşitlikçi demokratik bir içecektir ve hızla benimsenir. Bütün Karadeniz'in bir anlamda tabiatı ve peyzajı, çaya göre değişir. Çay, 1950'lerde en üst kalitesine ulaştı. Tabii bu hikâyenin de, bir acı sonu var. Tıpkı, şekerde olduğu gibi. İkisinin de güzel bağımsızlıkla başlayan harika öyküsü, biraz ikisinin de kötüye dönen sonuyla birleştirilir. Çay alanlarında, şimdi HES'ler [Hidroelektrik Santralleri] söz konusu. Böylece bir sona gelindi. Şekerkamışı, şekerpancarı korumamız gereken bir ürün. Ama şeker işletmelerinin özelleştirilmesi, şeker kurumlarının kaldırılması gibi kendi yarattığımız bağımsızlık öyküsünü, kendi elimizle baltalamak gibi bir beceriye sahip bir milletiz.

Şeker Mi? Şerbet Mi?

Abdullah Aysu

Hububat
Üreticileri
Sendikası Genel
Başkanı-Çiftçi
Sendikaları
Konfederasyonu
Kurucu Genel
Başkanı, Tarım
Uzmanı, Yazar

Bir bilim insanı, “Pancar öyle bir bitkidir ki, eğer, olmasaydı yaratılmak zorundaydı” diyor. Çünkü yaprağıyla doğadaki oksijen dengesini sağlamaya, köküyle şeker üretimine, hayvan yemi olarak kullanılmasına kadar, her bir zerresi değerlendirilebilen bir bitkidir.

Dünya şeker üretiminin %79'u şeker kamışından, %21'i şeker pancarından elde edilmektedir. Kamış ile pancardan elde edilen şeker arasında kalite bakımından bir fark yoktur. Yalnız kamıştan elde edilen şekerin maliyeti, pancarınkinden daha düşüktür. Şeker kamışı, sadece tropik ve alt tropik bölgelerde yetişmektedir.

Pancar şekeri üreten ülkeler; Türkiye, AB, Rusya, Ukrayna gibi ülkelerdir. Hem pancardan hem kamıştan şeker üreten ülkelerse; ABD, Japonya ve Çin'dir. Kamıştan şeker üreten ülkeler de; Brezilya, Hindistan, Meksika, Pakistan, Tayland, Avustralya ve daha pek çok ülke.

Dünya şeker fiyatının başlıca belirleyicisi, arz ve taleptir. Ayrıca,

- Spekülasyon,
- Petrol ve emtia fiyatları,
- Enerji politikaları,
- Navlun bedelleri,
- Döviz kuru değişimleri,
- Faiz oranları,
- Ticaret politikaları ve tercih anlaşmaları,
- Enflasyon, politik ve finansal çalkantılar,
- Ülkelerin ekonomik durumları gibi faktörlerdir.

Bunların dışında etanol üretimindeki değişim, hasat problemleri, küresel iklim değişiklikleri şeker fiyatlarını etkileyen başka durumlardır.

Pancar ve kamışın dışında bir de, nişasta bazı şeker [NBS] üretimi vardır. Bunun hammaddesi de mısır, buğday ve patatestir.

Dünya'da sadece mısırdan üretilen nişasta kökenli tüm şuruplara, glukozdahil mısır şurubu, fruktoz içeren şuruplara HFCS [High fruktoze com syrup-yüksek fruktozlu mısır şurubu] denilmektedir.

Nişasta bazlı şuruplardan yaklaşık; %42 fruktoz, %53 glukoz içerenler HFCS-42, %55 fruktoz, %41 glukoz içerenler HFCS-55 olarak adlandırılmaktadır. Bunlardan HFCS-55, pancardan elde edilen sakkarozun ikamesi olarak kabul edilir. HFCS-42 genellikle unlu mamuller ve gıda üretiminde, HFCS-55 ise çoğunlukla hazır içecek üretiminde tatlandırıcı olarak kullanılır.

Nişasta Bazlı Şeker [NBS] üretiminde kullanılan mısırın GDO'lu olması, GDO'lu ürünlerden elde edilen şekerin sağlıklı olmadığı tartışması bir başka koldan Dünya'da ve ülkemizde yoğun olarak tartışılmaktadır.

Evet, stratejik ürün olan şeker, 2018/2019 üretim döneminde Dünya'da 108 ülkede üretildi. Üretilen bu şekerin 37,7 milyon tonu pancardan, 141 milyon tonu kamıştan olmak üzere 178,7 milyon ton üretildi. Türkiye, pancar şekerini üretiminde yaklaşık 2,3 milyon ton yıllık üretimiyle Dünya'da dördüncü sırada yer almaktadır. Avrupa Birliği'nde üçüncü sıradadır.¹

Türkiye Şeker Üretiminin Tarihçesi

8 Nisan 1925 gün ve '601 Sayılı Şeker Fabrikalarına Bahşolunan İmtiyaz ve Muafiyet Hakkında Kanun'u çıkararak, özel sektöre sanayi yatırımlarına yönlendirme hedeflendi. Bu yasayla, özel sektöre oldukça önemli olanaklar sağlandı. Ticaret Bakanlığı'nın saptayacağı bölgeler içinde, 25 şeker fabrikası kurma ve işletme hakkı verildi.

İlk Şeker Fabrikası Uşak'ta

Şeker fabrikaları, Türkiye'nin ilk sanayi işletmeleri idi. Şeker fabrikası kurma çalışmaları ilk olarak, Uşaklı Molla Ömeroğlu Nuri [Şeker] tarafından Uşak'ta başlatıldı. 6 Kasım 1925 tarihinde, ilk şeker fabrikasının temeli atıldı.

İlk Şeker Üretimi Alpullu'da

Uşak'ta şeker fabrikası kurma çalışmaları devam ederken, 22 Aralık 1925 tarihinde Alpullu Şeker Fabrikası'nın temeli atıldı. Fabrika 11 ayda bitirilip, 26 Kasım 1926 tarihinde işletmeye açıldı. İlk şeker üretimine, burada başlandı. Uşak Şeker Fabrikası ise, 17 Aralık 1926 tarihinde işletmeye açıldı. 1933 yılına kadar şeker ihtiyacı, bu iki fabrikadan kısmen karşılanmaya çalışıldı.

Bu iki fabrikayla, pancar tarımı ve şeker fabrikasında şeker yapma, fabrika işletmeciliği konusunda deneyim kazanıldı. Ardından; 05.12.1933 tarihinde Eskişehir Şeker Fabrikası, 19.10.1934 tarihinde Turhal Şeker Fabrikası üretime geçti.

¹ Mucahit Alkan; TŞFAŞ, Sektör Raporu-2018.

Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.'nin [TŞFAŞ] Kuruluşu

Alpullu, Uşak, Eskişehir ve Turhal Şeker Fabrikaları başlangıçta ayrı şirketler halinde kuruldu. Daha sonra tarımsal teknik ve yönetsel çalışmaları koordine etmek, sermaye gücünü birleştirmek, şeker politikasını tek elden yürütmek üzere 6 Temmuz 1935 tarihinde 3 milli banka [Sümerbank, TİŞ ve ZB] bir araya geldi. Eşit paylarla; 22 milyon TL sermayeli, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. kuruldu. Şeker üretim faaliyetleri, 1950 yılına kadar 4 şeker fabrikası tarafından yürütüldü.

Her yıl artan şeker ihtiyacının tamamen yerli üretimle karşılanabilmesi için, 1951 yılında Şeker Sanayi'nin Tevsi Programı ile yeni şeker fabrikaları kurmaya girişildi.

Makina Fabrikaları

1951-1956 yılları arasında, 11 şeker fabrikası kuruldu. Böylece, 1956 yılında fabrika sayısı 15'e ulaşmış oldu.

1962 yılında Ankara Şeker Fabrikası ve 1963 yılında Kastamonu Şeker Fabrikası, kendi sanayimizce geliştirilen bir makina fabrikası ve iki atölyede %65'i imal edilerek işletmeye açıldı.

Nüfusun artışına bağlı olarak, şeker ihtiyacı arttı. Artan ihtiyacı karşılamak üzere, yeni fabrikaların kurulmasına devam edildi.

1977 yılında Afyon, 1982'de Muş ve Ilgın, 1983'de Bor, 1984'de Ağrı ve 1985'de Elbistan Şeker Fabrikaları'nın makina ve tesisleri mevcut 5 makina fabrikasında %95'i imal edildi, o sayede işletmeye açıldı.

Daha sonra da fabrika kurma çalışmaları sürdü, 1989 yılında Erciş, Ereğli ve Çarşamba Şeker Fabrikaları, 1991 yılında Çorum, 1993 yılında Kars, 1998 yılında Yozgat ve 2001 yılında Kırşehir fabrikaları bünyedeki makina fabrikaları tarafından imal edilerek üretime geçti. Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. [TŞFAŞ] neydi? Rakamlarla bir bakalım.

Rakamlarla Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.
Türkiye'deki 500 büyük firma içerisinde ilk 10'da
Çalışan sayısında 3.
Öz sermayede 5.
Üretimden satışlarda 6.
Satış hasılatında 7.
İhracatta 9.
Fabrika sayısı 27
Alkol fabrika sayısı 4
Sahip olduğu makina fabrika sayısı 6 [Toplam imalat kapasitesi 15 bin ton/yıldır.]
Sahip olduğu tohum işleme fabrikası sayısı 1 [Yıllık işlenmiş tohum üretim kapasitesi 1200 tondur.]
Sahip olduğu tarımsal işletme sayısı 2 [Toplam arazi 2100 ha]
Sahip olduğu araştırma enstitüsü sayısı 1
Kaynak: Şeker Kanunu tasarı ve Gökhan Günaydın, T. Şeker Sektörü Analizi-S.17'den derlenmiştir.





Şeker fabrikaları, Türkiye tarımının dinamosuydu. Küçük aile çiftçileri için aş ve işti... Şekerpancarı ayrıca;

Kendisinden sonra ekilen **hububatta %20** verim artışı sağlar.

Baş ve yapraklarının toprakta bırakılması halinde **dekara 5 kg. saf fosfor ve 15 kg. saf potasyuma** eşdeğer bitki besin maddesi temin eder.

Yılda yaklaşık **23 milyon tonluk taşıma hacmi** yaratır.

250 bin tarım işçisi ve küçük ölçekli tarım yapan çiftçilerle, işsizlere 100 gün süreyle iş olanağı sağlar.

Buğdaya göre **18 kat**, ayçiçeğine göre **4,4 kat daha fazla istihdam** sağlar.

Melas, yaş pancar posası ile melasın işlenmesiyle elde edilen **biyoetanol ve etil alkol** üretir.

Şekerpancarı endüstri bitkileri arasında sağladığı katma değer açısından ikinci sırada.

Doğaya, çiftçiye yararlarının yanı sıra şekerpancarını işleyen fabrikalar da, önemli oranda katma değer üretir, halkın sosyal ve ekonomik yanına güç katar.

Şeker Üretimimiz Ne Kadar?

Türkiye’de halen 3 milyon 151 bin tonu pancar şekeri, 900 bin tonu nişasta bazlı şeker olmak üzere toplam **4 milyon 141 bin ton şeker üretim kapasitesi** bulunmaktadır.

Pancardan şeker üreten şirketlerin toplam günlük pancar işleme kapasitesi, 191 bin 500 tondur. Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. [TŞFAŞ], şeker üretim politikası öncelikle yurtiçi tüketimi karşılama amaçlıdır. Asgari maliyet ve azami katma değer sağlayacak şekilde üretim yapmaktadır. Son yıllarda üretilen pancar şekeri miktarı aşağıdaki tablodaki gibidir.

Türkiye’de Yıllar İtibariyle Toplam Pancar Şekeri Üretimi				
Yıllar	Kampanya Süresi Gün	İşlenen Pancar Bin Ton	Üretilen Şeker Bin Ton	Polar Şeker Varlığı %
2011/12	88	15.642	2.270	16.84
2012/13	82	14.516	2.129	16.93
2013/14	94	16.036	2.390	17.32
2014/15	95	16.189	2.058	15.24
2015/16	90	15.419	1.976	15.37
2016/17	112	18.716	2.559	16.47
2017/18	115	20.467	2.770	16.08
2018/19	95	17.049	2.273	16.12
Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı.				

Türkşeker'in Yıllar İtibarıyla Şeker Üretimi				
Yıllar	Kampanya Süresi Gün	İşlenen Pancar Ton	Üretilen Şeker Ton	Polar Şeker Varlığı %
2011/12	88	8.557.000	1.214.500	16.93
2012/13	80	8.130.000	1.169.900	17.07
2013/14	91	8.923.000	1.294.600	17.30
2014/15	90	8.896.000	1.079.800	15.20
2015/16	87	8.393.500	1.023.300	15.17
2016/17	116	10.061.000	1.404.000	16.54
2017/18	109	11.610.000	1.525.050	16.11
2018/19 *	82	5.525.000	685.700	15.23
*15 Şeker Fabrikası				
Kaynak: TŞFAŞ, Sektör Raporu-2018.				

Pancardan sadece şeker üretilmez, melas da üretilir. 2002 yılında, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.'nin [TŞFAŞ] şeker üretimindeki payı %71 iken, melas miktarı %49'dur. 2018 yılında, TŞFAŞ'nin melas payı %29'a geriledi.

Melas Üretimi [Bin Ton]		
	Şeker Sanayi	Türkşeker
2011	599	350
2012	555	322
2013	631	370
2014	666	387
2015	656	369
2016	843	503
2017	858	490
2018	749	247
Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı.		

Melasın Kullanıldığı Alanlar

%50 şeker içeren melas;

- Fermantasyon hammaddesi olarak,
- Etil alkol üretiminde,
- Doğrudan hayvan yemi olarak,
- İçilebilir kalitede direk damıtılan içkilerde,
- İçilmeyen kalitede endüstriyel tüketim ve ilaç sanayinde,
- Sirke, hamur mayası, yemlik mayada,
- Briket kömür imalinde,
- İnşaat harçlarında,
- Kozmetik sanayinde kullanılmaktadır.

Etil Alkol ve Biyoetanol Üretimi

Yan ürün olan melastan, etil alkol elde edilir.

Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. [TŞFAŞ] bünyesinde, Erzurum, Eskişehir, Malatya ve Turhal Şeker fabrikalarında 4 adet alkol üretim tesisi mevcuttu. Özelleştirmeler sonrasında bu sayı 2'ye düştü.

Özel statülü şeker fabrikalarından Amasya Şeker Fabrikası'nda, melastan etil alkol üretmek üzere günlük 50 bin litre, yıllık 10 milyon litre alkol üretme kapasiteli etil alkol üretim tesisi mevcuttur.

Son yıllarda motorlu taşıtlarda kullanılan yakıtlara, belli oranlarda yerli tarım ürünlerinden elde edilen biyoetanolün katılması uygulamaları arttı.

Biyoetanol

İşlenen Melas Üretilen Alkol-[Türkşeker]		
	İşlenen Melas [Ton]	Üretilen Alkol Bin Litre
2011	16.086	5.190
2012	15.334	5.200
2013	18.520	6.400
2014	17.010	6.000
2015	15.280	5.480
2016	18.650	6.785
2017	14.060	4.665
2018	30.728 *	6.410
* Üretilen 2.113 bin litre biyoetanol için kullanılan miktar dahil.		

Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. [TŞFAŞ] benzine %3 oranında katılan biyoetanol üretimini yapmak amacıyla, 2008 yılında Eskişehir fabrikasında 15 milyon litre/yıl kapasiteli 'Alkol Susuzlaştırma Tesisi' için Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçecekler Piyasası Düzenleme Kurumu'ndan [TAPDK] izin almıştır.

5 günlük deneme çalışmasında 160.000 litre biyoetanol üretilmiş, pazar bulunamadığından satılmamış, 10 yıl atıl durumda kalmış, 20.02.2018 tarihinden itibaren biyoetanol üretimine başlamıştır. Bugüne kadar 2.113.000 litre biyoetanol üretilmiş, tamamı Türkiye Petrolleri'ne satılmıştır.

Özel Şeker Fabrikaları

'4634 sayılı Şeker Kanunu'nun yürürlüğe girmesinden sonra, Bakanlar Kurulu Kararıyla [BKK] 3 özel fabrika kuruldu.

Bunlar; **Çumra**, **Boğazlayan** ve **Aksaray** fabrikaları olup, 2006-2007 yılında üretime geçmişlerdir. Bu fabrikalarla birlikte, pancardan şeker üreten fabrika sayısı 33 oldu. Türkiye'deki şeker üretimine kısaca bakalım.

B- Nişasta Bazlı Şeker [NBŞ] Üretimi

Nişasta Bazlı Şeker Üreten Şirketler
Amylum Nişasta San. ve Tic. A.Ş.
Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.
PNS Pendik Nişasta Sanayi A.Ş.
Sunar Mısır Entegre Tesis.
Tat Nişasta San. ve Tic. A.Ş.
Toplam Kapasite: 3.151 Bin Ton

Tabloda da görüldüğü üzere nişasta bazlı şeker [NBŞ] üreten fabrikaların sayıları, bir elin parmakları kadar...

Nişasta Bazlı Şeker [NBŞ] Sektöründe İstihdam Durumu		
Kuruluş adı	Yeri	İşçi Sayısı
Cargill	Bursa	190
Pendik Nişasta	İstanbul	150
Amylum	Adana	174
Sunar	Adana	131
Tat	Adana	80
Toplam		725

Nişasta bazlı şeker [NBŞ] üreten fabrikaların istihdam oranı, şeker fabrikalarındaki çalışan sayısı ile kıyaslanamayacak düzeyde, 'devede kulak' kadar!

Ayrıca kota kapsamı dışında olup, ihraç amaçlı üretim yapan 5 adet Nişasta bazlı şeker [NBŞ] üreten şirket var. Onların toplam kapasiteleri de 350 bin tondur.

Bunlar;

- Ak Nişasta-KIRKLARELİ
- GSF Gıda Üretim San. Tic.-SAKARYA
- Ay Nişasta-MARDİN
- Beşan Nişasta-GAZİANTEP
- Omnia Nişasta San. Tic. A.Ş.-ADANA olup, üretimlerinin tamamı ihraç edilmektedir!

Nişasta Bazlı Şeker [NBŞ] Üretimi!

Şeker Kanunu kapsamında, kota tahsisı yapılan 5 şirket bulunmaktadır. Bunların yıllık üretim kapasitesi, yaklaşık 990 bin tondur.

Nişasta Bazlı Şeker Üretimi [Bin Ton]	
	NBŞ Üretimi
2011/12	483
2012/13	547
2013/14	562
2014/15	623
2015/16	624
2016/17	634
2017/18	591
Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı [Kotasız Şirketlerin üretimleri dahil.]	

Nişasta Bazlı Şeker [NBŞ] Kullanım Alanları!

Hammaddesi mısır olan nişasta bazlı tatlandırıcılar, doğrudan tüketilmemektedir. Şekerli ürünler sanayinde girdi olarak kullanılmaktadır. Kullanım alanları;

- Şekerlemeler,
- Şekerli ve unlu mamuller,
- Geleneksel tatlılar,
- Dondurma, helva, reçel ve marmelat,
- Alkollü ve alkolsüz içecekler.

Şekerpancarından şeker üreten fabrikalar için üretim yapan çiftçilerin ekonomik ve sosyal örgütleri, Pancar Kooperatifleri Birlikleri-PANKOBİRLİK'tir.

Pancar Kooperatifleri ve Pankobirlik

Pankobirlik, şekerpancarı ekicilerinin kurduğu bir kooperatiftir. Ancak kooperatif, üretici çiftçilerin bir araya gelerek kurulmasına karar verdikleri bir yapılanma değildir.

Pancar ekicileri; 1951 yılında Türkiye Şeker Sanayii'nin genişletilmesi konusunda alınan kararların uygulamasıyla, kooperatiflerde bir araya getirildiler. Türkiye'nin şeker ihtiyacı, her geçen gün artıyordu. Artan şeker ihtiyacını karşılamak üzere yeni fabrikaların kurulması için sermaye gerekiyordu. Gerekli sermayenin oluşumu ve kurulacak şeker fabrikalarının ham madde ihtiyacını sağlamada, çiftçilerden yararlanılması düşüncesinden hareketle, pancar kooperatifleri kurulması kararlaştırılmıştır.

Ayrıca yukarıda belirlenen amaçların gerçekleştirilmesi için çiftçileri, fabrikalara birey olarak ortak yapmak yerine, çiftçiler hükümet politikalarıyla ortağı oldukları kooperatifleri üzerinden fabrikaların sermayesine eklendiler. Bu yöntemle ilk gerçekleştiren, Adapazarı Pancar Ekicileri

Kooperatifi oldu. Kooperatif halinde, şirket sermayesine katılma bir başlangıç oldu. Diğer şeker fabrikalarının kuruluşlarında bu örnek alındı ve şeker fabrikalarının gelişmesinde, hayata geçirilmesinde ana unsur üreticilerin gücü oldu. O tarihten bu yana kurulan şeker fabrikalarında [bugün sayıları 31'e ulaşan] ortak sayısı, yaklaşık 1,5 milyon ortağa ulaştı. Bu örgütlü gücün oluşturduğu ekonomik değerlerle, fabrikalar kuruldu ve ayakta kaldı.

Pankobirlik'in şeker fabrikalarının kurulmasına katkıları bu şekilde. Şunu belirtmek gerekir; PANKOBİRLİK, bağlı kooperatifleri ve iştirakleri dâhil, devletten hiç bir destek almadı. Faaliyetlerini ortaklarının kendi sermayeleriyle oluşturduğu öz kaynaklarından karşıladı. Bu durumda, TŞFAŞ sermayesinin önemli bir bölümü PANKOBİRLİK'in, yani ortağı olan çiftçilerindir diyebiliriz.

'1163 Sayılı Kooperatifler Kanunu'nun kabulü sonrası pancar ekicileri kooperatifleri, birlik kurmak üzere girişimde bulundu. 'Raiffeisen Modeli'ni* benimseyen PANKOBİRLİK, 31.03.1972 tarihinde kuruldu.

PANKOBİRLİK'in faaliyete geçmesinden sonra, şeker sanayisinin geleceğinin garanti altına alınabilmesi amacıyla pancar dışındaki ürünlerin, pancar kooperatifleri tarafından değerlendirilmesi kabul edildi. Ana sözleşmeler tadil edilerek, kooperatifler çok amaçlı hale dönüştürüldü.

Rakamlarla PANKOBİRLİK

Türkiye'nin;

- 64 ilinin, 13.750 yerleşim biriminde pancar üretimi yapan, yaklaşık 1.5 milyon çiftçi ortağı,
- 31 pancar kooperatifi,
- 321 şubesi,
- 8 kooperatif şeker fabrikası, [Amasya, Kayseri, Boğazlıyan, Konya, Çumra],
- 50'nin üzerinde tarımsal amaçlı iştirakiyle, **%100 yerli sermaye** ile devletten bugüne kadar herhangi bir destek almadan, tamamen ortaklarının kendi olanaklarıyla sermaye biriktirmiş oldu.

İştirakleri

Çiftçilerin kooperatifleri kanalıyla yeni kurulan şeker fabrikalarının sahibi olması, 1953-1956 yılları arasında yeni kurulan 11 şeker fabrikasının, tamamının özel A.Ş. olarak kurulmasına neden oldu. Fakat üreticilerin ve kooperatiflerinin o zamanki ekonomik şartları buna müsaade etmedi, ancak Adapazarı, Amasya, Kayseri, Konya ve Kütahya Şeker Fabrikaları, Pancar Kooperatifleri'nin sermayelerine iştirak ettiler.

* Yay. Haz. Notu: Friedrich Wilhelm Raiffeisen ve Herman Schulze Delitzsch, henüz XIX. yüzyıl ortasında neredeyse eş-zamanlı olarak, insanların bir araya gelerek ortak bir hedef doğrultusunda, kendi sorunlarını çözdüğü ve hem yönetimi hem de sorumluluğu kendi eline alma prensipleri üzerine kurulu birlikler olan ilk kooperatifleri kurdular. Ayrıntılı bilgi için; <https://www.deutschland.de/tr/topic/ekonomi/markalar-pazarlar/gelecegin-modeli-kooperatifler> [Erişim Tarihi: 14.01.2020]

Bu adım atıldıktan sonra şeker sanayi ve pancar çiftçilerinin ülkenin değişen, gelişen ekonomik ve sosyal şartlarının tabii bir sonucu olarak dışa bağımlı olmadan ihtiyaçlarını karşılayacak ve kendine yeterli gerekli entegrasyonunun sağlanması düşünüldü. Dikkatli, planlı ve tedbirli hareket edildi.

İzlenen iştirakler politikası çerçevesinde, pancar dışındaki ürünlerin değerlendirilmesini sağlayacak muhtelif yerel kuruluşlar; bizzat Pancar Kooperatifleri'nin öncülüğüyle kuruldu veya kurulmuş bulunanlara iştirak etti. Pek çok tarımsal amaçlı müesseselerle, muhtelif yem ve süt fabrikalarının kurulmaları sağladı.

PANKOBİRLİK'in sahibi olduğu veya ortağı bulunduğu kuruluşlarının faaliyet konuları şöyle;

- 8 adet şeker fabrikası,
- 10 adet yem fabrikası,
- 1 adet sıvı şeker fabrikası,
- 1 adet plastik boru ve çuval fabrikası,
- 9 adet tarımsal iştirak,
- 19 adet çeşitli iştirak,
- 1 adet tohum şirketi ve tohumluk üretim tesisi,
- 1 adet sert şekerleme fabrikası,
- 2 adet kömür şirketinde hissedarlık,
- 1 adet süt fabrikası,
- 1 adet biyoetanol fabrikası,
- 1 adet dondurulmuş patates fabrikası,
- 1 adet et entegre tesisi,
- 1 adet bitkisel yağ fabrikası,
- 2 adet termik santral,

50'nin üzerinde iştirakiyle, ortaklarına hizmet ve ekonomiye katkı koyan PANKOBİRLİK'in, 2017 faaliyet yılı rakamlarına göre;

- - 547 milyon ABD doları sermaye,
- - 2.833 milyar ABD doları aktif toplamı
- - 2.169 milyar ABD doları ciro
- - 11.796 kişiye istihdam
- - 102 milyon ABD doları ortaklarına ayni ve nakdi destek,
- - 55 milyon ABD doları vergiyle ekonomiye katkı koymuştur.

PANKOBİRLİK Kooperatif Fabrikaları

Sınırlı Sorumlu Pancar Ekicileri Kooperatifleri Birliği'ne [PANKOBİRLİK] bağlı özel statülü; Amasya, Kayseri, Konya Şeker fabrikaları kuruluş tarihinden itibaren, 1990'lı yılların başına kadar kendi 'Yönetim Kurulları'nda alınan kararlarla, sevk ve idareleriyle finansman işleri [mali, idari, teknik, ticari zirai ve hukuki], Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. [TŞFAŞ] tarafından yürütüldü. Sonra 1991'de Amasya Şeker Fabrikası, 1992'de Konya ve Şeker Fabrikaları Yönetim Kurulları kararıyla yönetme hakkını, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.'den [TŞFAŞ] aldı. Fabrikalar, PANKOBİRLİK bünyesine geçti.

Evet, şekerpancarı üretimi tarımın dinamosuydu. Küçük aile çiftçiliğinin sürmesine büyük katkı sağlıyordu. Küçük çiftçiler ürettiği şekerpancarını satarak kazanç sağlarken, yan ürünlerinden hayvanları için bedava yem elde ediyor, tarlada kalan artıkları tarla toprağını besliyordu. Velhasıl küçük aile çiftçiliğinin önemli dayanağıydı.

Sovyetler Birliği'nin dağılması öncesinde başlayan liberal ekonomi politikaların uygulanması arzusu, Sovyetlerin dağılmasıyla hız kazandı. Ve ithal ikameci politikalar yerine, neoliberal politikaların uygulanmasına geçildi. Bütün Dünya'da tarım, serbest piyasa içine alındı.

İthal ikameci politikadan neoliberal-serbest piyasa politikalarına geçişte, IMF ve Dünya Bankası'nın hazırlayıcı, Dünya Ticaret Örgütü'nünse [DTÖ] normlarıyla, çokuluslu şirketler için anayasa olduğu bilinmektedir.

Dünya Ticaret Örgütü [DTÖ]

Dünya Ticaret Örgütü'nün, uluslararası ticareti liberalleştirmek için kurulduğu bilinen bir gerçek. Gündemi tarımı, sanayiye, hizmetleri, fikri mülkiyet haklarını, çevre ve daha pek çok şeyi kapsamaktadır. Bütün bu çalışmaları, müzakerelerle yapmaktadır.

Dünya Ticaret Örgütü direktörü, 2008 yılı sonunda, Doha Round'da gündeme getirdiği konuların netlik kazandığını açıklamıştı. Açıklık kazanan konular;

İç Destekler: Ticareti bozucu iç desteklerde, en fazla destekten en fazla kesinti yapılacağı,

Pazara Giriş: Tarife indirimlerinin dört bant üzerinden olacağı, en yüksek tarifelerin uygulandığı banttın en fazla indirim yapılacağı, indirimin eşit aralıklarda gerçekleştirileceği, bu konuda gelişmiş ülkelerin 5 yıl, az gelişmiş ülkeler için 10 yılda tamamlanacağı ve az gelişmiş ülke indirimlerinin 2/3'ünü uygulayacağı,

İhracat Sübvansiyonları: Gelişmiş ülkeler için bütçe ve miktar bazlı sübvansiyonlar 2013 yılına kadar kademeli indirileceği, az gelişmiş ülkelerin miktar ve bütçe bazlı sübvansiyonların 2016 yılı sonuna kadar eşit dilimlerle azaltılıp sıfırlanacağı öngörülmüştür.

Dünya Ticaret Örgütü'nün [DTÖ] kurulmasından bu yana, mal ve hizmetlerin önündeki engelleri kaldırmaya çalıştı. Sermayenin uluslararası alanda engelsiz ve hızlı dolaşmasını için

elinden gelenden fazlasını yaptı. Müzakerelerle yol alan Dünya Ticaret Örgütü [DTÖ], müzakerelerinde elini güçlendirmek için bazı reformlara gitti. Şeker konusunda da reformlar yaptı.

Avrupa Birliği

Avrupa Birliği'nde, 'Şeker Rejimi Reformu' bir değişikliğe uğramadı. Avrupa Birliği Tarım Bakanları, 2005 yılı Haziran ayında şeker için, Ortak Piyasa Düzeni'nde kapsamlı bir reform yapma konusunda bir karar aldılar ve değişikliğe gittiler.

Bu değişiklikle [reformla];

- Ortak Tarım Politikası [OTP] reformuyla, uyumlu bir şeker sektörü oluşturmak,
- Piyasa dengelerini sürdürülebilir kılmak,
- Piyasa odaklılığını güçlendirecek daha açık ve rekabetçi bir piyasa yaratmak,
- Üretim faaliyetlerinin ve istihdam devamlılığını sağlamak,
- Rekabet gücü zayıf olan ülkelerin üretimden vazgeçmesini ve yeniden yapılanmaları için daha cazip koşullar sunmak, bu ülkelerde kota dahilinde bulunan üretim kapasitesini rekabetçi ve piyasa odaklı sektörlerle kaydırmak,
- Ürünleri daha sağlıklı ve kaliteli hale getirmek,
- Dünya Ticaret Örgütü'nde [DTÖ], Avrupa Birliği'nin [AB] müzakereci gücünü güçlendirmek,
- Sektörü üçüncü ülkelerle ve uluslararası ticaret kurallarına uyumlu kılmak,
- Çiftçiler ve üreticiler için daha dinamik bir girişimcilik ortamı yaratmak amaçlanmıştır.

Bu amaçlar doğrultusunda hazırlanan reform önerileri;

- Kota düzenlemeleri,
- Fiyat düzenlemeleri,
- Telafi edici tedbirler.
- Yeniden yapılandırma olarak dört ana başlıkta toplanmıştır.

Yeniden yapılandırma programı kapsamında; Bulgaristan, İrlanda, Letonya, Portekiz ve Slovenya pancar şekeri üretiminden çekilmiştir.

Fransa, Hollanda, İngiltere, Yunanistan, Romanya ve Finlandiya ise izoglukoz üretiminden çekilmişlerdir.

Sübvansiyonlar

Avrupa Birliği [AB], işlenmiş ürünler içerisindeki şeker ihracatı hariç olmak üzere, doğrudan şeker ihracatındaki sübvansiyonları 2008-2009 pazarlama yılı itibarıyla kaldırmıştır.

Kotaların Kaldırılması

Avrupa Birliği'nde [AB], piyasayı doğrudan etkileyen ve neredeyse 50 yıl boyunca üretimi sınırlandıran şeker kamışı ve izoglukoz üretimini belirleyen şeker kotası, 30 Eylül 2017 tarihi itibarıyla kaldırılmıştır.

Bu değişiklikle 13,5 milyon ton olan şekerpancarı üretim sınırı ve 1968 yılından bu yana Ortak Tarım Politikası'nın [OTP] bir parçası olarak, çiftçilere sağlanan asgari fiyat uygulaması kaldırılmıştır.

2013 yılında Avrupa parlamentosu ve üye ülkeler Ortak Tarım Politikası [OTP] reformu sırasında, kotaların kaldırılması yönünde anlaşmaya varmışlardır.

2017 yılında kotaların kaldırılmasından sonra Avrupa Birliği [AB], şekerde net ithalatçıyken net ihracatçı konuma geçmiştir.²

Neoliberal Politikalara Koşut Olarak Türkiye Sektöründeki Değişim

Türkiye neoliberal politikalar öncesinde **sakkaroz kökenli** üretim yapıyorken, tarımda serbest piyasaya geçildikten sonrası **nişasta kökenli** şeker de üretilmeye başlandı. Bugün Türkiye'de pancar şekeri NBŞ tatlandırıcısı olmak üzere iki tür şeker üretilmektedir.

Sakkaroz kökenli olarak pancar şekeri üretimi yapılmaktadır. Fabrikaları kamu, özel sektör ve kooperatifler tarafından işletilmektedir.

Pancardan Şeker Üreten Fabrika Sayısı, 33'tür. Dağılımı;

Pancar Şekeri Üreten Şirketler	
TÜRKŞEKER [15 fabrika]	KAMU
Konya Şeker Fabrikası A.Ş. [2 fabrika]	PANKOBİRLİK
Kayseri Şeker Fabrikası A.Ş. [3 fabrika]	PANKOBİRLİK
Amasya Şeker Fabrikası [1 fabrika]	PANKOBİRLİK
Özel Şeker Fabrikaları [12 fabrika]	ÖZEL
Kaynak: TŞFAŞ Raporu-2018	

Sosyo-Ekonomik Katkıları

Türkiye'de, 33 şeker fabrikası vardı. Bunların 6 adedi, 1.800-2.200 ton/gün kapasiteliydi. Yani ölçeği küçüktü. Bu fabrikaların 4 adedi, Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alıyordu [Ağrı, Kars, Elazığ ve Erzurum]. Bir diğeri, Uşak Şeker Fabrikası'ydı. Bunların pancarları yetersiz, kampanya süreleri kısa, üretim maliyetleri yüksek olduğundan, verimli çalıştıramıyordu. Ancak o illere sosyo-ekonomik katkıları, bölgede başka sanayi tesislerinin olmaması nedeniyle, faaliyetlerinin sürdürülmesi önemliydi.³

2 Bilgiler, TŞFAŞ, Sektör Raporu-2018'den derlenmiştir.

3 TŞFAŞ Raporu-2018.

Şeker Kanunu

'57. Hükümet Dönemi'nde, bu kadar yarar sağlayan kuruluşun özelleştirilmesi için kanun çıkarıldı. Türkiye şeker sistemi değiştirilmesi, serbest piyasaya, şirketlere devredilmesi için çıkarılan kanunun gerekçesi şöyleydi:

- Şeker üretiminde istikrarın sağlanması,
- Sektörün iç piyasada rekabet kurallarına göre yönlendirilmesi,
- Avrupa Birliği [AB] düzenlemeleri, Dünya Ticaret Örgütü [DTÖ] ve diğer uluslararası taahhütlere uyum sağlanması,
- Özelleştirmeye olanak sağlayacak hukuki alt yapının hazırlanması diye anlatıldı.

Söylenenler doğru! Ama kimin için? Elbette şirketler içindi, onların yararlanıyordu bütün bu gerekçeler. Şekerin serbest piyasaya açılması ve Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.'nin [TŞFAŞ] özelleştirilmesinin önünün açılması ise asıl maksattı!

Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.'ye [TŞFAŞ] bağlı fabrikalar ve diğer kurumların özelleştirilmesi için, 1996 yılından itibaren kollar sıvandı. **19 Nisan 2001** tarihinde, halen uygulanmakta olan **4634 Sayılı Şeker Kanunu** yürürlüğe girdi.

Kanunun, kurgusu doğru muydu? Hayır! Kanun, üretici çiftçi, ülke ekonomisi daha pek çok şeyin yararına değil, zararına bir kanundu. Çünkü şeker fabrikalarının özelleştirilmesini öngörüyordu.

Özelleştirmeler sonrasında;

- Doğanın ekolojik dengesi bozulacak,
- İnsan sağlığı tehlikeye girecek,
- Hayvancılık sektörü zarar görecektir, alkol ve maya sektörü olumsuz etkilenecek,
- İstihdam sorunu büyüyecek,
- Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.'nin [TŞFAŞ] makina imalatı olumsuz etkilenecek,
- Taşıma sektörü zarar görecektir diye söylendi, uyarıldı.

Bunların hepsi özelleştirme süreçlerinde, özelleştirildiği oranda doğrulandı da. Ama yanı sıra ısrar edildi, dönülmedi. Özelleştirme süreci işletildi.

Nişasta kökenli olarak glukoz şurubu, izoglukoz [yüksek fruktozlu mısır şurupları-HFCS] ve kristal fruktoz üretimi yapılmaktadır. Nişasta bazlı şeker üretilebilmesi için çıkarılan 'Şeker Kanunu' ile şekerpancarı üretimine kota getirildi. Şekerpancarına kotayla getirilen kısıtlama oranında, nişasta bazlı şeker şirketlerine kota verilerek üretim yapmaları için alan açıldı.

Kotalar

Çıkarılan ‘Şeker Kanunu’ ile, pancar üretimine kota getirildi. Gerek, Avrupa Birliği [AB] ülkelerinde gerekse gelişmiş Batılı ülkelerde, pancar dışındaki tatlandırıcıların oranı %2’dir. Türkiye’de çıkarılan şeker yasasıyla %10 olarak belirlendi. ‘Şeker Kanunu’nun 3. Maddesiyle, Bakanlar Kurulu’na ayrıca bu oranı %50 artırma veya %50’sine kadar eksiltme yetkisi verildi. Ancak Bakanlar Kurulu son birkaç yıla kadar, her yıl kotayı NBŞ şirketleri lehine %50 artırma kararı verdi.

Pancar Şekeri ve NBŞ Kotaları [Bin Ton]					
Pazarlama Yılı	Pancar Şekeri Kotası [A]	NBŞ Kotası [A]	Artırılmış/Düşürülmüş	NBŞ Kota Artışı %	Toplam A Kotası
2002/2003	2.107	234	351	50	2.458
2003/2004	2.107	234	351	50	2.458
2004/2005	2.107	234	351	50	2.458
2005/2006	2.107	234	351	50	2.458
2006/2007	2.107	234	351	50	2.458
2007/2008	2.107	234	316	35	2.423
2008/2009	2.400	267	333	25	2.733
2009/2010	2.438	271	407	50	2.845
2010/2011	2.200	244	366	50	2.566
2011/2012	2.200	244	329	35	2.529
2012/2013	2.200	244	337	38	2.537
2013/2014	2.200	244	305	25	2.505
2014/2015	2.250	250	325	30	2.575
2015/2016	2.250	250	313	25	2.563
2016/2017	2.385	265	265	0	2.650
2017/2018	2.537	267	134*	-50	2.670
2018/2019	2.565	135	-	-	2700
* ‘7103 Nolu Kanun’la, NBŞ kotası %50 oranında düşürülmüştür.					
Kaynak: TŞFAŞ, Sektör Raporu-2018.					

‘Şeker Yasası’ sonrası, kota belirlemek üzere ilk kez toplanan Bakanlar Kurulu’nun kararı kotanın %50 artırılması doğrultusunda oldu. Kota artırma sonrası Nişasta Üreticiler Derneği [NÜD] Yönetim Kurulu Üyesi aynı zamanda CARGİLL İş Geliştirme Direktörü Mustafa Sayınataç, *Dünya Gıda Dergisi*’ne yaptığı açıklamada kotanın %50 artırılmasının bile, tatlandırıcı sektörünü kesmediğini şöyle ifade ediyor: “... Kotanın, %10’dan %15’ e çıkarılarak %50 oranında artırılmış olması, sıkıntılarımızı tamamen çözmüş değil. Sadece kısa vadeli bir nefes alabilme, faaliyetimizi devam ettirebilme imkânı sağlıyor...”⁴

4 Abdullah Aysu; İNADINA, 24 Aralık 2002.





NBŞ Sektöründe Üretim Yapan Şirketler

Kuruluş adı	Yeri	İşçi sayısı
Cargill	Bursa	190
Pendik Nişasta	İstanbul	150
Amylum	Adana	174
Sunar	Adana	131
Tat	Adana	80
Toplam		725
Kaynak: TŞFAŞ, Sektör Raporu-2018		

Şeker Fabrikaları Özelleştirme Süreci

Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. [TŞFAŞ], ilk kez 22 Haziran 2000 tarihinde, IMF'ye verilen niyet mektubuyla gündeme geldi, getirildi. Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. [TŞFAŞ], Özelleştirme Yüksek Kurulu'nun 20 Aralık 2000 tarih, 2000/92 sayılı kararıyla, özelleştirme kapsamına alındı. Bu süreçte; Kütahya ve Adapazarı Şeker Fabrikaları özelleştirme işlemleri tamamlandı.

Özelleştirme Yüksek Kurulu kararları ve 233 sayılı KHK kararları doğrultusunda, şeker üretimiyle doğrudan ilgisi olmayan varlıkları satıldı.

08.10.2007 tarih, 2007/57 sayılı Özelleştirme Yüksek Kurulu kararıyla, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.'deki [TŞFAŞ] kamu hisselerinin tamamı özelleştirme programına alındı.

Satışı Gerçekleşen Fabrikalar

Fabrika	Satış Bedeli [TL]	Satın Alan Firma	Öyk Kararı	Devir Tarihi
BOR	336.000.000	Doğuş Yiyecek ve İçecek Üretim Sanayi Ticaret A.Ş.	04/05/2018 2018/49	21/09/2018
KIRŞEHİR	330.000.000	Tutgu Gıda Turizm İnşaat İmalat İthalat İhracat Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.	04/05/2018 2018/48	25/05/2018
YOZGAT	275.000.000	Doğuş Yiyecek ve İçecek Üretim Sanayi Ticaret A.Ş.	04/05/2018 2018/46	İPTAL
ÇORUM	528.000.000	Safi Katı Yakıt Sanayi ve Ticaret A.Ş.	04/05/2018 2018/47	25/06/2018
ILGIN	637.000.000	Alteks Tekstil Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret A.Ş.	09/05/2018 2018/61	İPTAL
TURHAL	569.000.000	Kayseri Şeker Fabrikası A.Ş.	04/05/2018 2018/45	08/06/2018
AFYON	725.000.000	Doğuş Yiyecek ve İçecek Üretim Sanayi Ticaret A.Ş.	11/05/2018 2018/63	28/08/2018
BURDUR	487.000.000	Erser Grup Tarım Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.- Sterk Plast Ltd. Ortak Girişim Grubu	31/05/2018 201/67	İPTAL
ELBİSTAN	297.000.000	Mutlucan Tuz Madencilik İnşaat Tur. Otomotiv Pet. Nakliye San. ve Tic. A.Ş.	31/05/2018 2018/65	12/07/2018
ALPULLU	150.000.000	Binbirgıda Tarım Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.	31/05/2018 2018/66	06/12/2018

MUŞ	230.200.000	MBD İnşaat Sanayi ve Ticaret A.Ş.- Öz Er-Ka İnşaat Turizm Elektrik Taahhüt Ticaret ve Sanayi A.Ş. O.G.G	31/05/2018 2018/68	16/07/2018
ERZURUM	287.000.000	Albayrak Turizm Seyahat İnşaat Ticaret A.Ş.	04/06/2018 2018/69	17/07/2018
ERZİNCAN				18/07/2018
Toplam	*3.452.200.000			
*Satışı iptal edilen fabrikaların bedelleri dahil değildir.				

Mevcut Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.'nin Varlıkları

- 15 Şeker Fabrikası
- 2 Alkol Fabrikası
- 5 Makina Fabrikası
- 1 Elokromekanik Aygıtlar
- 1 Tohum İşleme Fabrikası
- 1 Şeker Enstitüsü

Ve tabii ki 90 yıllık bilgi, birikim ve deneyim!

Gelenek Nokta

ANAP hükümetlerinin başladığı işi tamamlamaya, DYP-SHP, Refah-Yol koalisyonlarının ömrü yetmedi. Tarıma altından kalkamayacağı asıl darbeyi indirmek, 28 Mayıs 1999-18 Kasım 2002 yılları arasındaki, DSP-MHP-ANAP koalisyon hükümetine nasip oldu [!]

Turgut Özal döneminde, çay ile başlayan ürün bazlı *aile çiftçiliğini ortadan kaldırma ve yerine şirketleri ikame etme* politikaları, DSP-MHP-ANAP koalisyonunca çıkarılan 'Şeker Kanunu' ile şekerpancarında devam etti. 57. Hükümet, IMF ve Dünya Bankası'nın isteğiyle; 4634 sayılı Şeker Yasası'nı 04/04/2001 tarihinde çıkardı.

Oysa şekerpancarı, çiftçilerin çiftçilik yapabilmeleri için bitkisel üretimle hayvan yetiştiriciliğinin bir arada yapılabilmesine olanak sunan önemli bir endüstri bitkisidir.

Şekerpancarının bir başka önemli özelliği, istihdam yaratmasıydı. Ekim sahalarında, %40 oranında işgücü değerlendirilmekteydi. Fabrikalarında, 35 bin kişi çalışmaktaydı. Şekerpancarı tarımı buğdaya göre 18 kat, ayçiçeğine göre 4,4 daha fazla istihdam yaratmakta, yan ürünleriyle de süt ve et hayvancılığını teşvik etmektedir.⁵

Ülkemizin, dolayısıyla dünyanın ekolojik dengesi, azalan şekerpancarı üretimi oranında bozuldu. Çünkü 1 dekar şekerpancarının sağladığı oksijen, 3 dekar çam ormanına eşittir.⁶

5 Abdullah Aysu, *Tarladan Sofraya Tarım*, Su Yayınları, İstanbul, 2002, s. 149-152-153.

6 *Pankobirlik Dergisi*, Sayı: 101, Yıl 2011, s. 42.

Sadece şekerpancarı üretimine getirilen %10'luk kota, bu kadar yoksulluğa ve işsizliğe neden oldu. Yasayla, Nişasta Bazlı Şeker [NBŞ] kotalarını %50 artırma veya eksiltme yetkisi, Bakanlar Kurulu'na verildi. Bakanlar Kurulu bu yetkiye sahip olduğundan bu yana NBŞ kotasını hep %50 artırdı, eksiltmedi. NBŞ kotasının yüzde artırılmasıyla;⁷ Tarım ve Orman Bakanlığı 2018 verilerine göre pancar eken çiftçi sayısı, 106.237'e geriledi. Üretilen pancar miktarı, 17 milyon 436 bin tona düştü.⁸ TŞFAŞ'ye bağlı 15 fabrika için ürettiği pancar miktarı, 40 bin 240 tondur.⁹

Faaliyetini 25 fabrikayla yürüten TŞFAŞ'ın, pancar şeker sektöründe kapasitesi %65 iken %37'e, kota payı ile de %56 iken %36'ya gerilemiştir.¹⁰

Sayıştay, geçen yıl özelleştirilen şeker fabrikalarıyla ilgili bir rapor hazırladı. Raporda, 2018 yılında 12 tane fabrikanın özelleştirilmesiyle, üretim kapasitesinin yarı yarıya düştüğünü belirtti ve *"Bütün bu gelişmeler, ilerleyen yıllarda nakit girişini sağlama ve borçlarını ödeme konusunda sıkıntı yaşayabileceğini ve ödeme riskiyle karşı karşıya kalabileceğini ortaya koymaktadır"* ifadelerini kullandı. Geçen yıl, 10 şeker fabrikası satıldı. Sayıştay raporuna göre; *"2017'de 11 milyon 610 bin ton olan şekerpancarı işleme kapasitesinin, özelleştirme sonrası 5 milyon 525 bin tona düştüğü, şeker üretiminin de 1,5 milyon tondan, 685 bin tona gerilediği açıklandı. Kuruluş dönemi içerisinde öz kaynaklarının %76,1'ini yitirmiştir. Bu durum, öz kaynakların pasif toplamı içindeki payını %8,1'e, mali yeterlilik oranını %8,8'e geriletmiştir"* denildi.¹¹

Yasa, şekerpancarı üreticilerini yoksullaştırdı. Fabrika işçilerini, işinden etti. Besiciliği gerilettili. Ekolojik dengenin bozulmasına neden oldu. Küçük aile çiftçiliği yapan köylüler, şekerpancarına konulan kota oranında, üretim manivelalarından yoksun kaldı. Şirket tarımcıları, çiftçileri mat etme yolunda şeker konusunda hamle üstünlüğü kazandı.

Şeker Kurulu

'Şeker Yasası' çıkarılırken, şeker politikalarının nasıl belirleneceği, nasıl yönetilip yönlendirileceğine dair kanunun 8. maddesinde çerçevesi çizildi.

Madde 8- Kurul, Kurumun karar organı niteliğinde olup, bu Kanun kapsamındaki konularda her türlü kararları almak ve uygulamak üzere, biri Başkan ve biri Başkan vekili olarak toplam yedi üyeden oluşur.

'Şeker Kanunu'nun, 8. maddesinin 1. fıkrasında bir kurul oluşturuluyor. Bunlar, Sanayi Bakanlığı'ndan bir kişi, Tarım Bakanlığı'ndan bir kişi, Dış Ticaret Müsteşarlığı'ndan bir kişi; tatlandırıcı türlerine göre diyelim ki sakkaroz üretiyorlarsa onlardan bir kişi, glukoz üretiyorlarsa o

7 Veriler: "İşte Tatlandırıcı Gerçeği" Broşürü; Şeker-İş Sendikası Yayını'ndan derlenmiştir.

8 Tarım ve Orman Bakanlığı-2018.

9 TŞFAŞ, Sektör Raporu-2018.

10 Mücahit Alkan; TŞFAŞ, Sektör Raporu-2018.

11 Ali Ekber Ertürk, Sözcü gazetesi.

şirketlerden bir kişi, Pankobirlik'ten bir kişi ve şeker şirketinden bir kişi olmak üzere, toplam 7 kişiden oluşuyor.

Bu kurulun içerisinde, Pankobirlik kooperatif olduğu için ve pancar ekimi yaptırdığı için, sivil bir örgüt olarak kabul edilebilir; ancak çiftçileri temsil eden bir başka üye yoktur. Üyelerin ikisi, zaten fabrika sahibi olan insanlardan oluşuyor. Yani bunlar fabrika sahibidir, üretici değil... Çiftçiye temsil etmiyorlar. Pankobirlik'i temsil eden üye, her şeyden önce kooperatifi temsil ettiği için bir nebze çiftçileri temsil ediyor diyebiliriz. Özetle 7 kişiden 1'i, çiftçileri temsil ediyor. Böyle olunca da kurulun çiftçi lehine herhangi bir şey getirmesi, savunması mümkün değildir. Örneğin Ziraat Odaları Birliği'ne [çiftçilerin genel çıkarını gözeterek] çiftçilerin haklarını savunabilmesi için bir üyelik yer bile verilmemiş. Fabrikalarda, 30 bin çalışan var. Bu işçiler, temsil için kurula alınmamışlar. Temsil edilmiyorlar. Özetle kurul oluşturulurken, hakkında karar verilecek olan çiftçiler ve işçiler dışlanmıştır. Üretici ve çalışanlar, yaşamlarını doğrudan etkileyecek olan 'özelleştirmeleri' hazırlayacak kurulda olmayacaklar, kararlar da onlar olmadan alınacaktır ve uygulanacaktır. Bu, kabul edilemez bir durumdur. Kurul demokratik değildir. En azından bu yanılla bile, yasa meşru değildir.

Kurulun hizmet süresi, 5 yıldır. Kurula seçilenler, 'Tütün Kurulu'nda olduğu gibi, 5 yıl süresince değiştirilemeyecekler. 5 yıl sonra ne olacak? Yasada, kurulun yerine bir şey ikame edilmiyor.

Şeker kurumu kapatıldı, şeker politikalarının belirlenmesi ve yönetilmesine dair seyir şöyle oldu: 'Şeker Yasası' ile bundan böyle şeker politikalarını belirlemek ve belirlenen politikalara uyulup uyulmadığını izlemek üzere, 'Şeker Kurumu' oluşturulmuştu. 'Şeker Kurumu' önce kapatıldı, Tarım Bakanlığı'na devredildi, sonra yetki Cumhurbaşkanına devredildi.

Şeker Kurumunun Kapatılması ve Cumhurbaşkanlığı

Şeker Kurumu, 24.12.2017 tarihi itibarıyla *Resmi Gazete*'de yayınlanarak kapatıldı. Görev, yetki ve sorumlulukları, Tarım Bakanlığı'na devredildi.

07.07.2018 tarih ve 30471 sayılı *Resmi Gazete* [2. Mükerrer] de yayımlanarak yürürlüğe giren KHK/700 karar sayılı 132. maddesiyle, 4634 Sayılı Şeker Kanunu'nun 2/A, 3, 4. maddeleriyle Geçici 11. maddesinde geçen 'Bakanlar Kurulu' ibareleri 'Cumhurbaşkanlığı' olarak değiştirildi.

Böylece şeker politikaları konusunda söz yetki karar, tamamen Cumhurbaşkanlığına devredilmiş oldu.

Gelinen Nokta

Şeker fabrikalarının özelleştirilmesi, kamunun şeker piyasası üzerindeki egemenliğini kırmıştır. Fakat Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. [TŞFAŞ], bu haliyle bile hala piyasayı belirleme potansiyeline sahiptir. Fabrikaların özelleştirmesi, ayrıca PANKOBİRLİK'in de gücünü zayıflatmıştır.

Birlikler ile ilgili çıkarılan ‘4572 Sayılı Yasa’ ile üretimden pazarlamaya olan zincirin kırılması, üreticilerin kooperatifleri aracılığıyla artı değere uzanmasını engellemiş, katma değere ulaştırılan ürünlerin [şekerpancarının şekere dönüştürülmesi ve satışı] artı değerine şirketleri sahip kılmuştur. Üretimden pazarlamaya zincirin bu şekilde şirketlerin lehine değiştirilmesi, şekerpancarı alımlarında çiftçileri, işlendikten sonra da tüketicileri mağdur etmiştir.

Çözüm Amaçlı Son Sözler

Başlangıçta, pancar üretimini bilmeyen, olanaksızlık nedeniyle teknoloji kullanamayan çiftçilere, teknoloji kullanmalarına yardımcı olma ve öğreticiliğinin yapılması doğaldı. Ancak bu uygulama, yaklaşık 90 yıl sürdü. 70 yılda şirketin, çiftçilere teknoloji kullanımını kavratmaları ve teknoloji kullanma gücüne kavuşturmaları gerekirdi. Şirket, çiftçilere kavratmadıysa iyi bir öğretici olmadıkları, yok öğretiler de teknoloji kullanacak olanağa ve güce kavuşturamadıysa kazancın paylaşımında adaletsizlik [Çünkü fiyatlar, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. tarafından belirleniyordu.] yapılmış demektir.

Bu durumda hükümetin yapması gereken, ‘Yeniden Yapılanma’ adı altında Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.’leri özelleştirmek değil, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.’nin yönetimini demokratikleştirecek yasal düzenlemeleri yapıp üreticilerin yönetimine terk etmesiydi.

Yıllardır sadece devlete kazandıran ülkeye bu yolla koydukları katkının büyüklüğü tartışamayan çiftçilerin yönetimine teknolojilerini yenileyerek devretmek yerine, satmak niye? Yıllardır devlet vesayetindeki, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.’de [TŞFAŞ] çalışan çiftçileri, “oluşturduğunuz bu değeri sattık, şimdi gidin yeni sahiplerinizle anlaşabilirseniz çalışın” uygulamasına tabi kılmak en azından demokratik değil, bu kitleye yapılan çok ciddi bir haksızlıktır.

Kooperatifler, üretenlerin yöneteceği ve pancarın ekiminden şekerin oluşumuna, pazarlaması dâhil her sürecinde, üreticilerin söz ve karar sahibi olacağı, demokratik yapılara kavuşturulmalıdır.

Üreticilere, toplu pazarlık hakkı verilerek, hem kooperatiflerini denetleme, hem de haklarını koruma olanağı sağlanmalıdır.

Sorular-Katkılar

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Sorular ve yorumları almaya başlayalım.

SORU-KATKI: Tarım Bakanlığı'ndan emekliyim. Tarım alanında, toplumsal çalışmalar yapıyorum. Abdullah Aysu'nun, kooperatifçilik kitabından önce Su/Hayat Veren 2 Damla adında bir kitabı var. O kitabı, okumanızı öneririm çünkü Türkiye'deki bütün sular özelleştirildi. Babam, çiftçiydi. Elbistanlıyım. Elbistan, Türkiye'nin dördüncü büyük ovasıdır ve her tarafında sular akar. Bereketli topraklar fışkırır. O kadar çok pancar çıkarırdık ki artık oraya fabrika yapıldı. Babam bir yıl buğday, diğer yıl nohut, bir sonraki yıl da pancar ekerdi. Şimdi ne oldu? Elbistan'da, termik santral var. Türkiye'de tarımın geldiği durum böyle. Altı yıldır, Tunç Soyer'le çalışıyorum. 'İzmir Yerel Tohum Topluluğu' ve 'Temiz Gıda' eş sözcüsüyüm. İddia ediyorum Tunç Soyer, Türkiye'de devrim niteliğinde çalışmalar yaptı. "Başka bir tarım, başka bir yaşam mümkün" diyerek yola çıktı. Şu anda Türkiye'nin her tarafında çalışmalarımız devam ediyor. Umarım bütün her tarafa örnek olur. Tüm Dünya'da tarım, bilinçli politikalarla bitirilmişken, Türkiye'de bunu yapmak hakikaten devrim niteliğinde. Bu konularda çalışan birçok arkadaşımız var. Bizler, gece gündüz çalışıyoruz, yazıyoruz, çiziyoruz. Lütfen sizlerde destek olun yoksa ülkemiz tarım konusunda elden gidiyor. Yerel tohumlarımız gitti, sularımız gitti. Karaburun Bilim Kongresi'nde sunum yaparken, köylü bir kadın söyledi; "Sebillerimiz bile şirketlerin elinde" diye. Gerisini siz düşünün.

SORU-KATKI: Abdullah Aysu'ya şunu sormak istiyorum. "Nişasta bazlı üretim yapılıyor" dediniz. Türkiye'de mısır fazla üretilmiyor. Üretilen mısır, daha çok yemde kullanılıyor. Türkiye'de, GDO'lu [Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar] mısır ithalatı yasak. Hayvancılıkta sadece yem amacıyla olabilir. Bu durumda, mısırı nereden alıyorlar?

Abdullah AYSU: Gelen mısırlar, Türkiye'ye girerken GDO'lu olduğu tespit ediliyor. Ama sonrasında nerede kullanıldığı denetlenmiyor.

SORU-KATKI: Öyle bir denetimde yok diyorsunuz.

Abdullah AYSU: Bunu denetleyecek kurum kaldırıldı. 'Biyogüvenlik Yasası'yla oluşturulan kurulun kendisi de yok. 'Biyogüvenlik Kurulu', 2018 yılında kaldırıldı. Bu görev, Tarım ve Orman Bakanlığı'na verildi. Artık serbest geçiş var. Bakınız, bundan yirmi yıl önceydi galiba bir domates olayı oldu. Domates, İsviçre'de laboratuvarlarda tahlil edildi. Orada domatesin, GDO'lu olduğu ortaya çıktı. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın bu konudaki sözü şuydu: On yıldır hatta benden önce de devam ediyordu aynı işlemler. Ürünler, gümrüklerden geçerken yeterince kontrol edilmiyor demekki. Biyogüvenlik yasasında, bunlar hiç bir biçimde tohum olarak kullanılmayacak ve araziye atılmayacak. Araziye atan çiftçiye, on üç yıl ceza diye söz eder. Kim denetliyor bunu?

SORU-KATKI: 'Biyogüvenlik Kurulu'nu niye kaldırdılar? Yasası hala yürürlükte mi? Yoksa o da, birine mi devredildi?

Abdullah AYSU: ‘Biyogüvenlik Yasası’, halen yürürlükte. Kurul kaldırıldı.

SORU-KATKI: O yasayı, kim uyguluyor?

Abdullah AYSU: Uygulayıcı hükümet. Söylediğim gibi, kurulu kaldırdılar. Bir sürü, torba yasa çıkıyor. Bir sürü şeyler değişiyor. Bu, Kanun Hükmünde Kararname ile değişiyor. Bu konular, çok uzun ve detaylı. Kanun çıkartsanda, çıkartmasanda Türkiye artık bu konularda yetkili değil. Bu artık, başka bir tartışma konusu.

SORU-KATKI: Bir tüketici olarak, şeker yemeli miyim? Pancardan elde edilenle, şeker kamışından elde edilen şekerin, vücudumuzdaki etkisi nedir?

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: Sonuçta, sakkaroz alıyorsunuz. Vücudun buna ihtiyacı var. Belirli bir miktardan fazlasını alırsanız, elbetteki zararlı. Her gün, kesme şekerli çay içiyorsanız, o bir tane kesme şeker, sizlere iki dilim ekmek kadar kalori veriyor.

SORU-KATKI: Türkiye’de üretim fazlası dört üründen birinin, şekerpancarı olduğunu öğrenmiş durumdayım. Çay ve kahve içmiyorum. Dolayısıyla, şeker hiç tüketmiyorum.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: Çocuklara, şu kötülüğü yapmamak gerekiyor. Nedir o? İşte saftirikler/softdrink varya hepsinin içinde mısır şurubu var, şeker var. Bunlar, hakikaten fazla kalori. Hiç ihtiyacımız olmayan bir kaloriyi, oradan alıyoruz. Bunu almamamız gerekiyor. Bir sürü meşrubat şekerli. O şekerli saftirikleri, içmeyeceksiniz. Soda, su için.

Aylin Öney TAN: Nişasta bazlı şeker [NBŞ] fruktoz, sakkaroz değil. İngilizce adı da, high fructose corn syrup [HFCS] diye geçiyor. Amerika’daki obezitenin nedeni olarak o gösteriliyor. Bazı markalar hariç, gazlı içeceklerin çoğunda kullanılan bir ürün. Bizde baklava şurubu olarak da satılıyor.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: Endürüstü bile, baklavacının nişasta bazlı şekerini kullanıyor. Çünkü, onlara ucuza geliyor. Kristalize şekerden yaptım diyen baklavacıya inanmıyorum. Tatlılarda da, her yerde de aynı.

Aylin Öney TAN: Raf ömrünü uzatması da var.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: Nasıl?

Aylin Öney TAN: Şeker şurubu yapıldığı zaman daha donuk bir görüntü oluyor, çabuk şekerlenme yapıyor. Nişasta bazlı şeker [NBŞ] zaten eriyik sıvı halde olduğu için şekerlenme riski yok. Pırıl pırıl baklavalara gördüğünüz zaman, bilin ki orada biraz nişasta bazlı şeker vardır.

Abdullah AYSU: Bu hem doğru bir bilgi, hem de yanlış bir bilgi. Bizi, yanlışla götürdüler. Normalde ürettiğimiz şekerpancarı, kendimize yeterliydi. Pabuççu muştası gibi yandan NBŞ’yi getirdiler. 990 bin ton kapasiteli, üretme hakkı tanıdılar. Onun içinde sözünü ettiğim gibi, 487 bin aile pancar ekiyordu. Şu an üretici sayısı, 80 bine düştü. NBŞ girmemiş olsaydı, bütün bunların hiç biri olmayacaktı. Bugün, buna rağmen bizim şeker fazlamız yok. İzinizle şunu da söylemek istiyorum; nişasta bazlı şuruplarda yaklaşık %42 fruktoz, %53 glikoz içerende fcs kırk iki %55 fruktoz, %41 glikoz içeren efc- 55 içeren olarak adlandırılmakta. Bunlardan efc 55 pancardan elde edilen sakkarozun ikamesi olarak değerlendirilir. Böyle bir yanı vardır bunu ayırt etmek için söyledim.

SORU-KATKI: Torku, bir kooperatif midir?

Abdullah AYSU: Torku, bir kooperatif değildir. Torku, bir çiftçi kuruluşu diye yazıyor. '4572 Sayılı Kanun'a göre, entegre tesisler kooperatiflerin bünyesinden alınıp, anonim şirketlere dönüştürülüp özelleştirilmiştir. Bugün için; TARİŞ, Marmarabirlik, Trakya Birlik için de geçerli bu. Yani 16 tane diğer kooperatif için de geçerli. Dolayısıyla çiftçi, sadece pancarını üretir ve verir. Onun ötesinde, hiç bir yerde hak talebi yoktur.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Kahve ve çay da, şeker tüketimi Dünya'da ve Türkiye'de başlangıcı, ilk başta da böyle miydi? Yoksa, sonradan mı dahil oldu? Ya da hepsi birlikte mi girdi?

Aylin Öney TAN: Arif Bilgin'in 'Topkapı Sarayı Alım Defterleri'nde yaptığı bir saptama var, kahveye ilk başta rastlamıyor. Kahve alımı yok ama Valide Sultan'ın kahvesi için şeker alımı var. Demek ki kahve, İstanbul'a gelmiş ve yaygınlaşmış. Topkapı Sarayı'na henüz alım gözükmüyor ama muhtemelen Valide Sultan, ya iç hazine bütçesinden ya da kendi harçlığından kahve almış. "Valide Sultan'ın kahvesi için, şeker alımı" diye bir kayıt var. Yani o enteresan bir ilk bilgi.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Çayla ilgili ne söyleyebiliriz? Çayı şekerle tüketme ne zaman başladı?

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: Saray'daki bir ürünün halka inmesi, çok daha geç oluyor. Kahveyi şekerli içme, kahvenin halka inmesi falan onlar geç olacak. Gördüğüm kadarıyla, çayla ilgili bir şey var o da şu; çayın gelmesiyle beraber, şekerle beraber sanki gidiyormuş gibi oluyor. Çünkü çayın bize gelişi, Zihni Derin sayesinde. Hatta adına fabrika bile kuruluyor. Batum'dan getirildi hatta yanında bir şey daha veriyor; ince belli çay bardağı. Onun kökeni, İran'dır. Oradan gelir. İran'a bakıyorsanız, orada da çay şekerli içiliyor.

Aylin Öney TAN: Küp şeker üretimi de başlıyor. Zaten bizde, şekerli içecekler içmek geleneği var. Şerbetlere bakarsak, aslında onların sıcak içilenleri de var. Bu aslında, Mary'nin konusu.

Priscilla Mary IŞIN: Bir de çay için mesela XVIII. yüzyılda, İngilizlerden çok etkileniyorlar. Çünkü çay, Çin'deydi ve İngilizler kaçırdılar. Çinlilerin yasaklarına rağmen, Hindistan'a götürdüler. İngilizlerin, şeker olan bir geleneği var. XVIII. yüzyılda zengin Osmanlı, İngiliz çay takımları alıyorlardı. Osmanlı, heralde de biraz o İngilizlerin şekerli çay içme kültürünü aldı diye düşünüyorum.

SORU-KATKI: İran'daki şekerli çay içme adeti, zaten İngilizlerin yüzünden oluyor. Tam olarak hikayeyi unutmama rağmen, İngilizler millete çayı şekerle içsin diye imamları devreye geçiriyor. Böylelikle şeker tüketimi artsın istiyorlar. İngilizlerin, İranlılarda araları bozulunca şeker azalıyor. İmamlar diyorki, o zaman kıtlama yapın onlar okunmuş şekerdir öyle yer ve içerseniz günaha girmesiniz diyor.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: Stephan Reimertz'in, Çayın Kültür Tarihi adında bir kitabı vardır. Sözü ettiğiniz konuyla ilgili ayrıntılar orada da vardır.

Nejat YENTÜRK: Dünya'da olduğu gibi, Türkiyede de şöyle bir gelenek var; ilk fabrika kurulduğu zaman ilk üründen bir kalıp vardır. Dört-beş tane fabrikanın ilk ürünlerini gördüm. Tamamı kesme şekerdi. Kesme şeker yapmanın bir mantığı yok. Rusya ve İran'da, semaver kullanımı vardır. Çay demlemesi filan daha farklıdır o kültürde.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: Tabii yani işte samovarit kendi kendine kaynayan yani oradan geliyor semaver. Doğru haklısın.

Nejat YENTÜRK: Bize de, Rusya ve İran üzerinden gelmiştir.

Priscilla Mary IŞIN: Ama onlara çay nereden geliyordu? O zaman yine İngilizler vardı işin içinde.

Aylin Öney TAN: Sri Lanka'da da ilk başlangıçta aslında kahve üretimi başlıyor. Daha sonra kahve plantasyonlarına giren bir hastalıktan sonra, çay ülkeye ikinci ürün olarak sokuluyor. Çay, muhtemelen Çin'den geliyor. Yuvarlak tabletler olarak, özellikle Moğolların taşıdığı Asya coğrafyasına yayılan tablet çaylar var.

Priscilla Mary IŞIN: Çin'den gidiyorsa şekersizdir o zaman. Çünkü Çinliler, çayı şekerli içmezler.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: Ama iki tane çay var onu unutmayalım. Biri *Camelia sinensis*, bir de *Camelya assamica*. Aslında İngilizlerin getirdiği, yetiştirdiği, dönüştürdüğü şey Assam da Hindistan'da olan onun tarımını bilenleri işte onları. Kahve pası hastalığı plantasyonlara girince, kahve plantasyonlarına söküyor oraya çay diyor. Srilanka yani Seylanın ama bunu bilen insanlar kimler tarımını Assamdan ordan alıyor onu tarımını getiriyor koyuyor. Öyle değişiyor.

SORU-KATKI: Konuşmacılara teşekkür ediyorum. Genelde Osmanlı mutfağı, hep saray bazlı ele alınıyor. Osmanlı ordusunda, şeker tüketimiyle ilgili herhangi bir bilgiye rastlamadım. Çünkü pahalı bir ürün sonuçta. Şeker üretimi nasıl sağlanıyor? Şeker ihtiyacı, nasıl karşılanıyor? Bununla ilgili bir kaç bilgi verebilirseniz sevinirim.

Priscilla Mary IŞIN: Askerlerle, orduyla ilgili çeşitli kaynaklara bakmıştım, günlük yiyecekleri basitti. Temel olarak buğday, et ve dayanıklı olan süzme yoğurt gibi gıdalar. Askerlerin günlük hayatında şeker tükettiklerine rastlamadım. Bayram gibi özel günlerde sarayda askerlere baklava, zerde verilir yani yılda bir iki kez şekerli bir şey tadabiliyorlardı.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: İçine helva koyuyorlar mıydı?

Priscilla Mary IŞIN: Tahin helvası gibi helvalar yaygındı ama daha çok pekmeze yapılıyordu. Ancak zenginler şekerle yapılan helva yiyebiliyordu.

SORU-KATKI: Suriyeliler, bizim Türk usulü çay demlemiyorlar. Şekeri içine atıpta çay demliyorlar. Bir tür lüde bizim demleme şeklimize alışmıyorlar. Osmanlının arazisinde böyle bir alışkanlık nasıl gelmiş olabilir mi?

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Aynı şey Mağrip'tede geçerli.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UHRİ: Arap geleneği öyle bir gelenek. Orada öyle şekilde devam etmiş.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Mağrip'tede yani Tunus ve Cezayir'de de aynı şekilde yapıyor.

SORU-KATKI: Ziraat yüksek mühendisiyim. Erzurum Şeker Fabrikası, sert küp şeker yaptı. Orada öğrencilik yaptım. Bir şekerle, beş bardak çay içmeye alıştım. Sonra kuru üzümle çay içmeye heveslendim. Beş adet kuru üzümle, bir bardak çay içiyorum.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA: Çok teşekkürler.

Abdullah Aysu

Hububat Üreticileri Sendikası Genel Başkanı-

Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu Kurucu Genel Başkanı, Tarım Uzmanı, Yazar

1954 yılında Ankara'da doğdu. Çiftçi bir ailenin, sekiz çocuğundan birisidir. Gördüğü beş yıllık zirai öğrenim dahil olmak üzere, kırk yıldır tarımla uğraşmaktadır. Tarım Bakanlığı bünyesinde, yedi yılı aşkın süre çalışmıştır. 12 Eylül 1980'den sonra bakanlıktan ayrılmak durumunda kalmıştır. Türkiye Ziraatçılar Derneği İstanbul Şube Başkanlığı ve Türkiye Tarımcılar Vakfı Genel Başkanlığı da yapan Aysu, halen Hububat Üreticileri Sendikası Kurucu Genel Başkanlığı, Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu Genel Başkanlığı'nı yürütmektedir. İktisat Fakültesi mezunu olan ve çeşitli uluslararası konferanslarda tarım, gıda ve ekoloji üzerine sunumlar yapmıştır. *Türkiye Tarım Politikaları* [2001], *Tarladan Sofraya Tarım* [2002], *Avrupa Birliği ve Tarım* [2006], *Küreselleşme ve Tarım* [2008], *Topraksızlar 25 Yaşında* [2010], *Kooperatifler* [2019] adlı kitapların yazarıdır. bianet.org, inadina.com, karasaban.net, *Özgür Gündem*'de tarım, gıda, ekoloji üzerine haftalık yazılar yazmaktadır.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Uhri

Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Prehistorya Ana Bilim Dalı

1985 yılında, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldu. 1997 yılında, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Protohistorya ve Ön Asya Arkeolojisi Bölümü'nü bitirdi. 2000 yılında Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yüksek lisansını, 2006 yılında da doktorasını tamamlamıştır. 1999-2002 yılları arasında Ege Üniversitesi Çeşme Meslek Yüksek Okulu'nda, 'Öğretim Görevlisi' olarak çalıştı. 2002 yılından bu yana, Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü'nde Öğretim Üyesi olarak çalışmaktadır. Yayınlanmış kitapları şunlardır; *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri, Ateşin Kültür Tarihi, Deneyisel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfacı* [Asuman Albayrak ve Ülkü M. Solak'la birlikte], *Anadolu'da Ölümün Tarih Öncesi-Bir Geleneğin Oluşum Süreçleri, Boğaz Derdi: Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Karaburun* [Alparslan Bilen'le birlikte].

Prof. Dr. Alp Yücel Kaya

Ege Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü Öğretim Üyesi,

Akdeniz Akademisi Bilim Kurulu Üyesi ve Tarih Koordinatörü

Orta Doğu Teknik Üniversitesi Ekonomi Bölümü lisans ve yüksek lisans mezunudur. 2005 yılında Ecole des hautes études en sciences sociales'de [Paris] doktorasını tamamladı. 2006-2013 yılları arasında İstanbul Teknik Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Bölümü'nde görev yaptı. 2013 yılından bu yana, Ege Üniversitesi İktisat Bölümü Öğretim Üyesi'dir. Araştırma

ve çalışmalarını; XVIII. ve XXI. yüzyıllar arasında Fransa, Balkanlar ve Doğu Akdeniz’de iktisadi düşünce tarihi ve iktisat tarihi alanlarında tarımsal dönüşüm ve mülkiyet ilişkilerinin çatışmalı dünyasına yoğunlaşmıştır.

Prof. Dr. Arif Bilgin

Sakarya Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü

1989 yılında İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü’nden mezun oldu. 1990-1993 yılları arasında, Başbakanlık Osmanlı Arşivleri’nde [BOA] çalıştı. 1993’de Celal Bayar Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü’ne geçiş yaptı. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü’ne bağlı olarak yürüttüğü yüksek lisan tezini, 1994 yılında tamamladı. Kasım 2000’de, aynı enstitüye bağlı iktisat tarihi bilim dalında, doktorasını bitirdi. 2003 yılında Sakarya Üniversitesi Eğitim Fakültesi’ne Yrd. Doç. olarak atandı. Halen Sakarya Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü’ne bağlı, Osmanlı Müesseseleri ve Medeniyet Tarihi Anabilim Dalı Başkanlığı’nı yürütmektedir. *Osmanlı Saray Mutfağı [1453-1650]* ve *Osmanlı Taşrasında Bir Maliye Kurumu: Bursa Hassa Harç Eminliği* başta olmak üzere yayınlanmış birçok akademik çalışması bulunmaktadır.

Aylin Öney Tan

Mimar, Restoratör, Yemek Kültürü Araştırmacısı, Köşe Yazarı

Orta Doğu Teknik Üniversitesi Mimarlık Bölümü’nde lisans ve Restorasyon Bölümü’nde yüksek lisansını tamamlamıştır. İtalya ve İngiltere’de, mimari restorasyon ve koruma dallarında uzmanlık eğitimleri yapmıştır. Uzun yıllar, restorasyon dalında proje ve uygulamalar yaptıktan sonra, Dünya Bankası Türkiye Kültürel Miras Projesi yöneticiliğini üstlenmiştir. Sonrasında yemek kültürü alanına yoğunlaşmış ve 2003 yılından itibaren; *Cumhuriyet*, *Metro Gastro*, *The Guide İstanbul*, *Hürriyet Daily News*, *Al Monitor* başta olmak üzere pek çok yayın organında gastronomi yazıları yazmış, yurtdışında yemek tarihi konulu sempozyumlara katılmış ve pek çok uluslararası referans kitabına katkıda bulunmuştur. Ayrıca, Türkçe ve İngilizce olarak; *A Taste Of Sun Fire-Gaziantep Cookery* ve *Güneşin ve Ateşin Tadı-Gaziantep Mutfağı* yayına hazırlamıştır.

Nejat Yentürk

Koleksiyoncu, Araştırmacı

1964 İzmir doğumludur. Koleksiyoncu ve araştırmacıdır. Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi’nden mezun oldu. ‘Gastronomi Tarihi’, ‘Kozmetoloji Tarihi’ ve ‘İzmir Kent Tarihi’ üzerine çalışmaktadır. Çalışma alanlarının aynı zamanda koleksiyoncusudur. Koleksiyonlarıyla ülke içinde ve dışında açılan birçok sergide katılımcı olarak bulundu ve danışmanlık görevi üstlendi. Bunlardan bazıları: *Women in Ottoman Age*, [Japonya, 2003]; *Kutsal Dumandan Sihirli Damlaya Parfüm*, [Yapı Kredi Vedat Nedim Tör Müzesi, 2005]; *Koku ve Şehir*, [Koç Üniversitesi Anadolu

Medeniyetleri Araştırma Merkezi, 2016]. *Ayaküstü İzmir-Sokak ve Fırın Lezzetleri* kitabı şu ödülleri almıştır; 2018 Dünya Kitap Ödülleri, 'En İyi Gastronomi Kitabı' ve 2019 Gourmand Awards.

Nihal Kadioğlu Çevik

Kültürel Araştırmalar Vakfı, Mutfak Kültürü Program Koordinatörü

1988 yılında, Hacettepe Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Halkbilimi Bölümü'nden mezun oldu. Yüksek lisansını, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi'nde yine Halkbilimi Bölümü'nde tamamladı. 1988-2012 yılları arasında Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde [HAKAD-HAGEM-AEGM] Folklor Araştırmacısı ve Şube Müdürü olarak mutfak kültürü alanında çalışmalar yürütmüştür. 2012 yılından bu yana, İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Araştırma ve Eğitim Şube Müdürü olarak görev yapmaktadır.

1995-2012 yılları arasında, yemek kültürü üzerine TRT'de çeşitli radyo programları yapmıştır. Ulusal ve uluslararası seminer ve konferanslarda, bildiriler sunmuştur. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras İzmir İl Tespit Komisyonu Başkanı'dır.

Yayınlanmış Kitapları: *Hünkâr Beğendi-700 Yıllık Mutfak Kültürü* [Editör, 1999, Gourmand Awards Worldbook Türkçe Yazılmış En İyi Yemek Tarihi Kitabı Onur Ödülü], *Gürcü Mutfağı* [Editör-Yazar, Türkçe-Gürcüce 2007], *Hamsi Kurban O Göze: Deniz, Tarih ve Mutfak Kültürü* [Yazar, 2008].

Doç. Dr. Özge Samancı

Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Osmanlı ve Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar yapan, yemek tarihçisidir. Lisans [1998] ve yüksek lisansını [1998] Boğaziçi Üniversitesi Tarih Bölümü'nde, doktora derecesini [2009] Sosyal Bilimler Enstitüsü EHESS'te [Paris] yapmıştır. Doktora tezini, '19. Yüzyıl İstanbul Mutfak Kültürü' üzerine hazırlamıştır. 2003-2017 yılları arasında Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, 'Yemek Kültürü ve Tarihi' alanında dersler vermiştir. Halen, Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde bölüm başkanı olarak görev yapmakta ve 'Yemek Kültürü' ve 'Türk Mutfak Kültürü Mirası' alanlarında dersler vermektedir. *Food @ History*, *Yemek ve Kültür* dergilerinin yayın kurulu üyesidir. Sharon Croxford'la birlikte *19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı* ve editörlüğünü yaptığı *Türk Mutfağı* gibi kitaplara imza atan Samancı, yemek tarihçiliği alanında "Food Studies In Ottoman-Turkish Historiography" [in *Writing Food History: A Global Perspective* 2012]; "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış" [*Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* 2013] gibi birçok kitap bölümleri yazmıştır. Son olarak Fransa'da, '19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı' üzerine, *La Cuisine d'Istanbul au 19e siècle* [PUFR, 2015] adlı kitabı yayımlanmıştır.

Priscilla Mary Işın

Yazar

Osmanlı mutfak tarihini ve kültürünü, 1983 yılından beri araştırmaktadır. York Üniversitesi Felsefe Bölümü'nden mezun olduktan sonra, 1973 yılında Türkiye'ye yerleşmiştir. Türk tatlılarının kültür tarihini anlatan *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi* kitabı, Kasım 2009 tarihinde 'Dünya Kitap Dergisi Altın Sayfa Ödülü'nü kazanmıştır. Aynı eserin İngilizce çevirisi, *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts* başlığıyla 2013 yılında, İngiltere'de yayınlanmıştır. Diğer çalışmaları şunlardır; *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, *Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi* ve *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine* diğer kitapları arasındadır. Yayına hazırladığı iki Osmanlıca yemek kitabı vardır: Mahmud Nedim Bin Tosun'un, *Aşçıbaşı-Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı* ve Mehmed Reşad'ın, *Fenn-i Tabâhat 1340-1341 [Aşçılık Bilimi 1921-1923]*. Yemek tarihi konusunda, çok sayıda kongre bildirisi ve makalesi yayınlanmıştır. Kaybolmakta olan Osmanlı dönemi meyve çeşitleriyle, tarımsal biyoçeşitlilik konusuyla ilgilenerek 2005 yılında, Esin Alice Işın ile birlikte 'Meyve Mirası Projesi'ni başlatmıştır. 2019 yılında, Tüm Bürokratlar ve İş İnsanları Federasyonu [TÜMBİFED] Gastronomi Ödülü'ne layık görülmüştür.

* Özgeçmişler alfabetik olarak, akademik unvanlarsa panellerin yapıldığı tarihler göz önünde bulundurularak kullanılmıştır.

"... Günümüzde dünya tarihi üzerine araştırmalar oldukça zenginleşti, tek kutup veya merkezli [Avrupa merkezci] tarih anlatısını kırmak için insanlar, mallar, kurumlar ve fikirlerin dolaşımı ön plana çıkarılıyor, çapraz okumalarla karşılıklı alışverişler ve etkileşimler vurgulanıyor. Fernand Braudel, bu tür güncel yaklaşımların ilk örneklerini verenlerdendir. Kendi tarihçiliğinde insanlar, mallar ve kültürün dolaşımına [ya da iktisat tarihinden daha genel bir ifadeyle değişim/mübadele ilişkilerine] merkezi rol vermektedir... Kültürel ürünler dolaşım, uygarlıklar hareket halindedir.

Bu çerçevede, 2019 yılında İzmir Akdeniz Akademisi'nde, Akdeniz'de 'egzotik ürünler'i ele alan konferanslar dizisi gerçekleştirdik. Elinize aldığınız kitap, bu konferanslarda sunulan bildirilerden oluşuyor. Kitapta; enginar, domates, birer, patates, boyoz, keşkek ve şekerin Akdeniz'e doğru ve Akdeniz'de dolaşımını ve dönüşümlerini okuyacaksınız.

Sürekli değişen ve dönüşen İzmir'i ve Akdeniz'i yeniden düşünmek için iyi okumalar..."

Prof. Dr. Alp Yücel Kaya