

OSMANLI SARAY ŞEKERLEME VE ŞEKERLEMECİLERİ İLE İLGİLİ NOTLAR

Zeynel ÖZLÜ*

Özet

Osmanlılar 14.-15. yüzyıllardan beri muhtelif meyveleri Şekerleme yapımında kullanmışlardır. Sarayda Helvahâne-i Hassa Ocağı adı verilen birim bizzat Şeker ve Şekerleme üretimi ile ilgilenmekle beraber zamanla devlet tarafından Şekerleme üretim yetkisinin piyasada iş yapan akide-Şekerci, Şerbetçi ve attar (aktar) esnaflarına da verildiğı görülmektedir. Sarayda yapılan en meşhur Şekerlemenin, râhat-i halkûm adı verilen Şekerleme olduğı anlaşılmaktadır. Râhat-i halkûm Osmanlı Devleti'nin ilk dönemlerinde padişahlara özgü olarak üretilmişken zamanla piyasada bulunan Őekerlemecilere de üretim yetkisi verilmiş böylece halkın da bu Şekerlemeyi tanınmasına imkân tanınmıştır. Sarayda sünnet ve evlilik gibi törenler nedeniyle yapılan Şenliklerde halka yönelik çanak yağması ve Şeker alayı adı verilen törenler yapılmış, Şeker alayında Şekerden yapılmış eşya, bitki, hayvan figürlerinin halka ikram edilmesi sağlanmıştır. Osmanlı Devletinde klasik dönemde tebadan olan Müslüman ve Yahudi Şekerci esnafının önemli hizmetleri olmuşken zamanla Yahudi esnafına, Şekerleme işinden de çektirildiğı görülmektedir. Ancak Tanzimat'la beraber başlayan batılılaşma hareketlerinin de etkisiyle özellikle Fransa'dan Şekerlemecilik konusunda etkilenildiğı anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Akide Şekeri, Halveti Derghâhı, Hacı Bektaş Velî Dergâhı, Ramazan ayı, Nevruz, Şekerlemecibaşı.

NOTES ABOUT THE SWEETS AND CONFECTIONERS OF THE OTTOMAN PALACE

Abstract

Ottomans began to use various fruits to make sweets in the 14th and 15th centuries. A unit called "Helvahâne-i Hassa Ocağı" in the palace was especially responsible for sweets and production of sweets; however, in the course of time the warrant to produce sweets was given to confectioners, makers of sherbet and herbalists who were doing business in the sector. The most famous sweet that was produced in the palace was a kind of sweet called "Râhat-i halkûm". During the early years of the Ottoman Empire, "Râhat-i halkûm" was particularly produced for sultans, but in time the right to produce "Râhat-i halkûm" was granted to

* Doç. Dr., Gaziantep Üniversitesi, zeynelozlu@hotmail.com

confectioners. People were given objects, plants and animal figures made of sweets during circumcision and marriage ceremonies and parades called “çanak yağması” and “şeker alayı” (sweets parade). In the classical period, both Muslim and Jewish confectioners served such sweets in the Ottoman Empire, but later on Jewish tradesmen were divested of the production of sweets. With the reformation movements (Tanzimat), especially the influence of France was observed in the field of sweet production.

Keywords: Akide Sweets, Halveti Dergahı, Hacı Bektas Veli Dergahı, the Month of Ramadan, Newruz, head chef of sweets.

Giriş

Türkiye’de günümüz şekerliliğinin tarihinin 14-15. yüzyıla kadar gittiği tahmin edilmektedir (Tan, 2003:1002). Nitekim daha ilk dönemlerde Osmanlılar yaz-kış taze olarak öğün aralarında bolca tükettikleri meyveleri tatlıcılık ve şekerlikte de kullanmışlardır.

Osmanlı sarayını görme fırsatını elde eden seyyahlar her türlü meyvenin yetiştirildiği akıl almaz güzellikteki bahçelerden bahsetmekte ve Osmanlıların üzüm, elma, armut, kiraz, şeftali, incir, nar, kavun ve karpuz gibi meyveleri severek yediklerini, İstanbul’da yetişen ya da Adana, Mardin, İzmir, Sakız gibi vilayetlerden gelen meyveleri ise şerbet, reçel, palûde, hoşaf ve şekerleme yapımında kullandıklarını anlatmaktadır (Yerasimos, 2002: 178).

Osmanlı Devletinde şeker ve şekerleme üretimi, sarayda bulunan helvahâne-i hassa, piyasada ise akide-şekerci, şerbetçi² ve attar esnafları³ tarafından yapılmıştır. Sarayın şeker ve şekerleme ihtiyacı başlangıçta sadece helvahâne-i hassa ocağı tarafından karşılanmakta iken zamanla akide-şekerci ve şerbetçi esnafının da bu hizmeti verdiği anlaşılmaktadır. Bunun dışında İstanbul’da Balat vs. yerlerde bulunan koltukçu Yahudilerin de şekerleme üretimi yaptıkları ancak zamanla üretim yapmayacaklarına dair şerbetçi esnafı lehine bir karar alındığı görülmektedir. Bu çerçevede Padişaha (nefs-i nefis-i hümayun) özgü olan râhat-i halkûm ve eşribe sadece Saray-ı Cedid-i Âmire’de Helvahâne-i Hassa Ocağı tarafından pişirilmiş olmasına rağmen bu hak daha sonra akideci ve şerbetçi esnafı lehine genişletilmiş olarak gözükmektedir.⁴

Yapılan bu araştırma görünüşte basit bir ikram gibi gözükse fakat saray toplum ilişkisini kuvvetlendirdiğine inandığımız ve bu çerçevede bazı önemli gün ve gecelerde, açılışlarda (sûr-i hümayun, ulufe dağıtım töreni, nevrüz, yabancı ülke temsilcilerinin dahil olduğu muhtelif törenler, Bektaşî dergahı ve yeniçerilerin ortak düzenledikleri kahvehane nişan alayı, saray mensuplarına ve Halveti dergahına Ramazan bayramlarında yapılan ikramlar vs.) saray mensuplarının bizzat katılımıyla veya halka ikramı olarak dağıtılan ve bazı törensel anlamlar içeren şeker ve şekerlemelerin önemini açıklayan bir çalışmadır.

Bu amaçla yayınlanmış literatür içerisindeki muhtelif dağınık bilgiler tespit edilerek Başbakanlık Devlet Arşivleri’nde bulunan orijinal vesikalar paralelinde analiz edilip anlamlı bir bütün haline getirilmiş ve konu bir makale çerçevesinde daha etraflı ve daha somut bir şekilde ortaya konmaya çalışılmıştır.

A. Osmanlı Sarayı'nda Şekerleme Yapılması

1. Helvahâne-i Hassa Ocağı

Matbah-ı Âmir'e'ye bağlı mutfaklardan sonra önemli bir kuruluş da helvahânedir. Saray içinde has mutfağın yanında bulunan helvahânedeki çeşitli şerbetler, reçeller, helvalar, macunlar, turşular, ilaçlar, esanslar ve kokulu sabunlar yapılmıştır (Bilgin, 2003b:116). Bunun dışında 1169 (1756) yılına ait bir vesikada da nefis-i nefis-i hümayun (Padişah) için hazırlanan tatlı ve şekerlemelerin hazırlanmasında silahdar ağanın görevlendirildiği ve tatlı ve şekerlemelerin Kilâr-ı Enderûn-ı Hassa, Fırûn-ı Hassa ve Deştâhâne'de hazırlandığı ifade edilmektedir (14 L 1169/12 Temmuz 1756)⁵. Osmanlı'nın ilk dönemlerinde şeker halk için lüks olmuş, sarayda ise balın hakimiyetini kırabilecek bir tatlandırıcı konumunda olmamıştır (Bilgin, 2003a:99). Bununla beraber sarayda yıllık şeker tüketim miktarı, 15. yüzyıl sonlarında 5 ton civarında iken, bir asır sonra 35 ton, 17. yüzyıl ortalarına doğru ise 65 tonu bularak önemli bir artış kaydetmiştir. Saraya alınan şekerin önemli bir kısmı Helvahâne'de yapılan şerbet, hoşaf, reçel, macun, helva⁶ ve diğer şekerlemelere ayrılmış, geri kalan kısmı ise bazı yemeklerde kullanılmak üzere mutfaklara ve şekerli unların yapımı için fırınlara tahsis edilmiştir (Bilgin, 2003a: 99). Çok eskiden beri bilinen şekerin 19. yüzyıl başlarında, şeker pancarından elde edilmesi sonucu ucuzlamasıyla ilk temel tatlandırıcı olan balın yerini önemli ölçüde şeker almış (Tekinşen C. ve Tekinşen K., 2008: 3) bu çerçevede şekerleme üretimi de hızla yaygınlaşmış ve gerek saray gerekse de halk nezdinde tüketimi artmaya başlamıştır.

2. Sarayda Tüketilen Şekerlemeler

Osmanlılarda mutfak, saray yaşamının önemli bir parçasıdır. Padişah ve erkânı ile diğer bazı seçkin gruplar bir sofraya etrafında toplanmayı bir sosyal aktivite olarak görmüş bu yüzden de saray mutfağı daima yenilikler arayan, lezzetli ve zengin türler meydana getiren bir yer olmuştur (Güler, 2010: 25). Osmanlı mutfağında her türlü meyvenin şekerlemesi yapılmış ve bol bol yenmiştir. Sarayın Helvahânesi'nde 15. yüzyıldan beri incir, ceviz, kayısı, badem ve bugün bile "delikates" sayılan kestane şekerini üretilmiştir. Yine 16. yüzyılda peynir şekerini, elma akidesi, 17. yüzyılda akide şekerini, 18. ve 19. yüzyıllarda ise râhat-i halkûm adlı şekerlerin yapıldığı anlaşılmaktadır (Yerasimos, 2002: 171-173, 179). Bunun dışında 1775 tarihli bir vesikaya göre Osmanlı başkentinde şerbetçi esnafı tarafından üretilen badem şekerini, kahve, kişniş⁷, ağır miski⁸, bahar, turuncu vs. şekerleri ile akideci esnafı tarafından üretilen akide ve peynir şekerlerinin de⁹ Osmanlı sarayında önemli bir ikram unsuru olduğu tahmin edilmektedir. Nitekim 1758¹⁰ ve 1784¹¹ yıllarına ait iki vesikaya göre başkent İstanbul'da bu işi yapan 24 adet dükkana sadece izin verilmesi ve bu dükkânlarda, sadece bazıları sayabildiğimiz bu şeker türlerinin üretilmesi bizi bu şekilde düşünmeye itmektedir.

Benzer şekilde 19. yüzyılda şekerçi dükkânlarında satılan râhat-i halkûm lokumu, bademli sucuk şekerini, fıstıklı hanım şiltesi, güllü akide, miskli akide, naneli akide, badem ezmesi, çocuklar için bergamod şekerini, halka şekerini, bayat peynir şekerini, miskal kamışı

şeklinde kırmızı şeker, çocuklar için ufak bardaklara konmuş kırmızı şeker, musaffa nöbet şekeri, ağdalı taze şeker, lohusalar için baklava şeklinde kesilmiş karanfilli kırmızı şeker, Ramazan için dairevi yapılmış güllü, kırmızı şerbetlik şeker, kış için salep şekeri, Ramazan için portakallı şerbetlik şeker, limonlu şerbetlik şeker, elma, armut, kayısı, hurma ve portakal kabuğundan şekerlemeler, büyük Hindistan cevizinden şekerleme, nane, tarçın ve kakule şekerleri gibi şekerlerin (Abdülaziz Bey, 1995: 151; Yerasimos, 2002: 179) bazılarının sarayda muhtelif törenlerde ikram edildiği veya saray erkanının aile efradı için önemli tatlılar arasında olduğu da tahmin edilmektedir.

19. yüzyılda Osmanlı sarayına hizmet veren şekerlemecilerin bir kısmının Avrupalı özellikle de Fransız kökenli olduğu ve şekerlemecilerden bazısının şekerleme malzemelerini bile yıllık olarak Fransa'dan aldığı anlaşılmaktadır. Belgelerde bu alıma "sâl-i cedid mubâyââtı" adı verilmiştir.¹²

2.1. Padişah Lokumu: Râhat-i Halkûm

Şekerlemeler içerisinde râhat-i halkûm adlı şekerlemenin padişaha (nefs-i nefis-i hümayun) özgü olduğu anlaşılmaktadır. Râhat-i halkûm ve eşribe başlangıçta sadece helvahâne-i hassada pişirilmişken zamanla akideci, şerbetçi ve şekerçi esnafı tarafından da pişirilmiş ve piyasada da satılmaya başlamıştır.¹³ Râhat-i halkûm, nişasta ve şekerle bazen de badem ve fıstık veya kaymak vs. ile yapılan bir şekerlemedir (Şemseddin Sami, 1978: 653).

Râhat-i halkûm terkinin şu şekilde olduğu tespit edilmiştir: Bir kıyye (1282 gr) beyaz şeker, 75 dirhem nişasta (250 gr), 5 kıyye (7 kg) su ve şeker yumurtanın akıyla "kestirilü(r)". Nişasta su ile gereği gibi ezilir ve süzülüp kestirilmiş şeker ile beraber tencereye konup karıştırılır, hafif ılık yanan kömür ateşinde yavaş yavaş kaynamaya bırakılır ve aralıksız bir şekilde, kepçe ile karıştırılır. Tatlı pişmeden önce iki fincan da gül suyu eklenir. Tatlının pişmesi kazan içindeki suyun tamamı buhar olup havaya karışmaya kadar 5-6 saat sürmektedir. Tatlının piştiğini anlamak için kaşıkla bir parça alınıp koparılarak yukarı kaldırılmalı şayet kopan yerin ucu kaşıktan aşağıya salınır ise tatlı hala çiğ demektir. Bu, tatlının içinde hala su olduğu anlamına gelmektedir. Eğer ucu düğme gibi toplanıp "sinir gibi" geriye çekilir ise içinde sudan hiç eser kalmamış, dolayısıyla tatlı pişmiş demektir. Daha sonra kenarlı bir tepsiye az miktarda badem yağı sürüldükten sonra yeteri kadar beyaz, güzel dövülmüş ('ala meshuk) ve çok ince bir elekten (bürüncek elek) geçirilmiş şeker tepsiye konur ve arkasından pişen lokum tepsiye boşaltılarak yayılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan lokum daha sonra büyük bir makasa badem yağı sürülerek lokum gibi kesilir. Akabinde lokumlar şeker ve bir iki çekirdek miskin içine bırakılıp, karıştırılarak ikrama hazır hale getirilir (Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi, 1992: 36-37).

3. Saray Şekerlemecileri

Saray şekerlemecileri ziyafet ve sûr-i hümayunlarda ikram edilmek üzere saray için muhtelif nitelikte şekerlemeler hazırlamış kişilerdir. Şekerlemeleri saraya verdikten sonra

alacakları için, hazırlanan malzemelerin detayını ve masrafları gösteren bir müfredat defteri hazırlayıp saraya takdim etmişlerdir. Ancak şekerlemecilerin özellikle 19. yüzyılda devletin ekonomik durumu ile paralel bir şekilde, alacaklarını her zaman vaktinde alamadıkları bu nedenle de mağazalarının kapanması dahil önemli ölçüde ekonomik sıkıntıya düştükleri anlaşılmaktadır.¹⁴

Saraya şekerleme hazırlayan esnafın hizmetleri karşılığında zaman zaman kendilerine nişan veya madalya verilmesini talep ettikleri görülmektedir. Nişan ihsanı yapılacağı zaman padişaha yapılacak arzın, Ser-katib Hazreti Şehriyâri tarafından yapıldığı anlaşılmaktadır.¹⁵

Şekerciliğin Türkiye'ye yayılması ve Türk şekerlemelerinin yurt dışında tanınmasında Hacı Bekir müessesesinin önemli hizmetleri olmuştur. Hacı Bekir müessesesinin kurucusu Bekir Efendi, Kastamonu'nun 'Araç ilçesinden İstanbul'a gelerek 1777 yılında Bahçekapı'da ilk şekerçi dükkanını açmış (Tan, 2003:992) ve yaptığı çalışmalarla akide ve lokumda en üstün kaliteyi ve lezzeti elde etmiştir. Nitekim tarçınlı, güllü, portakallı, limonlu ve sakızlı akideler Hacı Bekir'in buluşudur. Hacı Bekir'in akide ve lokumlarının ünü saraya ulaşınca sarayın "bütün şekerlemeleri" Hacı Bekir'den alınmaya başlamıştır. Hacı Bekir'e de sarayın "şekercibaşılık" unvanı verilmiştir (Tan, 2003:994). Bununla beraber Tan'ın sarayın bütün şekerleme ihtiyacının Hacı Bekir müessesesinden karşılandığı ifadesi çok iddialı bir ifade olarak gözükmektedir. Nitekim yaptığımız araştırmada bu ifadeyi destekleyen kesin bir veri bulunamamıştır. Osmanlı sarayına, özellikle 19. yüzyılda birçok yerli veya yabancı gayri Müslim'in de şekercilik hizmetinde bulunduğu bu nedenle de saray tarafından ödüllendirildiği düşünülürse bu iddianın tartışılabilirliği daha net ortaya çıkacaktır.

Hacı Bekir'i takiben oğlu Mehmed Muhiddin Efendi ve torunu Ali Muhiddin'in¹⁶ mesleklerindeki başarıyı devam ettirmeleri Osmanlı sarayının şekercibaşılık payesinin bu kişilere de ihsan edilmesine neden olmuştur (Altınöz, 2007: 52).

Osmanlı sarayına yerli Müslüman şekerlemeciler yanında yabancı uyruklu veya tebadan olan gayri Müslimlerin de şekerlemecilik hizmeti verdikleri görülmektedir. Sultan Abdülaziz Avrupa'ya yaptığı geziden sonra kendisine orada verilen ziyafetlerde ve saraylarda gördüklerini Osmanlı sarayına da taşımak istemiş, bu çerçevede İstanbul'a davet ettiği Fransa İmparatoriçesi, Avusturya İmparatoru ve Prusya veliahdı için Fransa'dan özel aşçı ve şekerlemeciler getirmiştir (Sürücüoğlu, 1999: 66-67). 26 Nisan 1866 tarihiyle Paris sefaretinden hariciye nezaretine gönderilen bir yazıda da; Roin'de bulunan Şekerlemeci Mösyö Şoşkorn'un "cenâb-ı şehinşahi"ye takdim olunmak üzere bir sandık şekerleme gönderdiğinin belirtilmesi¹⁷ yabancı uyruklu gayri Müslimlerin Osmanlı sarayına yaptığı şekerlemecilik hizmetine dair dikkate değer, bir diğer örnek olarak gözükmektedir.

Saraya şekerleme hizmeti veren bir diğer gayri Müslim Françesko Valori adlı kişidir. Valori'nin 1846'dan beri Der-saadet'te Beyoğlu'nda şekerlemeci dükkanının bulunduğu ve zaman zaman saraya şekerleme hazırladığı anlaşılmaktadır. Valori 1852 yılında¹⁸ "Napoli'den Kralzâde, Rûkâde Kamberici ve Bavyera Kralzâde'nin ziyafetlerinde ve sûr-i hümayunlar ile saray-ı âlide verilen ziyafetlerde (ziyâfet-i seniyye) Kuyumcubaşı Saadetlü Beğus Bey maiyetinde muhtelif yiyecek ve şekerlemeler hazırlamış, uluslar arası ünü olan

bir şekerlemecidir.¹⁹ Nitekim Valori'nin, 6 Mart 1858 yılında da Asaletlü Pernes Dûbâvîr cenablarına verilen ziyâfet-i seniyye ve Mayıs-Haziran aylarında sur-i hümâyûn için şekerlemeler hazırladığı ve bu çerçevede devletten 600.000 kuruş alacağını bulduğu görülmektedir.²⁰ Valori hizmetlerine mükafat olarak dükkanının üzerine “şekerlemeci hazret-i şehriyâri” unvanının yazdırılması için Osmanlı sarayından bir de talepte bulunmuştur. Bu çerçevede Valori'nin dükkanına “şekerlemeci-i şehriyâri” unvanının yazılması konusunda yazışma yapılmıştır (17 M 1275/27 Ağustos 1858).²¹

Şekerlemecibaşı olarak 1313 yılında ise Şarl Bordon'un adı geçmektedir. Hizmetlerinden dolayı Şekerlemecibaşı Şarl Bordon'e dördüncü rütbeden “Mecidi nişân-ı zîşânı” ihсан edilmiştir (16 S 1313).²²

Sarayın şekerleme ihtiyacını karşılayanlar dışında fakirleri ve çocukları sevindiren kişiler de saray tarafından onurlandırılmıştır. Beyoğlu'nda mukim ve Osmanlı tebasından şekerlemeci Heci Sarımszâde Karakin ve Kirkor efendiler her sene Ramazan ayında fakir Müslümanlara (aceze-i Müslime) iftarlık olarak reçel ve şerbet, bayram günlerinde ('ayâd-ı mübareke) ise şeker dağıtmışlardır. Nitekim mübarek günlerde Darülaceze'de çocuklara 150 adet pasta, 2 sandık (sandukça) bisküvi, 50 adet kağıtlara sarılı Avrupakari şeker dağıttıkları görülmektedir (27 Receb 1325/5 Eylül 1907). Bu çerçevede saray tarafından şekerlemeci Heci Sarımszâde Karakin ve Kirkor efendilere de “Darülaceze Fahri Şekercilik” unvanının verilmesi münasip görülmüştür (3 Ş 1325/11 Eylül 1907).²³

B. Şekerleme İkrâmı Yapılan Muhtelif Zamanlar

1. Saray Şenliklerinde Şekerleme İkrâmı

İslam medeniyeti saray geleneklerinden olan padişah çocuklarının doğumları için düzenlenen velâdet-i hümâyun, şehzâdelerin sünnetleri için organize edilen sûr-i hümâyun, derse başlamaları için yapılan bed-i besmele, sultan hanımların evlenmeleri için yapılan sûr-i cihaz, ordunun bir zafer kazanması sonucu yapılan fetih şâdûmanlığı gibi şenlikler Osmanlı devleti tarafından da icra edilmiştir. Şenlikler herkese açık olarak yapılmış böylelikle saray ve toplumun kaynaşması da sağlanmıştır. Osmanlı sünnet şenlikleri XV. yüzyılda Edirne'de, XVI. yüzyıldan sonra da IV. Mehmed'in 1675'teki şenliği dışında İstanbul'da At veya Ok Meydanları'nda yapılmıştır (Bayat, 2000: 111-112).

Osmanlı Devleti'nde sünnet ve evlilik gibi vesilelerle yapılan şenliklerde halka yönelik²⁴ şeker alayı ve çanak yağması adı verilen iki etkinlik yapılmıştır. Bu iki etkinliğin 27 Kasım 1539 Perşembe günü Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünleri sırasında halka verilen ziyafette ve 1582'de yapılan sünnet şöleninde yapıldığı görülmektedir. Bu etkinliklerden konumuzu ilgilendiren şeker alayında; şekerden yapılmış ve bazen anıtsal boyutlara erişen eşya, bitki, hayvan ve hatta insan figürleri At Meydanı'na getirilmiştir (Yerasimos, 2002: 36-40). Şehzade Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünlerinde 850 kantar (47.976 kg) şeker kullanılmıştır. Bu şekerle sadece kına gecesinde tatlı olarak 53 çeşit tatlı ve şekerli kurabiye, ziyafetlerde ise 116 çeşit tatlı ikram edilmiştir.

(Bayat, 2000:117-118) 1582'de yapılan sünnet düğününde bu figürlere 9.595 kg şeker, 5.644 kg misk, tarçın, karanfil, anason, turunc, limon, kişniş, badem ve fıstık kullanılmıştır. At Meydanı'nı dolaştıktan sonra şeker heykelleri halka yağmalatılmış ve böylece İstanbullular 15 ton şekerlemeyi aralarında paylaşmışlardır (Yerasimos, 2002: 36-40).

Şenliklerde şekercilerin esnaf alayı içinde geçit törenine katıldıkları, biri kırmızı-beyaz, diğeri rengarenk iki bayrak taşıdıkları, ellerinde şekerden yapılmış heykeller bulunduğu görülmektedir. 1582 yılında III. Murad'ın şehzadesi III. Mehmed'in sünneti dolayısıyla düzenlenen şenlikte şekercilerin iki esnaf grubu halinde (şeker-furûşân, nakl-furûşân) şenliğe katıldıkları bilinmektedir (Tan, 2003: 1002-1003).

Sultan IV. Mehmed de 1675 yılında büyük şehzadesi Mustafa (II. Mustafa) ve küçük şehzadesi Ahmed'i (III. Ahmed) Edirne'de sünnet ettirmiştir. Şenlik için gerekli olan nahılların, şeker işlerinin ve çeşitli düğün malzemelerinin yapım yeri olarak Sultan Selim Vakfı'ndan bir han kiralanarak şenlik sorumlusuna bırakılmıştır. Burada 200 kadar şekerci, 150 nahılcı ve 50 kadar yardımcı eleman istihdam edilerek yoğun bir çalışma sonucu büyük ve küçük nahıllar, şekerlemeler, şeker tasvirleri (şekerden bülbüller, aslanlar, tavuslar, karacalar ve develer), iki büyük, kırk küçük nahıl yapılmıştır (Sürücüoğlu, 1999: 71, 74).

1720 yılındaki bir diğer şenlikte ise 64 kilo kestane şekeri ile 519 kilo badem şekerlemesi yapıldığı (Yerasimos, 2002: 179) ayrıca 6 Mart 1858 yılında Asaletlü Pernes Dübâvir cenablarına verilen ziyafet-i seniyye ve mayıs ve haziran aylarında, sür-i hümayûn için gerekli şekerleme vs. hazırlığı ile ilgili olarak 600.000 kuruş masraf yapıldığı görülmektedir.²⁵

2. Saray Mensuplarına Bayramlarda Şekerleme İkramı

Ramazan bayramı ve Kurban bayramları gibi içtimai olan dini vecibelerin yerine getirilmesindeki birçok âdet Osmanlı Devleti'nin resmî teşrifatı içerisinde yer almıştır. Özellikle Ramazan ayı, resmî davetlerin yoğun olduğu bir ay olarak gözükmektedir. Nitekim bu ayda oruç tutulduğundan iftar münasebetiyle devlet ricali ve çeşitli zümre temsilcileri belirli günlerde iftar davetleri vermişlerdir (Alikılıç, 2004:116). Ramazan ayında ayın kutsallığına izafeten hazırlanan tatlı ve şekerlemelerde daha özel olmuştur. Mesela 1756 yılı Ramazan ayında padişah sofrası için hazırlanan tatlı ve şekerlemelerin isimleri şu şekildedir: Kadayıf, kellimonî eşribesi, şitâ eşribe ve reçeli, portakal şekerlemesi, kuzu kulağı eşribesi, dondurma, şekerleme vs. Hazırlanacak tatlılar için şeker, revgân-ı sade, badem, pirinç, karanfil, sirke, kırmızı, sakız, cevz-i rûmî, cevz-i tevâ, sardalya, misk, portakal, yumurta, limon, kuzu, kuzu kulağı, fındık-ı Şam, tavuk, süt vs. malzemeler de kullanılmıştır (14 L 1169/12 Temmuz 1756).²⁶ Ramazan ayı gibi Ramazan bayramlarında da muhtelif teşrifat uygulamaları gerçekleştirilmiştir. Nitekim sadrazamların Ramazan bayramlarında mutad olarak her yıl padişaha, kadın efendilere, sultanlara, Enderun-u hümayûn ve sair saray mensuplarına muhtelif meyve, şükûfe ve şekerleme ikramında buldukları görülmektedir. Bu ikramın maliyeti 1806 yılında 4600 kuruş olmuştur. Asıl maliyet 5475,5 kuruş tutmuşsa da bu miktarın 875,5 kuruşu miri için (devlet lehine) tenzil edilmiştir. Şükûfe 600 akçeden, simli meyve 20 akçe, şekerleme 360 akçe, döğme meyve ise 80 akçeden hesaplanmıştır.

Şükûfe ve döğme meyveler sarayın bütün mensuplarına gönderilirken simli meyve ve şekerlemelerin belli kişilere gönderildiği görülmektedir. Nitekim “simli meyve”ler sadece padişah, darussaâde ağası, silahdar, serçukadar ve hazine ağasına gönderilmiş; şekerlemeler ise padişah ve kadın efendiler başta olmak üzere darussaâde ağası, silahdar ağa, serçukadar, hazine ağası, darussaâde ağası katib efendisi ve Topkapı’da bulunan Halveti Dergâhı şeyhine gönderilmiştir (29 C 1221/13 Eylül 1806).²⁷

Tablo: Ramazan Bayramında Sadrazam Tarafından Saray Mensuplarına Gönderilen Hediyeler (29 C 1221/13 Eylül 1806).²⁸

İkram Edilen Kişi	Şükûfe / Akçe	Simli Meyve/ Akçe	Şekerleme/ Akçe	Döğme Meyve/ Akçe
Mübarek rikâb-ı kâmiyâb-ı hümâyûn hazreti cihandâri	20	20	40	80
Başkadın hazretleri	15		24	60
İkinci kadın hazretlerine	15		24	60
Üçüncü Kadın hazretleri	15		24	60
Dördüncü Kadın hazretleri	15		24	60
Beşinci Kadın hazretleri	15		24	60
Altıncı Kadın hazretleri	15		24	60
Darussaade ağası hazretlerine	10	10	15	50
Silahdar ağaya	8	10	15	40
Serçukadar ağaya	4	10	9	30
Hazine ağasına	4	10	9	30
Hatice sultana	15		24	60
Becâf (?) Sultana	15		24	60
Esmâ sultana	15		24	60
Hebsinallah (?) Sultana	15		24	60
Hala Şeyhülislam olan efendi hazretlerine	10			50
Sâbıkân Şeyhülislam olan Ömer Hulusi efendiye	5			20
Sâbıkân Şeyhülislam olan Ahmed Said efendiye	5			20
Hala sadrırum olan İshak efendizâde Ahmed Muhtar efendiye	3			20

Sâbıkân Sadırurum olan Ahmed Şemseddin efendiye	3			20
Sâbıkân Sadırurum olan İsmail Paşazâde İbrahim İsmet bey efendiye	3			20
Sâbıkân Sadırurum olan Ataulah efendizâde Mehmed Arif efendiye	3			20
Rumeli bâbesi (babası) olup Osman Paşazâde Arif Mustafa Bey'e	3			20
Rumeli bâbesi (babası) olup sâbıkân Sadırnadolu İmamı Ebubekir efendiye	3			20
Hala İslambol (İstanbul) kadısı Seyyid Murad efendiye	3			20
Hala sadırnadolu Emin Bey efendiye	3			20
Rumeli bâbesi olup sâbıkân sadırnadolu imam-ı evveli Derviş Hafız Efendiye	3			20
Mübarek rikâb-ı hümâyûn hazreti cihandâri biniş? Kevâlhâne	32			120
Darussade ağası hazretlerine	10			50
Silahdar ağaya	8			40
Hâzin (Hazine bekçisi) ağaya	3			20
Darussaade ağası katib efendisine	3			20
Mübarek rikâb-ı hümâyûn hazreti cihandâri biniş? Def'a Kevâlhâne	32			120
Darussade ağası hazretlerine	10			50
Silahdar ağaya	8			40
Hâzin (Hazine bekçisi) ağaya	3			20
Darussaade ağası katib efendisine	3			20
Mübarek rikâb-ı kâmiyâb hazret-i cihandâri Halvet-i Topkapu'ya	32		40	120
Darussade ağası hazretlerine	10		15	50
Silahdar ağaya	8		15	40
Hâzin (Hazine bekçisi) ağaya	3		9	20
Darussaade ağası katib efendisine	3		9	20
Toplam	411	60	416	1850

3. Devlet Tekke İlişkisi Bağlamında Şeker

Osmanlı toplum hayatında devlet-tarikat ilişkisini, siyasi otorite ile manevi otoriteye ait nüfuz sahalarının birbiriyle bütünleşmesi çerçevesinde tanımlamak mümkündür. Bu bütünleşmenin devlet cephesindeki görüntüsü siyasi kontrol noktasında anlam kazanırken, tarikatlar cephesindeki görüntüsü ise daha çok günlük yaşamı ilgilendiren geniş bir faaliyet sahasını kapsamaktadır (Işın, 1997: 225).

Osmanlı hükümdarlarının, maddi ve manevi kaygılarla tekke mensuplarıyla yakın temas içinde oldukları (Öngören, 2004: 110), bu çerçevede tekkelere zaman zaman gerek mahalli zenginler ve idari otoriteler gerekse merkezdeki devlet adamları tarafından muhtelif vesilelerle yüklü miktarlarda aynı ve nakdi yardımlar yapıldığı, hediyeler gönderildiği görülmektedir. Nitekim yakın dönemlere kadar vükela, vüzerâ ve bazı zenginler (ağniya) tarafından kendilerine taalluk ve münasebeti olan kişilere özellikle Ramazan ayı gibi özel zamanlarda hediyeler verildiği, ilim talebeleri ve tekkelere erzak gönderildiği görülmektedir. Mesela 1864 yılı Ramazan ayına özgü olarak Hıdiv İsmail Paşa tarafından tekkelere 83.000 kuruş değerinde 40 kantar şeker ve 100 kazevi erz gönderildiği kaydedilmektedir (Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, 2001: 205).²⁹

Devlet tekke ilişkisini tekke-tarikat bağlamında şu şekilde somutlaştırabiliriz:

Safevi tehlikesi Bektaşiliğin iktisaden zenginleşmesine bir vesile teşkil etmiş ve II. Bayezid Bektaşî vakıflarının zenginleşmesinin önünü açmıştır (Ocak, 1992: 377).³⁰ Yine devletin yeniçerilik teşkilatını Hazreti Hacı Bektaşî Veli duasıyla teşkil etmesi, yeniçerileri Bektaşîliğe muhabbet ettirmesi (Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, 2001: 81) ve Bektaşîlerin yeniçerilerin dini hayatı üzerinde hakim bir etkiye sahip olmaları (Lewis 2006: 148) Bektaşî babalarından birinin Hacı Bektaş Veli'nin vekili olarak 94. Kışla'da oturması, Hacı Bektaş Dergahı'nda şeyh olarak göreve başlayan zatın İstanbul'a gelerek şaşalı bir törenle karşılanması, buradan Ağa Kapısı'na götürülüp, tacın (Bektaşî sarığı), Yeniçeri ağası tarafından şeyhin başına geçirilip, şeyhin daha sonra Babalı'ye gitmesi (Kara 2004:276/Mantran 1991:87)³¹ gibi olgular devlet tekke arasındaki sıkı ilişkiye işaret eden örneklerdendir. Bu ilişkilerden birisi tarihe "kahvehane nişan alayı" olarak geçen ve Bektaşî babasının avucuna aldığı "bir tutam şeker ile bir tutam kahveyi" ateşe atıp dualar ederek törene manevi bir hava kattığı törenlerdir. Töreni yeniçeriler ile Bektaşî Dergahı mensupları birlikte düzenlemişlerdir.

Bu tören yeniçerilerin emekliye ayrıldıktan sonra açma imtiyazına sahip oldukları kahvehaneler için yapılmaktadır. Tören "Ağa Kapusu önünde" düzenlenmektedir. Tören için hazırlanan alayın önünde kahvehaneye asılmak üzere yeniçerinin hizmet ettiği "orta"yı simgeleyen kabartma motif halinde "orta nişanı" taşınmış, bunun ardı sıra baş karakullukçular, onun ardında Bektaşî babaları, onun ardında Bektaşî dervişleri, çorbacı ağa ve odabaşı ağa yer almıştır. Daha önce açılışa hazır hale getirilen kahvehanede "Bektaşî Babası önce bir "gülbang" çekmekte ve "orta nişanı" büyük bir saygıyla kapının giriş kısmına asılmaktadır.

Sonra ocaklığa gümüş şamdanlar üzerinde mumlar yakılmakta ve Bektaşî babası avucuna aldığı “bir tutam şeker ile bir tutam kahveyi” ateşe fırlatarak kahvecilerin piri sayılan “Şah-ı Şazeli” hazretlerinin ruhaniyetinden istimdat etmekte, Hz. Peygamber, Ehl-i Beyt ve sahabe-i kirama salat u selam getirilmektedir. Son olarak da bütün misafirlere cömert bir şekilde ikramlarda bulunulmaktadır (Soyyer, 2005: 7; Alkan, 2009: 251).³²

Devlet tekke ilişkisi ve bu ilişkiyi kuvvetlendirdiğine inandığımız bir diğer örneği Halveti tarikatından verebiliriz. 1806 yılına ait bir belgeden sadrazamların Ramazan bayramlarında mutad olarak her yıl Topkapı’da bulunan Halveti Dergahı şeyhine şükûfe (çiçek), şekerleme ve dövme meyve gönderdiği görülmektedir. Saray mensuplarına gönderilen şekerleme miktarından daha fazla olarak Halveti Dergahı’na gönderilen şekerleme miktarı ile padişaha gönderilen şekerleme miktarının aynı miktarda olması Osmanlı Devleti’nin dönemin manevi dinamiklerine verdiği önemi göstermesi açısından önemlidir. Hediye meyve, çiçek ve şekerlemelerin diğer dergahlardan ziyade özellikle Halveti Dergahı’na gönderildiğinin belirtilmesi dönemin hükümdar ve sadrazamının Halveti Dergahı’na olan ilgisi ile alakası olduğunu akla getirmektedir.³³

4. Nevruzda Şekerleme İkrâmı

Osmanlı sarayında nevrüz bir bayram havası içerisinde kutlanmıştır.³⁴ Nitekim 21 Mart’a tekabül eden gün şairler bahariye/nevrüziye adlı methiyelerini, hekimbaşı ise çeşitli baharatlardan hazırladığı nevrüziye adı verilen macunu sultana sunmuşlardır (Memiş, 2008: 278). Nevruz gelmeden bir gün önce saray eczanesinde (eczahâne-i hümayûn) hazırlanan bu macun üzerine altın tozu dökülmüş, kırmızı renkli bir şekerdir. Bu şeker tüllerle bağlı güzel kaseler içinde hanedan üyeleri, vezirler vs. devlet ileri gelenlerine dağıtılmıştır. Bu şekerin sabah aç iken yenmesinin şifa vereceğine inanılmıştır. Nitekim nevrüz şekerinin gümüş tepsilere konarak yanına da “S” harfi ile başlayan yedi çeşit yiyecek (susam, süt, simit, su, salep, safran ve sarımsak-samırsak) dizildiği bunlardan birer parça yenmesi halinde şifalı olacağına inanıldığı görülmektedir (Sürücüoğlu, 1999: 79-80).

5. Ulufe Dağıtım Töreninde Şekerleme İkrâmı

Yeniçeri Ocağı ile diğer askeri sınıflara üç ayda bir verilen ulufe adı verilen maaşlar törenle dağıtılmıştır. Ulufe çıkacağı gün divan toplanır, sadrazam ve devletin ileri gelenleri kubbealtında, padişah da tahtına oturarak, ulufe dağıtım törenini seyredirdi. Divan toplanırken sadrazam oturmadan önce sağında ve solunda bulunan divan üyelerini selamlar, oturduktan sonra ise “Sabahınız hayrola” diye iltifatta bulunurdu. Bu sırada askerin iyi niyet ve bağlılığına işaret olmak üzere, eski kanun gereğince Muhzır Ağa tarafından sadrazamdan başlanarak derece sırasıyla divan halkına *akide şekeri*³⁵ dağıtılmıştır. Bu şekere “akide (bağlılık şekeri” adı verilmiştir (Sürücüoğlu, 1999: 62).

6. Yabancı Ülke Heyetlerine Şekerleme İkramı

6. 1. Kral, Kraliçe ve Hanlara Şekerleme İkramı

Osmanlı topraklarına misafir gelen yabancı ülke kral ve kraliçelerine kalacak yer tahsis edilip sarayın olağan bir ikramı olarak kendilerine şekerleme, meyve, yemiş gibi şeylerin gönderildiği görülmektedir. Konu ile ilgili olarak ilk önce kral veya kraliçenin Osmanlı nezdindeki sefirine tebliğ yapılmakta, gelmekte olan misafirin ne zaman geleceği, şeker ve buketleri kimin takdim edeceği, takdim sırasında giyilecek kıyafetlerin niteliği (askeri veya sivil kıyafet) konusunda kurumsal hassasiyetlere dikkat edildiği görülmektedir.³⁶ Gelen misafirler sarayda ağırlandığı gibi saray mensubu muhtelif görevlilerin hanesine de misafir olarak verilebilmekte ve kendilerine meyve, şükûfe çiçek ve şekerleme gönderilerek adeta hoş geldiniz denmektedir.³⁷

6. 2. Elçilere Şekerleme İkramı

Devletler önceleri birbirleri nezdinde daimi elçi bulundurmamışlardır. Bunun yerine çeşitli vesilelerle elçiler gönderildiği görülmektedir. Nitekim ya bir meselenin halini görüşmek, ya da sulh ve muahede akdi veya devletler arasındaki dostluk münasebetlerinin kuvvetlendirilmesi amacıyla hediye verilmesi, cülus, zafer tebrik ve tebliği için devletlerin birbirlerine elçi ya da heyet gönderdikleri görülmektedir (Ali Seydi Bey, 1973:139). Bu çerçevede Osmanlı Devleti'nde elçilerin kabul edilmişlerini de kapsayan protokol işleriyle uğraşan bir teşrifat dairesi kurulmuş ve burada konulan kurallara uyulması için büyük bir hassasiyet gösterilmiştir. Elçilere yapılan masraflar zamana, elçinin geldiği ülkeye ve görüşülecek konuya göre değişmiştir. Görüşülecek konu önemliyse elçiye daha fazla rağbet gösterilmiş, memnun etmek için gereken her şey yapılmıştır. Olağan ziyaretlerde ise adet olduğu üzere ağırlanıp fazladan bir şey yapılmamıştır. Elçilere gösterilen olağanüstü ilgi ve onlara karşı ortaya konulan gösterişin nedenleri arasında onları etkilemek, psikolojik baskı altına almak ve üzerlerinde iyi bir izlenim bırakmak, diğer devletlere karşı büyük ve heybetli görünme, güç gösterisinde bulunma onları psikolojik ve manevi etki altına alma gibi etkenler etkili olmuştur (Düzbakar, 2009: 183-191). Mesela Hünkâr İskeles'i'nde kurulan çadırları tetkik için giden sadaret kethüdası orada iken bu sırada Rusya elçisi dahi, gezip dolaşma (tenezzüh ve tefrih) amacıyla gezinirken elçinin kethüdanın çadırının önünde aheste bir şekilde dolaştığı haber alınmış ve bunun üzerine elçi davet edilerek kendisine özel bir merasim yapılmıştır. Elçi için bir çadır boşaltılmış ve kendisine şekerleme ikram edilerek akabinde akşam (ahşam) yemeği gönderilmiştir. Elçi kendisine yapılan hürmetten öyle memnun kalmıştır ki durumu Rusya İmparatoruna bildireceğini dahi ifade etmiştir.³⁸

6. 2. 1. Elçi Değişiminde Şekerleme İkramı

Osmanlı Devleti'nin, ülkesine gelen yabancı ülke temsilcilerine *olağan olarak her zaman* yer tahsisi yaptığı, muhtelif yemek, meyve, şükûfe ve şekerlemeler gönderdiği görülmektedir. Heyetlere gönderilecek şükûfe ve şekerlemeler için "irâde-i seniyye"³⁹

çıkarılmakta ve sarayın bu tür hizmetlerle yakından ilgilendiği⁴⁰ görülmektedir. Elçi değişimi olduğunda yeni elçinin geldiğini, elçilik kâtibi Paşa Kapısı'na (sadrazamlığa) gelip haber vermekte bu çerçevede Osmanlı yönetimi tarafından ertesi gün elçiliğe meyve sepetleri, çiçek ve şekerlemeler gönderilmekte ve elçinin sadrazam ile görüşeceği tarih belirlenmektedir. Mesela teşrifat yevmiye defterlerine göre 1820'de gelen İngiltere ortaelçisine 60 sepette 15 tabla yemiş ve 15 tabla çiçek ile billur kaseler içerisinde 4 tablada 20 kase şekerleme gönderilmiştir (Girgin, 1994: 54).

6. 2. 2. Yabancı Ülke Değerlerine Saygısızlık Yapılması Durumunda

Osmanlı topraklarında, yabancı devletlerin bayrak vs. değerlerine yapılan hoş olmayan hareketler devlet tarafından engellenmiş, bu tür fiillerde bulunan kişiler şiddetli bir şekilde cezalandırılmış⁴¹ iki devlet arasındaki ilişkilerin zedelenmemesi (siyânet ve himâyeti) için bazı fiili tedbirler yanında meyve, şükûfe ve şekerleme gibi gönül alıcı hediyeler hazırlanarak ilgili devletin temsilcilerine gönderilmiştir.⁴²

6. 2. 3. Yabancı Ülke Temsilcilerinin Karşılmasında

Yabancı devlet elçilerine şükûfe ve şekerleme gibi hediyeler mutad olarak divan tercümanı ve münasip bir kişi vasıtasıyla gönderilmiştir.⁴³ Yabancı ülke temsilcileri Der-saadet'e geldikleri zaman kendileri için şükûfe ve şekerleme gibi hediyeler hazırlanarak karşılamaya gidilmiştir. Bu amaçla elçinin Der-saadet'e gelişi saati öğrenilerek ilgili protokol uygulanmıştır. Mesela İngiltere büyükelçisinin gece saat üç sularında düvel-i müttefika meclisinden Der-saadet'e döndüğü İngiltere tercümanı tarafından Babaliye bildirilmiş ve bu çerçevede mutad olarak divan tercümanı ve yanına bir kişi daha görevlendirilerek şükûfe ve şekerleme takdimi yapılmıştır (3 Ca 1238/16 Ocak 1823).⁴⁴ Ülkede görev yapan elçilerin yurtdışından Osmanlı topraklarına gelişi ilk defa olsa da olmasa da⁴⁵ devletin büyüklüğüne göre karşılama töreni gerçekleştirildiği ve bu tür törenlerin gelen heyetin temsil ettiği devleti "bir nevi taltif" amacıyla yapıldığı anlaşılmaktadır.⁴⁶

6. 2. 4. Geçmiş Olsun Dileğini İletmek Amacıyla

Yabancı ülke temsilcilerine çiçek ve şekerleme gönderilmesinde etkili olan nedenlerden biri de yaşanan felaketler nedeniyle, felaketin Osmanlı devleti tarafından da üzüntüyle karşılandığını göstermek için yapılmıştır. Mesela Galata⁴⁷ yangını (harîk) münasebetiyle hatır sormak ve taltif etmek için ecnebi elçilere Saksonyakârî tabaklar ile şekerleme, şükûfe ve meyve ikramı yapılmıştır (7 Ra 1247/16 Ağustos 1831).⁴⁸

7. Hediye Şekerlemelerden Alınan Resmin Kaldırılması

Osmanlı Devleti'nde resmî birimler arasında gönderilen şekerlemeler satın alındığı zaman, bunlar da alınan diğer malzemeler gibi vergiye tabi tutulmuştur. Bununla beraber Osmanlı Devleti bir İslam devleti olduğu için⁴⁹ "serf ve telef makûlesi olan (bazı) rusûmât"

İslam'a aykırı (gayr-ı câiz) olması nedeniyle sırası geldikçe yürürlükten kaldırılmıştır. Bu çerçevede resmi birimler arasında hediye olarak gönderilen çiçek, meyve ve şekerlemelerden alınan resim (vergi) de kaldırılmıştır.⁵⁰ Çiçek, meyve ve şekerlemelerden alınan resmin kaldırılmasına Şeyhülislam Dürrizâde Abdullah Efendi, Mezkizâde Mustafa Asım Efendi ve Yahcızâde Abdulvahhab Efendi de onay vermiştir.⁵¹

Sonuç

Osmanlı Devleti teşrifat kuralları çerçevesinde saray tarafından düzenlenmiş olan muhtelif şenliklerde, bayramlarda, nevrudza, ulufe dağıtım törenlerinde, *ülkesine gelen yabancı kral, kraliçe, han ve sefaret heyeti mensuplarına*, kişilerin önem derecesine göre hizmet ve ikramlarda bulunmuştur. Yapılan hizmet ve ikramlar içerisinde meyve, *şükûfe* ve şekerleme ikramının genelde herkese olağan bir şekilde yapıldığı görülmektedir. Özellikle Ramazan bayramlarında sadrazam tarafından saray mensupları ve Topkapı'da bulunan Halveti Dergahı mensuplarına gönderilen şekerlemeler incelendiğinde Padişaha ve Halveti dergahına gönderilen şekerleme miktarının eşit miktarda olduğu dikkat çekmektedir. Bu durum Osmanlı Devleti'nin İslam dinine gösterdiği saygı unsurlarından biri olarak gözükmektedir.

Osmanlı sarayında ikram edilen şekerlemelerde ilk dönemlerde Osmanlı tebasının etkisi hâkim iken 19. yüzyılda, meydana gelen Batılılaşma hareketlerinin de etkisiyle Fransız etkisi de gözükmektedir. Bu çerçevede Avrupa'dan *şekerleme siparişi edildiği* veya *şekerlemeci getirildiği* ve *bu kişilerin çeşitli şekillerde taltif edildikleri* görülmektedir. Nitekim sarayın beğenisini kazanan bu nitelikteki şekerlemecilerin *şekercibaşı*, *şekerlemecibaşı* veya "şekerlemeci-i şehriyârî" unvanları veya muhtelif nişanlarla takdir ve taltif edildikleri görülmektedir. Bununla beraber bazı şekerlemecilerin kendilerine verilecek nişanın türünü tercih etme yoluna gittikleri de görülmektedir. Nitekim yurtdışında yaşayan bazı şekerlemecilerin Osmanlı sarayına şekerleme sunarak arkasından kendilerine mecidi nişan-ı hümayunu yerine "erbâb-ı san'at ve ziraatı teşvik için verilen bir altın madalya" verilmesi talebinde bulunmaları dikkat çekmektedir. Nişan ihşamı yapılacağı zaman padişaha yapılacak arzın, Serkatib Hazreti Şehriyârî tarafından yapıldığı anlaşılmaktadır. 19. yüzyılda devletin ekonomik yönden sıkıntılar içerisinde olması saray tarafından verilen bazı ziyafetlerin şekerleme ücretlerinin ödenmesinde de sıkıntı yaşanmasına neden olmuştur.

Sonnotlar

² Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), *Hatt-ı Hümayun (HAT)*, 1335/52080.

³ BOA, *Cevdet Belediye (C. BLD.)*, 113/5641, Vesika 1-4.

⁴ Bakınız 2 N 1209 (22 Şubat 1795) tarihli vesika. Belge 1795 tarihli olmasına rağmen inhisarın genişletilmesinin çok uzun zaman önce yapıldığı anlaşılmaktadır. BOA, C..İKTS., 9/431, Vesika 1-3.

⁵ İlgili vesikada hazırlanan tatlıların malzemeleri ve miktarları liste halinde verilmiştir. BOA, C. SM., 150/7510.

⁶ Osmanlı Devletinde muhtelif helva çeşitleri üretilmiştir. Helva değişik malzemelerden üretilebildiği gibi doğal bir ürün de olabilmektedir. Helvahanede meşhur ve çok miktarda tüketilen zülbâye helvası ile baş, zerd, kestane ve helva-i halkaçını yapılımıştır. (Bilgin, 2003b: 116) Fatih döneminde devlet adamlarına ikram edildiği anlaşılan helva

çeşitlerinden birisi de “me’mune helvası”dır. (Halıcı, 1999: 218) Diyarbakır’da belirli ağaçların yapraklarından yapılan kudret helvası, Edirne’de ise miskle tatlandırılmış helva yenmiştir. Miskle karıştırılmış şekerin İstanbul’da satıldığı ve sadece böyle bir tatlının yapımında kullanıldığı tahmin edilmektedir. Bunların dışında İstanbul’da ballı, bademli ve susamlı üç çeşidi bulunan ak helva ile firenk helvası ve sabûni helva (Faroqhi, 2000: 231-232), pişmaniye helvası, şekerli levzine helvası, halkaçını helvası, kâhi helva, şekerli müşfike helvası, ballı müşfike helvası, şekerli me’muniye (Argunşah ve Çakır, 2005: 126-129) üretimi yapıldığı görülmektedir. Türk geleneğinde özellikle kış geceleri helva sohbetleri adı verilen bazı toplantılar yapılmıştır. Bu gelenek 18. yüzyılda Lale Devri’nde saray ve seçkin kişilerin evlerinde de rağbet bulmuş, Nevşehirli Damat İbrahim Paşa zamanında yapılanları ise ün kazanmıştır. “helva sohbetleri” (helva sofraları)nin vazgeçilmez helvaları da “helvâ-yı hâkâni, helva-yı sabûni, helva-yı leb-i dilber, helva-yı âsûde, tepsi helvası, gazi helvası” (Kut, 2002: 219), keten helvası ve irmik helvası olmuştur (Halıcı, 1999: 222).

⁷ Kara kimyon, güzel kokulu tahmid. (Şemseddin Sami, 1978: 1170)

⁸ Misk gibi siyah veya misk kokulu. (Şemseddin Sami, 1978:1344)

⁹ Bakınız 27 L 1189 (21 Aralık 1775) tarihli vesika. BOA, C. İKTS.,119/943.

¹⁰ Bakınız 2 B 1171 (12 Mart 1758) tarihli vesika. BOA, C. BLD., 100/4987.

¹¹ İlgili belgede akideci esnafından iken Masum Hekim Ali Paşa’nın sadareti sırasında meydana gelen yangında 24 Dükkanın gedik emrinin yandığı belirtilmektedir. (29 M 1199/12 Aralık 1784). BOA, C. BLD., 142/7095.

¹² Şekerlemeci Valori tarafından verilen arzuhalde sūr-i hümayun esnasında hazırlanan şekerleme parasından bir kısmının kaldığı ve ödenmesi gereken 98.881 kuruşun ödenmesi ve saray-ı hümayunda düzenlenen ziyafet-i seniyye için Ğarândük Kostantin cenablarına verilen şekerleme masraflarının ödenmesi istenmiştir. Valori’ye her ne kadar belirtilen bu masrafların bilahere ödeneceği belirtilmişse de henüz ödenmemiştir. Valori arzuhalinde kendisinin her sene yaptığı gibi bu sene de yeni yıl (sâl-i cedid) mubâyaatı için Fransa’ya seyahat edeceğini bu nedenle şiddetle paraya ihtiyacı olduğunu ve alacaklarının ödenmesini istemiştir. (15. 9. 1859). BOA, *Hariciye Nezareti Tercüme Odası* (HR. TO), 432/59, Varak 1-4.

¹³ Bakınız Evâhir-i Receb 1209 (Ocak 1795) tarihli vesika. BOA, HAT, 1335/52080./ Ayrıca bakınız 2 N 1209 (23 Mart 1795) tarihli vesika. BOA, C. İKTS., 9/431, Vesika 1-3.

¹⁴ Mesela Şekerlemeci Valori verdiği iki arzuhalde eskiden beri saraya muhtelif hizmetler yaptığını söyleyerek, 6 Mart 1858 yılında Asaletlü Pernes Dübâvir cenablarına verilen ziyafet-i seniyye ve Mayıs ve Haziran aylarında sur-i hümayun için gerekli şekerleme vs. yi tedarik etme ve masraflarla ilgili bir defter hazırlayarak alacaklarının ödenmesi için saraya birkaç defa başvuruda bulunmuşsa da alacaklarını hemen alamamıştır. Valori dilekçesinde, borçlu olduğu kişilere 20 güne kadar borçlarını ödeyeceğine dair teminat verdiğini, eğer ödeme yapamazsa borçluların hükümet kanalıyla kendisinden alacaklarını tediye edeceklerini, bu nedenle alacağı 600.000 kuruşun eksiksiz (lâ-ekal) “derhal ve bilâ-te’hir” kendisine ödenmesini ifade etmiştir. (27. 1. 1859). BOA, *Hariciye Nezareti Tercüme Odası* (HR. TO), 431/15, Varak 1-5.

¹⁵ Bakınız 16 S 1313 (8 Ağustos 1895) tarihli vesika. BOA, 1310 *Sonrası İradeler Taltifat* (İ. TAL.), 83/1313/S-54.

¹⁶ Ali Muhiddin’e 31 Ocak 1906’da II. Abdülhamid tarafından sarayın “şekercibaşılık” unvanı verilmiştir (Altınöz, 2007: 52).

¹⁷ Bu davranışı nedeniyle Mösyö Şoşkorn’un cenâb-ı saltanat-ı seniyyeden bir nişana nail olması arzusunda olduğu bildirilmiş ancak verilecek nişanın “mecidi nişan-ı hümayunu yerine erbab-ı sanat ve ziraatı teşvik için verilen bir altın madalya olması konusunda saraya arzda bulunulmuştur (6. 4. 1866). BOA, *Hariciye Nezareti Tercüme Odası* (HR. TO), 76/11.

¹⁸ İlgili belgede 6 yıl öncesinden bahsedilmektedir. Buna göre 1858 yılının 6 yıl öncesi 1852 yılına tekabül etmektedir.

¹⁹ BOA, İ. HR., 159/8463, Vesika 1-3.

²⁰ BOA, *Hariciye Nezareti Tercüme Odası (HR. TO)*, 431/15, Varak 1-5.

²¹ BOA, İ. HR., 159/8463, Vesika 1-3.

²² BOA, *1310 Sonrası İradeler Taltifat (İ. TAL.)*, 83/1313/S-54.

²³ Dahiliye nezaretinden Darülaceze'ye gönderilen yazı için bakınız: BOA, *DH. MKT*, 1198/16, Vesika 1-2.

²⁴ Şölenlerde halka yönelik etkinlikler dışında sarayda da bazı törenlerin yapıldığı anlaşılmaktadır. Mesela 1456 yılında Sultan Fatih'in oğullarının sünnetinde tepesilerle meyve şekerleme ikram edilmiş sonra da artanlar kutulara konulup konuklara hediye edilmiştir. (Yerasimos, 2002: 179)

²⁵ Bakınız 27. 1. 1859 tarihli vesika. BOA, *Hariciye Nezareti Tercüme Odası (HR. TO)*, 431/15, Varak 1-5./ Sarayda düzenlenen sür-i hümayun ve ziyafetlerde (ziyafet-i seniyye) hizmet veren şekerlemecilerden birisi de Şekerlemeci Valori'dir. Valori'nin şekerlemeleri hazırlamak için gerekli malzemeleri yıllık olarak (sâl-i cedit mubâyâtı) Fransa'dan aldığı anlaşılmaktadır. Şekerlemeci Valori tarafından verilen arzuhalde sür-i hümayun esnasında hazırlanan şekerleme parasından bir kısmının kaldığı ve ödenmesi gereken 98881 kuruşun ödenmesi ve saray-ı hümayunda düzenlenen ziyafet-i seniyye için Garândük Kostantin cenablarına verdiği şekerleme masraflarının ödenmesi istenmiştir. Fakat belirtilen bu masrafların bilahare ödeneceği belirtilmişse de henüz ödenmediği görülmektedir. Bu çerçevede Valori, kendisinin her sene yaptığı gibi bu sene de yeni yıl (sâl-i cedit) mubâyâtı için Fransa'ya seyahat edeceğini bu nedenle şiddetle paraya ihtiyacı olduğunu ve alacaklarının ödenmesini talep etmiştir (15. 9. 1859). BOA, *Hariciye Nezareti Tercüme Odası (HR. TO)*, 432/59, Varak 1-4.

²⁶ İlgili vesikada hazırlanan tatlıların malzemeleri ve miktarları liste halinde verilmiştir. BOA, *C. SM.*, 150/7510.

²⁷ BOA, *C. DH.*, 174/8667.

²⁸ BOA, *C. DH.*, 174/8667.

²⁹ Yardımın hangi tekkelere yapıldığı konusunda açıklayıcı bir veriye rastlanmamıştır.

³⁰ Osmanlı hükümdarlarının yeniçerilerin piri sayılan Hacı Bektaş için türbesinin etrafına binalar yaptırdıkları, vakıflar kurdukları, sebiller inşa ettikleri görülmektedir (Çetinkaya, 2005: 37). 17. asırda Mısır'da Ehl-i sünnet ve'l cemaat olan dört Bektaşî tekkesinin bulunduğu, Sultan Selim'in burayı iki defa ziyaret ettiği ve bu tekke ile Osmanlı halifesi arasındaki ilişkinin de son derece iyi olduğu bilinmektedir (Kutlu, 2006: 45). Yine yapılan bir tespitite Yavuz Sultan Selim İran seferine giderken, bir Bektaşî merkezi olan Kütahya civarındaki Seyyid Gazi türbe ve zaviyesini ziyaret ederek buradaki dervişlere 100. 000 akçe ihşanda bulunmuştur (Savaş, 2002:149). Hüdaî Şeyhî Dülgerzâde Efendi'nin Padişah tarafından hatırının sorulup kendisine muhtelif hediyeler verilmesi, Padişahın Mevlevihane'ye gidip Mevlevî törenlerini izlemesi şeyhlere ve dervişlere bahşişler vermesi bu konuda dikkate değer bir başka örnektir (1785) (Emecen, 2003:19, 21).

³¹ Bektaşî tarikati ile Osmanlı yönetimi arasındaki ilişkilerin önemli bir bölümünü yeniçeri ocağı ile mevcut bağlantılar oluşturmaktadır. (Faroqhi, 2003:137) Nitekim Osmanlı gazileri aracılığıyla Hacı Bektaşî Veli'yi tanıyan Osmanlı sultanları yeniçeriliği kurarken onun Osmanlı gazileri arasında yaygın olan güçlü Hacı Bektaşî kültürü nedeniyle ocağı ona bağlamışlardır. 16. yüzyılın başlarında ise Balım Sultan, Haydarilikten ayrılıp Osmanlı hükümet merkezinin desteğini alarak Bektaşîlik tarikatını Hacı Bektaşî Veli adına, bugün bildiğimiz şekliyle fiilen kurmuştur. (Ocak, 2009:179; Savaş, 2002:147)/İstanbul'da Şehzadebaşı ve Vatan caddesi üzerinde bulunan yeniçerilere ait iki kışlada beşer adet Bektaşî Tekkesi faaliyet göstermiştir. (Alkan, 2009: 249)

³² Yapılan araştırmada Başbakanlık Osmanlı Arşivi'ndeki mevcut kayıtlar arasında Bektaşî dergahına verilen taamime, tevliyet kayıtları, türbedarlar, ocağın sonlandırılması ile beraber yapılan sürgünler, ayin yasakları, Tanzimatın ilanı ile beraber dergaha yapılan muameleler, bazı Bektaşî şeyh ve dervişlerinin başlarından geçen kişisel olaylar, dergahta yapılan tamirler, dergaha ait araziler vs. hakkında bilgilere rastlanmıştır. Fakat Bektaşî tarikati ile Osmanlı yöneticileri arasında, şeker bağlamındaki hediyeleşmeye işaret eden bir veriye rastlanmamıştır.

³³ Bakınız 29 C 1221/13 Eylül 1806 tarihli vesika. BOA, *C. DH.*, 174/8667. Yapılan bir araştırmaya göre Osmanlı sultanları şu tarikatlara intisap etmişlerdir: Osman, Orhan I. Murad Ahilik, Yıldırım, I. Mehmed Zeynilik, II. Mu-

rad Bayramilik, Fatih ve II. Bayezid Cemalilik, Yavuz Sümbilik, Kanuni Gülşenilik, II. Selim Halvetilik, III. Murad Uşşakilik, III. Mehmed Halvetilik, I. Ahmed, I. Mustafa, Genç Osman ve IV. Murad Celvetilik, I. İbrahim, Avcı Mehmed, II. Süleyman, II. Ahmed ve II. Mustafa Halvetilik, III. Ahmed Cerrâhîlik, I. Mahmud Halvetilik, III. Osman Rifâîlik, III. Mustafa Cerrâhîlik, I. Abdülhamid Nakşibendilik, III. Selim Mevlevîlik, IV. Mustafa Nakşibendilik, II. Mahmud Cerrâhîlik, Abdülmecid Cerrâhîlik, Abdülaziz Bektaşîlik, II. Abdülhamid Şazelilik (Eyüboğlu, 1997:280).

³⁴ Nevruzda da dini bayramlar gibi kişilerin birbirlerine tebrik mesajları gönderdikleri görülmektedir. Mesela Ahmed Cevdet Paşa'nın gönderdiği bir nevrüz tebriği şu şekildedir: "Nevruzunuz mübarek olsun. Bu sene bilmem nevrüziye aldınız mı? Burada Nevruzun ne demek olduğunu bilen yok. Nevruzunu arayıp soran yok. Fakat Nevruza benzer gün dahi olmadığı gibi yağmurlar yağmağla geri ertesi gün açılıp gör geri hala havalar açılmadı. Nevruzunu yalnız müneccimbaşının takviminde görün. Ali Sedat ve Aliye gözlerinden öperim. Sizlere selamlar eylerim. Fi; 14 Safer, sene 92. Ahmed Cevdet" BOA, *YEE 142/S'den naklen* (Oğuz, 2002: 24)/ Hidiv İsmail Bey'in İkinci Abdülhamid'e gönderdiği yeni yıl tebriği ise şu şekildedir: "Baş kitâbet Hidiv İsmail bey tarafından 14 Kanunuevvel 1279 tarihiyle varid olan telgrafnamenin tercümesi: Sal-i cedidin tebriki vesilesiyle velinimetimiz Yâr-ı Şâhi efendimiz hazretlerinin umr-u şevket şâhaneleri ravân-ı hayriyyesiyle meşgul olduğumun felek mertebe-i tacdâriye arz ve tebliğini niyaz ederim. Zilkâde 29". BOA, *YEE 84/29'dan naklen* (Oğuz, 2002: 24).

³⁵ Akide şekerinin muhtelif şenliklerde de ikram edildiği görülmektedir. Mesela Sultan IV. Mehmed'in 1675 yılında büyük şehzadesi Mustafa (II. Mustafa) ve küçük şehzadesi Ahmed'i (III. Ahmed) Edirne'de sünnet ettirmiş, şenlikte muhtelif tasvirler içeren şekerlemeler yanında akide şekerleri de dağıtılmıştır (Sürücüoğlu, 1999: 74).

³⁶ Yunan kraliçesinin Der-saadete girişi sırasında bindiği vapura, Hariciye nazırı ile maiyet-i seniyye erkan-ı harbiye feriki Şakir Paşanın binmesi ve kraliçeye buket, şekerleme, meyve (fevâkihe) ve yemişler ile gemi taifesine kumanya verilmesi için Yunan sefirine tebliğ yapılmış, kraliçeyi karşılayacak heyetin giyim-kuşamının askeri mi sivil mi olması konusunda yazışma yapılmıştır. İlgili belgede Şakir paşanın askeri erkandan olması nedeniyle askeri elbise ile karşılamaya gitmesi yalnız üzerine palan ta'lik etmesi, Hariciye nazırı paşa hazretlerinin ise sivil elbise ile karşılamaya gitmesi kararlaştırılmıştır (1 M 1312/5 Temmuz 1894). BOA, İ. HUS., 26/1312/M-001.

³⁷ İran'dan Zeynel Abidin han, Der-saadet'e geldiğinde sefaret heyetiyle beraber duhan gümrükçüsü Mustafa ağanın hanesine misafir verildiği ve Zeynel Abidin hana meyve, şükûfe çiçek ve şekerleme gönderilmesine karar verildiği görülmektedir. Ziyaretin 1835 yılından birkaç yıl önce gerçekleştiği anlaşılmaktadır (29 Z 1250/28 Nisan 1835). BOA, HAT, 835/37685.

³⁸ Bakınız 29 Z 1238 (6 Eylül 1823) tarihli vesika. BOA, HAT, 1164/46051.

³⁹ Der-aliyye'ye gelmiş olan Prusya devleti elçisine bâ-irâde-i seniyye "istifsâr-ı hatır" zımında meyve, şükûfe, şekerleme vs. ikram edilmiştir. Elçiye yapılan bu ikram 2987,5 kuruşa mal olmuştur. Paranın ödenmesi için saraya arzda bulunulmuştur (29 M 1251/27 Mayıs 1835). BOA, *Cevdet Hariciye* (C. HR.), 2/100.

⁴⁰ Bakınız 29 Z 1250 (28 Nisan 1835) tarihli vesika. BOA, HAT, 835/37685.

⁴¹ ... vech-i şedid üzere te'dib olundukları ...

⁴² Rusya bayrağına yapılan saygısızlık (nekisa) nedeniyle yapılan muamele için bakınız (29 Z 1234/19 Ekim 1819). BOA, HAT, 1165/46094/C.

⁴³ Bakınız 3 Ca 1238 (16 Ocak 1823) tarihli vesika. BOA, HAT, 1289/50051./ BOA, HAT, 1165/46094/C.

⁴⁴ BOA, HAT, 1289/50051.

⁴⁵ eğerçi elçi-yi mûmâ ileyhın bu defaki vurûdu ibtidâ-yı sefâret degilse de

⁴⁶ Bakınız 3 Ca 1238 (16 Ocak 1823) tarihli vesika. BOA, HAT, 1289/50051.

⁴⁷ Osmanlı devletinde yabancı ülke elçilikleri zaman içinde İstanbul'da da yerleşmeye başlamışlardır. Nitekim Avrupalı elçilerin Galata tarafına, Haliç'in öte yakasına yerleşmeyi tercih ettikleri, Müslüman ülke temsilcilerinin ise camili eski İstanbul tarafında kaldıkları görülmektedir (Girgin, 1994:54).

⁴⁸ Yapılan bu ikram 8982,5 kuruşa mal olmuştur. BOA, C. HR., 129/6444.

⁴⁹ Devlet-i aliyemiz devlet-i muhammediye olmağla şer-i şerif-e tatbik ve tevfiğ... BOA, HAT, 734/34833.

⁵⁰ Şükûfe ve meyve ve şekerleme resmi maddeleri hakpa-yı hümâyûn-ı şahanelerinden bi'l-isti'zân beyaz üzerine buyuruldu isdârıyla ref' olunmuş. BOA, HAT, 734/34833.

⁵¹ Bu çerçevede Kurban bayramında hediye adı altında alınıp verilen koçlardan alınan "koç resmi"nin de koçların çok pahalı bir şekilde mubayaa edilmeleri (ğâli baha mubayaa), tüylerini kabartmak için yıkanıp taranmasının hayvana gereksiz yere eziyet olup bunun haram da olduğunun şeyhülislam efendi tarafından lisanen, fetva olarak ifade edilmiş olması bu resmin hediye koç ve koyunlardan da kaldırılmasını sağlamıştır. Nitekim Osmanlı devletinde Kurban bayramlarında sadaretten, Gümrük emini ve Mısır kapı kethüdası tarafından "taraf-ı eşref-i şâhâneye" beşer adet koç takdim edilmesi, sultanlara vs. ye Enderûn-ı hümâyûn ricali, vüzerâ, vükela, ümenâ vs. tarafından koç hediye edilmesi ve ulemaya hediye olarak koç ve koyun alıp gönderildiği görülmektedir. Bu tür hediyeler yasaklanarak, konunun "ceride-i teşrifât"a kaydedilerek ilgili yerlere ilmühaber gönderilmesi için defterdarlığa bildirim yapılması istenmiştir. İzin için padişaha arz yapılmıştır (29 Z 1243/12 Temmuz 1828). Belgenin tarihi 1828 yılı olmakla beraber şekerlemelerden alınan verginin daha önceki bir tarihte kaldırıldığı anlaşılmaktadır. BOA, HAT, 734/34833.

Kaynakça

a) Arşiv Kaynakları/ Başbakanlık Osmanlı Arşivi

1310 Sonrası İradeler Taltifat (İ. TAL.), 83/1313/S-54.

Cevdet Belediye (C. BLD.), 100/4987, 113/5641, 142/7095.

Cevdet Dahiliye (C. DH.), 174/8667.

Cevdet Hariciye (C. HR.), 2/100, 129/6444.

Cevdet İktisat (C.İKTS.), 9/431, 119/943.

Cevdet Saray (C. SM.), 150/7510.

Dahiliye Mektubi Kalemî (DH. MKT), 1198/16.

Hariciye Nezareti Tercüme Odası (HR. TO), 76/11, 431/15, 432/59.

Hatt-ı Hümâyûn (HAT), 734/34833, 835/37685, 1164/46051, 1165/46094/C,
1289/50051, 1335/52080.

İrade Hariciye (İ. HR.), 159/8463.

İrade Hususi (İ. HUS.), 26/1312/M-001.

b) Diğer Kaynaklar

ABDÜLAZİZ BEY. (1995): *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri Toplum Hayatı*. Hazırlayan: Kazım Arısan, Duygu Arısan Günay, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

ALİ SEYDİ BEY. (1973): *Teşrifat ve Teşkilat-ı Kadimemiz*. Hazırlayan: Niyazi Ahmet Banoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser 17.

ALİKILIÇ, Dündar. (2004). *Osmanlı'da Devlet Protokolü ve Törenler İmparatorluk Seremonisi*. İstanbul: Tarih ve Düşünce Yayınları.

- ALKAN, Mustafa. (2009). “Yeniçeriler ve Bektaşilik”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi* (50): 243-260.
- ALTINÖZ, İsmail. (2007). “Osmanlılarda Marka ve Kalite Olgusu”. *USİS’2007 Üniversite-sanayi İşbirliği Sempozyumu*, 5-6-7 Haziran 2007. Sakarya: 46-58.
- ARGUNŞAH, Mustafa ve Müjgan Çakır. (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, Muhammed b. Mahmud Şirvânî*. İstanbul: Gökkuşbe Yayınları.
- BALIKHANE NAZIRI ALİ RIZA BEY. (2001): *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*. Hazırlayan: Ali Şükrü Çoruk, 2. Baskı, İstanbul Kitabevi Yayını.
- BAYAT, Ali Haydar. (2000). “Kanunî’nin Tertip Ettiği Şenliklerden 1539 Sur-i Hümayunu”. *Uluslar arası Dördüncü Türk Kültürü Kongresi Bildirileri 4-7/ Kasım/1997/Ankara*. C. III, Yayına Hazırlayan: Azize Aktaş Yasa, İmran Baba, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 111-134.
- BİLGİN, Arif. (2003). “Matbâh-ı Âmire”. *DİA*, C. 28, Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayını, 115-119.
- BİLGİN, Arif. (2003). “Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”. *Yemek Kitabı Tarih- Halk Bilimi- Edebiyat*, Haz. M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 78-118.
- ÇETİNKAYA, Bayram Ali. (2005). “Hacı Bektaş Veli’nin Gönül Dünyasında İnsan Sevgisi”. *Somuncu Baba*, Eylül 2005, 36-39.
- DÜZBAKAR, Ömer. (2009). “XV-XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı Devleti’nde Elçilik Geleneği ve Elçi İşlerinin Karşılmasında Bursa’nın Yeri”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, C. 2/6, 182-194.
- EYÜBOĞLU, İsmet Zeki. (1997). *Günün Işığında Tasavvuf, Tarikatlar, Mezhepler Tarihi*. İstanbul: Der Yayınevi.
- FAROQHI, Suraiya. (2000). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*. Çev. Elif Kılıç. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- FAROQHI, Suraiya. (2003). *Anadolu’da Bektaşilik*. Çev. Nasuh Barın. İstanbul: Simurg Yayınevi.
- GİRGİN, Kemal. (1994). *Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemleri Hariciye Tarihimiz (Teşkilat ve Protokol)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.
- GÜLER, Sibel. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 26: 24-30.
- HALICI, Feyzi (hızl.) *Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesi*. (1992). Ankara. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- HALICI, Nevin. (1999). “Osmanlı Dönemi Mutfağı”. *Türkler*, C. 9, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 214- 222.
- İŞİN, Ekrem. (1997). “Tarikatların İstanbul’da Gündelik Hayatı Şekillendirmesi Üzerine Bazı Notlar (15-17. Yüzyıllar)”. İstanbul Armağanı Gündelik Hayatın Renkleri 3, Yayına hazırlayan Mustafa Armağan, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 223-244.

- KARA, Mustafa. (2004). “Metinlerle Osmanlılarda Tasavvuf ve Tarikatlar”. İstanbul: Sır yayıncılık.
- KUT, Günay. (2002). “Türklerde Yemek Kültürü”. *Türkler*, C. 4, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 215-220.
- KUTLU, Sönmez. (2006). “Alevilik-Bektaşilik Yazıları Aleviliğin Yazılı Kaynakları Buyruk, Tezkire-i Şeyh Safi”. Ankara: Ankara Okulu Yayınları.
- LEWIS, Bernard. (2006). “İstanbul ve Osmanlı İmparatorluğu Medeniyeti”. I. Basım, çev. Ömer Faruk Birpınar. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayıncılık.
- MANTRAN, Robert. (1991). “XVI-XVII. Yüzyıl’da İstanbul’da Gündelik Hayat”. Fransızca aslından çev. Mehmet Ali Kılıçbay. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- MEMİŞ, Ekrem. (2008). “Türk Kültür Tarihi”. Konya: Çizgi Kitabevi.
- OCAK, Ahmet Yaşar. (2004). “Bektaşilik”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 5, İstanbul: Diyanet Vakfı Yayını, 373-379.
- OCAK, Ahmet Yaşar. (2009). “Anadolu Heterodoks Türk Sufiliğinin Temel Taşı: Hacı Bektaş Veli El-Horasani (?-1271)”. *Türk Sufiliğine Bakışlar*, 11. Baskı, İstanbul: İletişim Yayınları, 160-180.
- OĞUZ, Ahmet. (2002). “XIX. Yüzyıl Sonu Osmanlı Belgelerine Göre Dini Bayram ve Nevruz Tebrikleri”. *Milli Folklor*, C. 7, Yıl: 14, S. 53: 23-24.
- ÖNGÖREN, Reşat. (2004). “Vefa Tekkesi ve Osmanlı’da Devlet-Tekke-Medrese İlişkileri”. İstanbul: Şehir ve Medeniyet, haz. Şevket Kamil Akar, Birinci Basım, İstanbul: Klasik Yayını, 109-119.
- SAVAŞ, Saim. (2002). “XVI. Asırda Alevilik”. I. Basım, Ankara: Vadi Yayınları.
- SOYER, A. Yılmaz. (2005). “19. Yüzyılda Bektaşilik”. İzmir: Akademi Kitabevi.
- SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip. (1999). “Osmanlı İmparatorluğu’nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören ve Şenlik Yemekleri”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Hazırlayan Kamil Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23: 49-81.
- Şemseddin Sami. (1978). *Kamus-ı Türkî*. İstanbul: Çağrı Yayınları.
- TAN, Nail. (2003). “Türkiye’de Şekerciliğin Gelişmesinde Hacı Bekir Müessesesinin Rolü”. *Yemek Kitabı Tarih- Halk Bilimi- Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 992-1011.
- Taylasanizade Hafız Abdullah Efendi Tarihi İstanbul’un Uzun Dört Yılı (1785-1789)*. (2003): haz: Feridun M. Emecen, İstanbul: Tatav Yayınları.
- TEKİNŞEN, Cenap ve K. Kaan Tekinşen. (2008). “Dondurma (Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü)”. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Türk Tarih Kurumu Tarih Çevirme Kılavuzu. (2010). <http://193.255.138.2/takvim.asp?takvim=2&gun=29&ay=12&yil=1243> 26 Mayıs 2010.
- YERASİMOS, Stefanos. (2002). “Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı”. İstanbul: YKY.