

# HACI BEKİR'İN TÜRK TATLI KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ VE BÖLGESEL GASTRONOMİ TURİZMİNDEKİ ÖNEMİ

Oğuz ÇAM<sup>1\*</sup>

ORCID: 0000-0003-3222-3367

Hakkı ÇILGINOĞLU<sup>2</sup>

ORCID: 0000-0002-6787-3397

<https://doi.org/10.7460/turar.1479541>

## ÖZ

Gastronomi alanında önemli yeri bulunan tarihi şahsiyetler vardır. Hacı Bekir de bunlardan biridir. Hacı Bekir Araçlıdır. Araç, Osmanlı Devleti zamanında Kastamonu vilayetinin Kastamonu sancağına bağlı bir kazadır. Araç, günümüzde ise Kastamonu iline bağlı bir ilçedir. Bu bilgilerden yola çıkılarak bir çalışma girişimi içerisinde bulunulmuştur. Bu çalışmada Hacı Bekir'in Türk tatlı kültüründeki yeri ve bölgesel gastronomi turizmindeki önemini ortaya koymak amaçlanmıştır. Çalışma, gastronomi alanında önemli etkilerinin hissedildiği tarihi bir şahsiyet olan Hacı Bekir'in Türk ve dünya gastronomisinde önemli olduğuna vurgu yapmak yönünden önem taşımaktadır. Çalışmanın yöntemi, geleneksel derlemedir. Hacı Bekir'in gastronomi dünyasında önemli ve tanınan tarihi bir şahsiyet olduğu, Türk tatlı kültüründe kayda değer bir yere sahip olduğu ve bölgesel gastronomi turizminde önem taşıdığı, bu tarihi şahsiyete bağlı ulusal ve uluslararası alanlarda çeşitli gıda işletmelerinin bulunduğu, bu işletmelerde önemli bir gastronomik ürün potansiyelinin göze çarptığı bulgularına ulaşılmıştır. Çalışmanın sonucunda Hacı Bekir'in Türk tatlı kültüründe kayda değer bir yere sahip

<sup>1\*</sup> Sorumlu Yazar: Bilim Uzmanı, Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, İnanç Turizmi Bölümü, Kastamonu, Türkiye, oguzcam911@gmail.com

<sup>2</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye, hcilginoglu@kastamonu.edu.tr

Geliş/Submitted: 06.05.2024- Kabul/ Accepted: 22.09.2024

Makale Türü: Derleme Makale

APA: Çam, O., Çılginoglu, H. (2024). Hacı Bekir'in Türk Tatlı Kültüründeki Yeri ve Bölgesel Gastronomi Turizmindeki Önemi, Turar Turizm ve Araştırma Dergisi, 13 (2), 226-264.

olduğu ortaya çıkmıştır. Ayrıca Hacı Bekir'in bölgesel gastronomi turizminde önem taşıdığı görülmüştür. Bu bilgiler ışığında çeşitli öneriler verilmiştir. Çalışma kapsamında ortaya konan bilgilerin turizm ve gastronomi literatürlerine katkı sağlayarak bu literatürleri geliştirdiği ve zenginleştirdiği düşünölmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** Hacı Bekir, Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Türk Lokumu, şeker.

## THE PLACE OF HADJI BEKIR IN TURKISH DESSERT CULTURE AND ITS IMPORTANCE IN REGIONAL GASTRONOMY TOURISM

### ABSTRACT

There are historical figures who have an important place in the field of gastronomy. Hadji Bekir is one of them. Hadji Bekir is from Araç. Araç was a district of Kastamonu sanjak of Kastamonu province during the Ottoman Empire. Today, Araç is a district of Kastamonu province. Based on this information, a study has been attempted. In this study, it is aimed to reveal the place of Hadji Bekir in the Turkish dessert culture and its importance in regional gastronomy tourism. The study is important in terms of emphasising the importance of Hadji Bekir, a historical figure whose important effects are felt in the field of gastronomy, in Turkish and world gastronomy. The method of the study is traditional review. It has been found that Hadji Bekir is an important and recognised historical figure in the world of gastronomy, has an important place in the Turkish dessert culture and is important in regional gastronomy tourism, there are various food businesses in national and international areas affiliated with this historical figure, and an important gastronomic product potential stands out in these businesses. As a result of the study, it was revealed that Hadji Bekir has an important place in the Turkish dessert culture. In addition, it was seen that Hadji Bekir is important in regional gastronomy tourism. In the light of this information, various suggestions were given. It is thought that the information put forward within the scope of the study contributes to the tourism and gastronomy literatures and develops and enriches these literatures.

**Keywords:** Hadji Bekir, Gastronomi, Gastronomi Tourism, Turkish Delight, Sugar.

## GİRİŞ

Dünya pek çok canlıya ev sahipliği etmektedir. İnsanlar bu canlılar içerisinde önemli bir yere sahiptir. Zira insanlar dünya çapında önem taşıyan çeşitli durum ve olayların gerçekleşmesinde yüksek seviyede etkili olmakta, toplumsal birer canlı olarak dikkat çekmektedir. İnsanların yerine getirmeleri gereken çeşitli gereksinimleri bulunmaktadır. Bu gereksinimlerden biri yeme-içmedir. Yeme-içmenin odak noktasında bulunduğu farklı bilim ve sanat alanları vardır. Gastronomi de bunlardandır. Bir bilim ve sanat dalı olarak bilinen gastronomi, toplumsal anlamda değer arz eden bir alandır. Gastronomi insanların hayatlarında önemli bir konuma sahip olmakta ve büyük bir etki gücü oluşturmaktadır. Zira birtakım insani istek ve gereksinimler gastronomi amaç ve kapsamıyla yoğun derecede etkileşime girmektedir. Bu durum da gastronominin önem ve potansiyelinin sosyal anlamda daha fazla ön plana çıkmasına yardımcıdır. Gastronomi alanında ön plana çıkan çeşitli önemli şahsiyetler bulunmaktadır. Hacı Bekir de bu şahsiyetler arasında yer almaktadır. Hacı Bekir yaşadığı zaman diliminde gastronomi alanında önemli olumlu etkiler oluşturmuş ve böylelikle bu alana katkılar sağlamıştır. Hacı Bekir gastronomi anlamında bir üne sahiptir. Bundan dolayı Hacı Bekir ile ilgili gastronomi odaklı bir çalışmak oluşturmak gastronomi dünyasına bir fayda sağlayacaktır. Bu bilgiler ışığında söz konusu çalışmanın konusu gastronomi ve Hacı Bekir ile ilgilidir. Hacı Bekir, yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası gastronomi noktasında önem taşıyan tarihi bir şahsiyettir. Bundan dolayı bu çalışmanın konusu hem ulusal hem de uluslararası bağlamda gastronomik anlamda teorik yönlü bir yenilik sağlamak ve Hacı Bekir'i gastronomi konusunda ön plana çıkarmaktadır. Çalışmanın bilime katkısı açısından özgün bir değeri bulunmaktadır. Çalışma, kültürel unsurların korunması ve farkındalığının oluşturulması açısından yararlı bir çalışmadır. Çalışmanın amacı, Hacı Bekir'in Türk tatlı kültüründeki yeri ve bölgesel gastronomi turizmindeki önemini ortaya koymaktır. Konuyla ilgili daha geniş bilgiler yöntem kısmında ifade edilmiştir. Çalışmanın turizm ve gastronomi literatürlerine katkı sağlayarak bu literatürleri geliştirdiği ve zenginleştirdiği düşünülmüştür.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölüm altında Türk tatlı kültürü ve bölgesel gastronomi turizmi konularında çeşitli bilgiler ifade edilmiştir. Bu bilgiler çalışmanın temelini desteklenmesi bakımından gerekli olarak görülmüştür.

### Türk Tatlı Kültürü

Türk tatlı kültürünün zengin tatlı türleri tarih süresince türlü kültürlerden etkilenip meydana gelmiştir (Alyakut, 2020: 380; Batu & Batu, 2016: 42; Diker, Türker, Çetinkaya & Kaya, 2017: 334). Örneğin; Orta Asya, unlu tatlıların kökenidir. Türklerin Anadolu içerisine gelmelerinden sonra Orta Asya içinden getirdikleri unlu tatlı türleri Anadolu içindeki kültürlerden etkilenmiştir. Böylelikle bu zamandan sonra şambaba, baklava, lokma ve dilberdudağı vb. birden fazla hamur işi tatlılar Türklerin tatlıları arasına girmiştir (Batu & Batu, 2016: 42). Türkler İslamiyet’i kabul ettikten sonra kendilerinde tatlı kültürü ve sevgisi yaygınlaşmıştır (Batu & Batu, 2016: 43; Çolak, t.y.).

Türkiye’de türlü ve olabildiğince çok geleneksel tatlı vardır (Alyakut, 2020: 380; Şanlıer, Cömert ve Durlu Özkaya, 2008: 1123). Bu tatlılar genel itibarıyla; hamur işi tatlılar, taze/kuru sebze ve meyvelerle hazırlanan tatlılar ve sütlü tatlılar adı altında üç sınıfta toplanmaktadır (Alyakut, 2020: 380; Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013: 123; Şavkay, 1996). Türk mutfak kültürü içinde geleneksel olarak isimlendirilen tatlıların öyküsü, Orta Asya içerisinde meydana gelmeye başlayan mutfak mirasının Orta Çağ Arap-Fas mutfak kültürüyle etkileşim içerisine girmesiyle Selçuklu mutfak kültüründe biçimlenen ve seneler süresince Osmanlı mutfak kültürü içerisinde dönüşerek meydana gelen lezzetlere kadar uzanmaktadır (Bakan, 2021: 34; Samancı, 2013: 41). Özellikle İslam dininin kabul edilmesiyle beraber çok seri bir biçimde ilerleme gösteren tatlı kültürü, İslam dini öncesi dönemde mutfak kültürünün ilk emarelerinin ortaya çıktığı Orta Asya’da yenildiği ile ilgili bir ipucuna rastlanmamaktadır (Bakan, 2021: 34; Şavkay, 2000b). Bu hali destekleyen Yerasimos (2005), tatlı kültürünün Türk mutfak kültürüne İslam diniyle beraber girdiğini ve İslamiyet inancıyla beraber yeni öğrenilen adetlerin de mutfak kültürü içerisinde ayrıcalıklı bir yer meydana getirmesine altyapı oluşturduğunu öne sürmektedir (Bakan, 2021: 34). Hatta Yerasimos (2005), Orta Asya içinde yaşamını devam ettiren Türklerin Çinliler gibi tatlı tüketmediklerini ve tatlı tüketmenin özellikle

de erkekler arasında küçük düşürücü bir hal olduğunu belirtmektedir (Bakan, 2021: 34). Buna ilave olarak; Tufan (2008), Orta Asya'da yer alan Türk boylarında tatlıya çok yer verilmediğini bilhassa İslam diniyle beraber tatlı kültürü odaklı gelişimlerin başlama gösterdiğini ifade etmektedir (Bakan, 2021: 34). Hatta Tufan (2008), hâlihazırda da tüketimi olabildiğince çok olan helvanın İslam diniyle beraber Türk mutfak kültürüne girdiğini ve Arapça kökenli bir sözcük olan tatlının güzel, şirin manalarında değerlendirilen 'hulv' sözcüğünden geldiğini belirtmektedir (Bakan, 2021: 34-35). Söz konusu örnek de bu hali desteklemektedir. Bunun yanı sıra Türk mutfak kültürü içerisinde tatlıya olan düşkünlüğün gitgide artış göstermesi ise Anadolu topraklarına gelişile başlamıştır (Bakan, 2021: 35; Şavkay, 2000a). Bu zamandan sonra tatlılar hususunda gitgide türülük kazanan Türk mutfak kültürü bu türülüğünü Osmanlı İmparatorluğu'nun Abbasiler ve İranlılardan kalan tatlı kültürünü ve hâkimiyetindeki başka alanlardaki mutfak kültürlerini, Anadolu'nun köklü geçmişiyle beraber aynı potada bir araya getirerek tatlı kültürünü ileri bir noktaya ulaştırmıştır (Bakan, 2021: 35; Işın, 2009: 13). Türk tatlı kültürüne puding, mereng, krema, tart, bisküvi gibi Avrupa kökenli tatlılar ile 19. asrın ikinci yarısında İstanbul içerisinde açılışı yapılan pastaneler aracılığı ile tanışmıştır. O zamana değin Osmanlı kültürü içinde pastane anlayışı lokumcu, fırıncı, muhallebici, baklavacı, börekçi gibi esnaf dükkânlarıyla kısıtlı kalmıştır. İlk örneklerinin 1850 senelerinde Osmanlı devrinde görülen pastaneler, batılılaşmanın günlük yüzleri olmuştur. Pastane sözcüğü Farsça yer manasına gelen 'hane' ve İtalyanca hamur manasına gelen 'pasta' kelimelerinin birleşmesi sonucunda Türkçeye geçmiştir (Bakan, 2021: 35; Samancı, 2013: 41-44). Tatlı kültürü, 19. asırla beraber başlama gösteren ve halen süren batılılaşmayla beraber gitgide türülük kazanmaktadır (Bakan, 2021: 35).

Türk mutfağına ait tatlı ve benzeri ürünler (şeker ve şekerlemeler, şuruplar, şerbetler, hoşafklar, reçeller, kompostolar, helvalar, tatlılar ve benzeri ürünler) Türk tatlı kültürü ve sektörü bakımından önem arz eden gastronomik ürünler olarak görülmektedir (Alyakut, 2020; Diker vd., 2017; Güney, 2021). Konuya ilişkin olarak; zerde, yumurtalı ekmek tatlısı, yoğurt tatlısı, yassı kadayıf, vezir parmağı, unlu hoşmerim, un kurabiyesi, un helvası, türbanlı elma, tulumba tatlısı, tel kadayıf, tavukgöğsü, tahin helva, şıllık tatlısı, şekerpare, şambali, sütlaç, süngariye tatlısı, sübye, su muhallebisi, sarığı burma, samsa, sabuniye, revani, pişmaniye, pirinç unu helvası, peynirli hoşmerim, peynir tatlısı,

peşmelba, pestil, pelte (paluze), pekmezli un helvası (gurbet helvası), pekmez, paşa tatlısı, padişah helvası, Osmanlı şerbeti, nişasta helvası, nazlı aş, muhallebi, lokum, lokma, lohusa şerbeti, laz böreği, künefe, küncülü akıt, kuş lokumu, kurukayısı/erik/incir kavurması, komposto, keşkül, kemalpaşa tatlısı, kedibatmaz, kazandibi, kayısı (çir) kavurma, kaygana, kadayıf dolma, irmik helvası, incir uyutması, incir dolması, hurma tatlısı, hoşaf, hanım göbeği, hanım gerdanı (kocakarı gerdanı), hanım dudağı, güllaç, fitır, elmasiye, ekmek tatlısı, ekmek kadayıfı, dondurmalar, dilber dudağı, çekme helva, cezerye, bülbül yuvası, boza, bici, bal kabağı tatlısı, baklava, bademli hurma tatlısı, ayva tatlısı, aşure, aside, arabaşı, acı badem kurabiyesi (Şanlıur vd., 2008: 1126-1127) gibi geleneksel tatlı ve benzeri ürünler Türk mutfak ve yemek kültüründe önem taşıyan gastronomik ürünlerden bazılarıdır.

### **Bölgesel Gastronomi Turizmi**

Gastronomi turizmi, bireylerin çeşitli yiyecek ve içecekleri tatma, bunların üretim süreçlerini görme, farklı kültürlerin mutfak adetlerini inceleyip öğrenme, yeni öğün sistemleri ve yeme tarzlarının keşfini yapma gibi arzuları ışığında gerçekleştirilen, konaklama ve yolculuğu da ve içeren ilişkilerin tümüdür. Gastronomi turizmi odağında gerçekleştirilecek olan yolculuğun amacında bir alan, bir yiyecek ve içecek işletmesi veya bir festival olabileceği gibi bir şefin yemekleri de olabilmektedir. Kısaca gastronomi turizmi, kişilerin yiyecek ve bu yiyeceklere ilişkin tecrübelerini açıklamaktadır (Karim & Chi 2010; Sarıışık & Özbay, 2015: 267). Gastronomi turizmi büyük çapta yöresel yiyecek-içeceklerin yer aldığı alanlara yönelik iç-dış turizm yolculuklarını kapsamaktadır. Gastronomi amacıyla yolculuk gerçekleştiren turistlerin kayda değer bir kısmı ziyaret ettikleri alanlarda bölgesel yiyeceklerin tadımını yapmakta, yemek tarifleri almakta ve birtakım ürünleri evlerine götürüp bu ürünleri aile ve arkadaşlarıyla paylaşmaktadır. Böylelikle bölge ya da ülke tanıtım ve gelirine dolaylı yoldan destek olmaktadır. Bir bölgenin ya da ülkenin sahip olduğu ve kendisinin belli başlı kültürel değerlerinden bir tanesi olan yiyecek-içeceğe ilişkin değerler, uluslararası ve ulusal turizm hareketlerinde kayda değer bir kuvvet olarak yükseliş göstermektedir (Cömert & Sökmen, 2017: 6).

İlk çağlardan beri oluşan bütün medeniyetler, bu medeniyetlerin oluşumuna zemin oluşturan toplum ve halklar yaşadığı alanın iklim ve toprak koşullarına göre yemekler

hazırlamış, doğanın sunduğu türürlüğe göre de yemekler geliştirmiştir. Sınır komşuluğu, savaş, göç, düğün ve ticaret yollarının açılışı ve geliştirilişiyle türlü kültürler birbirinden etkilenmiş ve kendi mutfak kültürlerini oluşturmuştur. Beslenme tertibindeki türürlük, kişilerin fiziksel ihtiyaçlarının yani yiyecek-içecek tüketme ve hayatlarını devam ettirme hedeflerinin ötesinde tat almaya ve zevk duymaya yönelmiştir. Bu sebeple türlü ülkelerden getirilen çeşitli besin maddeleri ile yerli besin maddeleri bir araya getirilmiş ve yeni pişirme yöntemi arayışı oluşmuştur. Hazırlık işlemleri bitirilen yemeklerin kimyasında coğrafi faktörler özel bir rol oynamış, bölgesel ve yöresel mutfaklar meydana gelmiştir (Delemen, 2001: 1; Deveci, Türkmen & Avcıkurt, 2013: 30-31; Sandıkcıoğlu, 2007: 6).

Gastronomi turizmi hareketleri sırasında turistlerin yöresel mutfağa olan ilgileri yöresel halkın da kendi mutfak kültürüne olan rağbetini artırmakta ve bu hal bölgenin yöresel mutfak kültürünün sürmesini temin etmektedir. Gastronomi turizminin enternasyonal turizmde gelişmeler sağlayan ve gelişmeler sağlamaya uğraşan bölgelerdeki uygulamaları göz önüne alındığında Çin, Fransa, İtalya, Tayland, İspanya gibi ülkelerde bölgesel kalkınma temin etmede yöresel gastronomi kültürünün harekete geçirildiği böylelikle de bölgenin gelir ve kalkınmışlık seviyesinin artışının sağlandığı göze çarpmaktadır (Ballı, 2016: 8).

Gastronomi, bölgelerin kendi ait mutfak kültürünü ulusal ve uluslararası ölçekte tanıtması noktasında kayda değer bir konuma sahiptir (Bucak ve Aracı, 2013: 213). Bölgeye has yemeklerin tanıtımının gerçekleştirilmesi ve bu hususta iletişim araçlarının değerlendirilmesi bölgenin gastronomi turizmine olan desteğini artırmaktadır (Türköz Bakırcı, Bucak & Turhan, 2017: 230). Zira destinasyonların tercih edilmesinde yemek kültürü ve bu konu özelinde de bölgeye özgü yemekler önem taşımaktadır (Cömert & Sökmen, 2017: 11; Hu & Ritchie, 1993).

Gastronomi turizminin en kayda değer öğelerinden bir tanesi olan yöresel ve bölgesel gastronomi hem turizmin gelişim göstermesi hem de tatil alanı pazarlama bakış açısından uzun süreli rekabetçiliğe destek olabilme noktasında önemli bir potansiyele sahiptir. Yemek pişirmeye ilişkin mirası muhafaza ederek ve tatil mekânının otantikliğinin değerini artırarak, yöresel ve bölgesel turizm kaynak temellerini geliştirerek ve genişleterek, tarımsal üretim işlemini teşvik edip yöresel ve bölgesel yiyeceğin reklamını

gerçekleştirmesinin, turizmin ve yöresel ekonomilerin tarım sektörünü kuvvetlendirmesinin ve bu sektöre desteğini artırmasının etkili bir yoludur (Bucak & Aracı, 2013: 207-208; Eren, 2011).

## YÖNTEM

Bu çalışmada Hacı Bekir'in Türk tatlı kültüründeki yeri ve bölgesel gastronomi turizmindeki önemini ortaya koymak amaçlanmıştır. Çalışma, gastronomi alanında önemli etkilerinin hissedildiği tarihi bir şahsiyet olan Hacı Bekir'in Türk ve dünya gastronomisinde önemli olduğuna vurgu yapmak yönünden önem taşımaktadır. Çalışmanın yöntemi, geleneksel derlemedir. Geleneksel derleme, belirli konuda yayımlanan iki veya daha fazla çalışma üzerinde değerlendirme yapıp bunların bulgu, değerlendirme ve sonuçlarını sentezleyen çalışmalar olup, genellikle ilgili alanda uzmanlığı bulunan kişiler tarafından belirli yöntem takip edilmeksizin, türlü yollarla ve türlü kaynaklardan sağlanan bilgilerin derlendiği yazılardır (Burns & Grove, 2009; Çam, 2023: 111; Gerrish & Lacey, 2010; Karaçam, 2013; Moula & Goodman, 2009). Bu yöntemin kullanılmasının nedeni, gastronomi konusunda yüksek düzeyde değer arz eden Hacı Bekir'in Türk tatlı kültüründeki yeri ve bölgesel gastronomi turizmindeki öneminin farklı teorik kaynakların ışığında değerlendirilmesine yoğunlaşılması noktasında verimli ve etkili bilgilerin sağlanacağı ve zaman kullanımından tasarruf edileceğinin düşünülmesidir. Ayrıca bu derleme çalışmasının gastronomi konusunda kayda değer bir bilimsel kaynak olacağı düşünülmektedir. Çalışmanın kapsamına Hacı Bekir dâhil edilirken, gastronomi alanında önemli olarak görülen diğer şahsiyet veya şahsiyetler çalışma kapsamının dışında bırakılmıştır. Ayrıca çalışmanın teorik bilgilerden oluşması, söz konusu çalışmanın kapsamının daralmasına sebebiyet vermiştir. Yine ayrıca çalışma genelinde ifade edilen birtakım bilgilere istinaden dipnot verme gereği duyulmuştur. Çünkü bu adım, gerek araştırmacıların gerekse okuyucuların daha iyi bilgi edinmeleri, çalışmanın anlam ve akıcılığının olabildiği ölçüde korunmaya çalışılması, çalışmanın sıkıcı bir hale gelmemesi ve odak noktasının şaşmaması adına atılan bir adımdır. Çalışma sürecinin tümünde tarafsız olunmaya çalışılmıştır. Zira bu durum, bilimsel çalışmaların tasarlanması ve gerçekleştirilmesi bağlamında yüksek düzeyde önem taşımaktadır.

Kavramsal çerçeve ve yöntem kısımlarının belirtilmesi, ekler kısmında çeşitli yazılı, görsel ve şekilsel bilgilerin ifade edilmesi, çeşitli önemli şahsiyetlerle ilgili doğrudan



aktarımlara yer verilmesi, çok sayıda doğrudan ve dolaylı alıntı ile kaynağa yer verilmesi, parçanın bütünlüğünün ve akıcılığının sağlanması, konu dışına çıkılmamaya çalışılmasıyla beraber mümkün ölçülerde çalışmanın geçerlik ve güvenilirliği sağlanmaya çalışılmıştır. Böylelikle çalışmanın temel yapısı güçlendirilmiştir.

Çalışmada hiçbir çıkar ilişkisinden söz edilemez. Çıkar ilişkisinin olmaması, bilimsel çalışmalarda arzu edilen bir durum olarak düşünülmektedir. Bundan dolayı çalışmanın söz konusu kapsamda (çıkar ilişkisi) olumsuz yönde etkilenmesi beklenemez.

## BULGULAR

Araç gastronomisinin en kayda değer markası Hacı Bekir'dir. Hacı Bekir<sup>3</sup> Araç ilçesinde dünyaya gelip İstanbul'da 1777 senesinde Bahçekapı semtinde lokum ve akide şekeri gibi şekerlemeler imal ederek bu tür ürünlerin satış işlemini gerçekleştirmeye başlamıştır (Aydın & Haberal, 2022: 105; Güvemli, 2018).

Osmanlı İmparatorluğu'nda 16. asırda başlayan şekerleme üretiminde tatlandırıcı olarak pekmez, bal, su bağlayıcı, doku yapıcı olarak da un değerlendirilmiştir. 18. yüzyılın sonlarında Avrupa içerisinde kurulan rafineelerde üretimi gerçekleştirilen şekerin, o günlerin adıyla 'kelle şekeri' olarak Osmanlı İmparatorluğu'na gelişiyle beraber Hacı Bekir bu şekeri havanların içerisinde döverek eritip, gül, tarçın ve benzeri doğal aroma ve boyalar ile pişirerek akide şekerinin<sup>4</sup> imalatını geliştirmiştir. Hatta 1811 yılında Alman bilgini tarafından bulunan nişastayı un yerine değerlendirerek şeker ve nişasta terkihiyle günümüzdeki nefasetteki lokum imalatını yapmıştır<sup>5</sup> (Kastamonu İl Kültür ve Turizm

---

<sup>3</sup> Hacı Bekir 1820 senesine doğru Mekke'ye giderek hac vecibesini yerine getirmiştir. Bu sebeple söz konusu şahıs hacı lakabıyla anılmıştır (Güvemli, 2018: 77-78).

<sup>4</sup> Buna 'Hacı Bekir kesmesi' de denmektedir (Çetinkaya, 2000).

<sup>5</sup> Gürsoy'a (2014: 83) göre; Sasaniler devrinde İran'da beğenilen bir tatlı olan "Abhisa"nın günümüzdeki Türk lokumunun atasıdır (Altuntaş, 2021: 311). Araplar aracılığıyla bu topraklara getirilen lokum, Osmanlı devrinde günümüzdeki rafine biçimini almıştır. 18. asrın son yarısından önce lokum İran ve tüm Doğu Akdeniz ülkelerinde pekmez veya bala un ilave edilerek hazırlanmıştır. Hacı Bekir ticaret işine başladığı

Müdürlüğü, t.y.). Genel olarak; Hacı Bekir çok daha parlak, iyi bir görünüşü olan, lezzetli ve kaliteli şekerleme ve lokumlar üreterek kendini piyasanın içerisindeki bütün şekerlilerden daha iyi bir yere ulaştırmıştır (Altuntaş, 2021: 312; İstanbul Ticaret Borsası, t.y.; Tan, 1983: 22).

Hacı Bekir markası daima taklit edilebilir bir halde olmuştur. 1891 senesinde Madrid Anlaşması'yla işletmelerin markasının muhafaza edilmesi güvence altına alınca bu problemin çözüme kavuşturulabildiği anlaşılmaktadır. Hacı Bekir kendi markasını muhafaza ederek 1918 senesinde İstanbul Ticaret Odasında (Chambre de Commerce de Constantinople) kaydını gerçekleştirdiği bilinmektedir (Güvemli, 2018: 84; Keleş, 2023: 29). Bu tescil işlemi Hacı Bekir müessesesine iyi bir imaj ve güvence kazandırmıştır. Böylelikle söz konusu müessese marka temeli ve gelişimi anlamında kayda değer bir adım atmıştır.

Osmanlı-Türk topluluğu ve Türk folklorunun bir parçası olarak gelenek ve göreneklere dâhil olan Hacı Bekir özellikle dönemin hayat tarzını belgeleyen yazı ve romanlarda yer almıştır. Hacı Bekir 19-20. yüzyılların başlarındaki İstanbul topluluk mozaiğinin parçaları olan levantenler ve yabancılar tarafından da kaleme alınmış ayrıca resimlendirilmiştir (Fırat, 2010: 106; Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). Örneğin; Maltalı ressam Preziosi fırçası ile resmedilen şekerçi Hacı Bekir'in 43x58 santimetre ebatlarındaki sulu boya resmi, dönemin hayatını ve Hacı Bekir'i belgelemiştir (Fırat, 2010: 106-107).

Hacı Bekir firması, Türkiye'nin en eski firması olarak görülmekte ve çalışmalarına devam etmektedir (Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). Ayrıca kendi sektöründe Türkiye'nin en iyi bilinen ve fazla tanınan markalarından biri konumundadır (İstanbul Ticaret Borsası, t.y.). Hacı Bekir firması zaman içinde bir dünya markası dönüşmüştür (Güvemli, 2018: 85). Önemli ustaların Hacı Bekir şekerleme işletmesinde yetişmeleri ve

---

zaman lokum üretiminde şekerin değerlendirilmesine yeni başlanmıştır. Bu devirde şekerin unla bağlanması ile lokum üretim işlemi yapılmıştır. 1811 senesinde Almanya'da nişastanın keşfedilmesiyle birlikte lokum günümüzdeki biçimini almıştır. Lokumda un yerine nişastanın değerlendirilmesi yeniliğini Hacı Bekir başlatmıştır (Altuntaş, 2021: 312; Gürsoy, 2009: 104-105).

çalışmaları Hacı Bekir firmasının isminin yaygınlaşmasında önemli bir pay sahibidir. Bu ustaların Hacı Bekir mamullerinin kalitesinin sırrını önem göstererek sakladıkları bilinmektedir (Güvemli, 2018: 83).

Hacı Bekir işletmesinin Eminönü'nde (İstanbul) iki tane, Beyoğlu'nda (İstanbul) bir tane, Kadıköy'de (İstanbul) bir tane, Pendik'te (İstanbul) bir tane, Atakule'de (Ankara) bir tane şubesi vardır. Ayrıca Bakırköy (İstanbul) ve Beyoğlu'nda (İstanbul) da birer tane franchise şubesi vardır (Hacı Bekir, t.y.a). Hacı Bekir işletmesinin yurt içinde ve yurt dışında çok sayıda satış noktası vardır. Bu satış noktaları yurt içinde Antalya, İstanbul, Mersin, Rize, Samsun, Trabzon'da; yurt dışında da Birleşik Arap Emirlikleri, Kanada, Fransa, Hollanda, İngiltere, Suudi Arabistan, Yeni Zelanda ve Yunanistan'dadır (Hacı Bekir, t.y.b).

Hacı Bekir lokumcusunun Bahçekapı'daki ilk şekerçi mağazası Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu tarafından tescil edilerek yaşayan müze haline getirilmiştir. Bahçekapı'da yer alan bu mağaza, Şekerçi Hacı Bekir Efendi'nin 1777 senesinde açtığı ilk mağaza özelliği taşımaktadır. Hacı Bekir Efendi, tek göz odadan meydana gelen bu mağazanın arka kısmında yer alan ocakta senelerce birbirinden lezzetli şekerler ve lokumlar hazırlamış, yeni şekerleme çeşitlerinin üretimini gerçekleştirmiştir. Zaman içerisinde işler büyüdükçe mağaza da büyüme göstermiş; önce 33 m<sup>2</sup>lik ilk bölüm, sonraki senelerdeyse aktariye dükkânı mağazaya ilave edilmiştir. Böylece mağaza 88 m<sup>2</sup> büyüklüğe erişmiştir. Bahçekapı mağazası 1777 senesinde beri şekerçi mağazası olarak işletilmektedir. Otantik mimarisi ile dikkatleri üzerinde toplayan bu müzenin 1989 senesinde restorasyonu yapılmıştır. Restorasyon esnasında Şekerçi Hacı Bekir zamanından kalma kemerli ocak ve çatıda yer alan baca aynı biçimde korunmuştur (Nefis Yemek Tarifleri, t.y.).

Çeşitli tatların mucitleri, kültürlerin mimarları olarak görülmektedir. Kendi stilini bir milli kültürle harmanlayarak bu kültüre kazandıran Hacı Bekir, zanaatı sanata dönüştüren yaratıcı kabiliyetiyle fakat evrimlere sığdırılabilen bir atılımı kendi kısa mazisine sığdırıp gerisinde İstanbul mutfağına bir şeker bahçesi ve yeryüzü mirası bırakmıştır. Ayrıca Hacı Bekir mutfak sanatlarında yeni çığır açan bir kişi olarak görülmüştür (Karabayır, 2019). Hacı Bekir, lokum ve akide şekerleri dendiği zaman akla gelen ilk isimdir (Erkılıç, 1999). Bununla birlikte Hacı Bekir müessesesi de Türk akide şekerinin ve Türk lokumunun

(Turkish delight) ismini dünyaya duyuran bir müessesese olarak görülmektedir (Güvemli, 2018: 77). Hacı Bekir müessesesinde mevlit seti, lokumlar, akideler, ezmeler, şekerlemeler, helvalar, çikolatalar ve reçellerin (Hacı Bekir, t.y.c) gastronomik ürün olarak satış ve sunumlarının gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bu konuyla ilgili olarak daha fazla ayrıntıya yer vermek istenmektedir. Mevlit Seti: Vefat eden kişileri mevlitlerde dualar ile anmak, anılarına mevlit şekerleri dağıtmak geçmişten hâlihazıra taşınan geleneklerden bir tanesidir. Lokumu, akide ve nane şekerleriyle Hacı Bekir mevlit setlerinin değişmeyen lezzetiyle sunumu yapılmaktadır (Hacı Bekir, t.y.d). Lokumlar: Türk Lokumu, akide şekeri ve badem ezmesi ile birlikte Hacı Bekir'in önce Osmanlı sarayına daha sonra ise dünya mutfağına kazandırdığı en önemli eseridir. Geçmiş 15. asrın geleneksel Türk mutfağına dayanmakla beraber 19. asırda Hacı Bekir'in üretimde nişasta ve rafine şekeri değerlendirmeye başlaması ile günümüzde bilinen bileşimine erişmiştir (Hacı Bekir, t.y.e). Akideler: Osmanlı ve Türk mutfaklarının en eski şekerleme çeşitlerinden bir tanesi olan akide şekerinin geçmişi 16. yüzyılı kadar uzanmaktadır. Hacı Bekir akidelerinin iyi bir lezzete sahip olmasının altında şekerin ve meyvenin saatler süresince bakır kaplarda yavaş yavaş kaynatılıp karıştırılması yatmaktadır. Bu aromatik tat daha sonra mermer tezgahların üstüne dökülüp yoğrulmaktadır. Yoğrulup macun kıvamına getirilen bu karışım şeker makaslarıyla kesilip sunum işlemine hazırlanmaktadır (Hacı Bekir, t.y.f). Ezmeler: Edirne Osmanlı devrinde başkent iken saray mutfağında hazırlanan tarihi lezzetlerden biri olmuştur. Yerli tatlı badem, şeker ve bal konulup tarihi tahta dibekler içerisinde dövülmekte, beyaz mermer taşlar üzerinde fitil yapıp kesilerek kutulanmıştır. Haşlanmış bademlerin soyularak havanların içerisinde dövülüp şeker ve şeker şerbetiyle yoğrulmasıyla biçimlendirilen türlü badem ezmeleri Hacı Bekir'e hâlihazıra kadar gelen haklı rağbet ve ünü kazanmasını sağlamıştır (Hacı Bekir, t.y.g). Şekerleme: 16. asırdan bu yana yemek kültürü içerisinde bulunan şekerleme içerisindeki kişniş, fıstık, badem gibi malzemelerin ismiyle anılmaktadır. Bu ürünler kavrulduktan sonra susuz olarak eritilmiş şekerle çevrilip kaplanarak pürüzsüz, sert bir şeker tabakasına dönüştürülmesiyle son şeklini almaktadır (Hacı Bekir, t.y.h). Helvalar: Geçmiş 1800'lü senelere dayanan helva, şeker ve tahin değerlendirilerek hazırlanan Türk en geleneksel tatlılarından biri olarak görülmektedir. Hacı Bekir helvalarının tahini taş değirmenlerin içerisinde tane tane ezilen yerli susamlardan meydana gelmektedir. Tahin %100 pancar şekeriyle helva haline gelerek arzuya bağlı olmak üzere fıstık veya kakaoyla

çeşitlendirilip de sunulmaktadır (Hacı Bekir, t.y.1). Çikolatalar: Hacı Bekir çikolataları kendine has geleneksel üretim metotlarıyla üretilip sunulmaktadır. Yüksek kalitede bulunan kakao yağı ve kakao çekirdeklerinden üretimi gerçekleştirilen çikolatada “Hacı Bekir lezzeti” seçim yaptığı çok özel kakao çekirdeklerinin özel metotlar kullanılarak öğütülmesinden gelmektedir (Hacı Bekir, t.y.i). Reçeller: Reçeller Hacı Bekir farklıla katkısız meyve ve doğal şekerle üretilip sunulmaktadır (Hacı Bekir, t.y.j).

Bademli Hindistan cevizli, bademli, cevizli, fıstıklı, fındıklı, sakızlı, güllü, kaymaklı, sade, meyve aromalı (limonlu, vişneli, portakallı, kayısı, çilekli), baharatlı (karanfilli, zencefilli, tarçın), katmerli (zencefil-limon, nane-limon, gül-limon), hurmalı, naneli, kahveli, yaban mersinli, Antep fıstıklı nar aromalı ve çikolata kaplamalı lokumların; çocuk badem ezmesi, sakızlı ezme, sultan ezmesi, fıstık ezmesi, portakal ve kakao özlü ezme ve kakaolu açma ezmelerinin; kakaolu, fıstıklı, tahinli ve sade helvaların; kişniş şekeri, fındık şekeri, badem şekeri, Antep fıstığı şekeri ve kurutulmuş meyvelerden yapılan Marmara çakılının Hacı Bekir müessesesinin ürünleri arasında yer aldığı ve öneme sahip olduğu düşünülmektedir. Hatta reçeller, acıbadem kurabiyesi, baklava, akide şekeri türleri, Demirhindi (temr-i hind) olan Hint Hurması meyvesinden hazırlanan mayhoş şerbet de Hacı Bekir müessesesinin önemli ürünlerindedir (Kartal Gazetesi, 2015). Ayrıca Hacı Bekir müessesesi kimsenin üretmediği birtakım özel ürünler (paskalya çöreği gibi) de üretmekte, bu ürünler tüketilmekte ve beğenilmektedir (İstanbul Ticaret Borsası, t.y.). Bu durum da daha fazla gastronomik popülerlik, pazarlama ve gelişim yönlerinden Hacı Bekir müessesesine çeşitli avantaj ve olumlu etkiler yansıtmaktadır.

Hacı Bekir müessesesinin çeşitli türlerde bulunan lokum, şekerleme, akide şekeri, ezme ve benzeri ürünleriyle toplam yüzden fazla farklı lezzeti vardır (Ioannou, 2018; Hürriyet, 2019). Bu gastronomik çeşitlilik ve zenginlik Hacı Bekir müessesesine tatlı sektöründeki mevcut durumunu ve gelişimini olumlu yönde etkilemekle beraber yerel, ulusal, uluslararası ve bölgesel gastronomi turizminde de avantaj elde etmesine yardımcıdır.

Hacı Bakır müessesesinde eski ve yeni tatların sunumu yapılmaktadır (Kartal Gazetesi, 2015). Ayrıca Hacı Bekir müessesesinde trendlere göre ürün geliştirilmektedir. Yeni ürünler geliştirmek için de denemeler gerçekleştirilmektedir (Gülel, 2021). Farklı iki lokumu tek bir lokum olarak sunmayı Türkiye’de yalnızca Hacı Bekir müessesesi

yapmaktadır. Tek bir parça lokum alındığında bu zencefil, fıstıklı, güllü, limonlu veya karanfilli olabilmektedir. Hacı Bekir işletmesinin ikisi bir arada olan lokumları bir katı gül, bir katı limon biçimindedir. Hacı Bekir işletmesinin aynı zamanda Aynı şekilde nanelimon lokumları da vardır. Böylelikle müşterilere klasik tatların haricinde çeşitli tatlarda bulunan ürünler sunulmaktadır (İstanbul Ticaret Borsası, t.y.). Hacı Bekir müessesesinde hem klasik çeşitli lezzetlerin olduğu ifade edilmekte hem de şekeriz tüketim trendine uygun ürünlerin üstünde çalışıldığına dikkat çekilmektedir (Gülel, 2021). Bu durumun Hacı Bekir müessesesinin gelişmesi, tatlı sektöründe daha iyi konuma ulaşması, ürün ve hizmetlerini çeşitlendirmesi ve artırması, hedef kitlesini genişletmesi bağlamında önem arz ettiği düşünülmektedir.

Hacı Bekir müessesesi, bir nevi tatlı sektörünün okuludur; aynı sürede günümüzde piyasaya bakıldığı zaman benzer helva, akide, lokum, üretimi yapan firmaların çoğunun Ali Muhiddin Hacı Bekir yapısı altında çırak ve usta olarak yetiştikten sonra ayrılıp kendi işlerini meydana getiren kişilerdir (İstanbul Ticaret Borsası, t.y.). Hal böyle olunca da Hacı Bekir müessesesinin insan kaynağı açısından büyük önem taşıdığını ileri sürmek mümkündür.

Osmanlı ve Türk şekerçilik zanaatında menkıbeleşen Hacı Bekir adı hâlihazıra kadar şekerçiliğin simgesi ve ekolu olarak süregelmiştir (Fırat, 2010: 104; Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). Hacı Bekir imalat ve çalışmaları ile Türk şekerleme ve lokum türlerini geliştirmiştir. Hacı Bekir sallama kazanlar içinde hazırlanan badem şekeri, haşlanmış bademlerin soyularak havanların içinde dövülüp şeker ve şeker şerbetiyle yoğrularak biçimlendirilen türlü badem ezmeleriyle hâlihazıra kadar erişen efsanevi ilgi ve şöhreti elde etmiştir (Hacı Bekir, t.y.k). Bunun haricinde Hacı Bekir'in efsanevi ilgi ve şöhreti elde etmesinde ürettiği Türk lokumlarının ve bunların adının da 'Turkish delight' olarak yaygınlaşmasının da önemli bir etkisinin olduğu düşünülmektedir.

Hacı Bekir ortaya koyduğu başarıları sayesinde dönemin padişahı tarafından Nişan-ı Ali Osmani'nin 1. Rütbe Nişanı'yla Osmanlı Sarayı'nın şekerçibaşısı olmuştur (Kartal Gazetesi, 2015). Hacı Bekir'in ölmesinden sonra oğlu, daha sonra ise torunu Ali Muhiddin Hacı Bekir işleri devralmış ve bu kişi de sarayın şekerçibaşısı ünvanına layık görülmüştür. Ali Muhiddin'in devri şekerçi için tıpkı bir altın çağ olmuştur. Enternasyonal girişimlerde bulunmuş ve bir yeryüzü markası haline gelmiştir. Mısır

Sarayı tarafından da şekerçibaşı ünvanı alan Ali Muhiddin Hacı Bekir, İskenderiye ve Kahire’de Hacı Bekir şubeleri açmıştır (Topcu, 2022).

Geleneksel Türk lokumu ‘Hacı Bekir Lokumu’ ismi ile özdeşleşmiştir. Birden fazla kaynağa göre (Çağlar & Özaltın, 2013; Diker vd., 2017: 336; Doğan, 2008); Türk lokumunun mucidi, şekerçibaşı Muhittin Hacı Bekir Efendi’dir.<sup>6</sup> Bunun sebebi, Hacı Bekir müessesesini kuran Hacı Bekir Efendi’nin lokuma çeşitli bir yaklaşım getirip bu ürünün yeni bir boyut kazanmasını sağlamasıdır. 1. Abdülhamit’in şekerçisi olan Muhittin Hacı Bekir, padişahın arzusu üzerine lokumun tarifindeki pekmezi şekerle değiştirmiş ve Türk usulü lokumun ilk örneğini ortaya koymuştur (Diker vd., 2017: 336; Halkbank Kültür ve Yaşam, 2023). Daha sonra Türk lokumunun üstüne nişasta dökülüp günümüzdeki lokum ortaya çıkmıştır (Alyakut, 2023: 1019; Batu & Batu, 2016: 44; Diker vd., 2017: 336, 339). Hacı Bekir müessesesindeki lokumların kaymaklı olanı hariç diğerlerinin genel olarak glutensiz ve vegan olduğu (Dalan, 2023) öne sürülmektedir.

Milattan Önce 543 ila Milattan Önce 333 senelerinde Anadolu’nun doğusunda yerleşen medeniyetlerden Pers İmparatorluğu’nu yönetmiş olan Sasanilerin mutfaklarında bulunan bir tatlı türü olan abhisa, lokumun aslıdır. Abhisa, bir nevi Türk lokumunun atası olarak kabul edilmektedir. Bu lezzetin Sasanilerin Hazreti Ömer döneminde yıkılarak bölgenin İslamlaşmaya başlamasıyla önce Kastamonu bölgesine buradan da İstanbul’a geldiği bilinmektedir (Heltosky, 2009; Oktay & Guden, 2021: 472). Saptanan bu gelişmeler hem ulusal hem de uluslararası bağlamda lokum ve Türk lokumunun derin bir geçmişe sahip olabileceği fikrini uyandırmaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu devrinde lokuma Osmanlıca ‘rahat ul-hulküm’ denilmiştir (Heltosky, 2009; Oktay & Guden, 2021: 472). Bu deyim, Türkçede boğazı rahatlatandır. Zaman içerisinde bu deyim halk arasında deformeye uğramış ve önce rahat lokum ismini almış, sonra da hâlihazır Türkçesinde lokuma dönüşmüştür. Avrupa’nın lokum ile

---

<sup>6</sup> Bir rivayete göre; Hacı Bekir Efendi’nin lokumu buluşu bir yarışmaya dayanmaktadır. Buna göre; I. Abdülhamit’in sert şekerlerden sıkılması üzerine gerçekleştirilen bir tatlı yarışmasında Hacı Bekir lokum ile birinciliği kazanmaktadır. Biraz da bu rivayete bağlı olmak üzere söz konusu lokuma ‘padişah şekerlemesi’ de denilmektedir (Düzgün & Yılmaz, 2016: 22; Tayar, 2014).

tanışması bir İngiliz turistin Hacı Bekir'in lokumunu 'Turkish delight' ismi ile 18. yüzyılda Avrupa'ya armağan olarak götürmesiyle olmuştur. İngiliz turistin yakınları lokumu oldukça lezzetli bulmuş ve adını öğrenmek istemiştir. Lokumu alırken adını öğrenmeyen İngiliz turist, yakınlarına o zamanda aklına ilk gelen uydurma bir davranış ile bunun adının 'Turkish delight' olduğunu ifade etmiştir. Bu deyim İngiliz ve Avrupalılarca fazlaca benimsenmiş ve lokumun yabancı literatürdeki adı 'Turkish delight' olarak kalmıştır (Oktay, 2018; Oktay & Guden, 2021: 472).

1881-1907 seneleri arasında İstanbul'da hayatını sürdüren Dorina L. Neave, Hacı Bekir lokumcusundan şöyle bahsetmektedir: Şekerleme satışı yapan ve imal eden alanlardan o zamanın en meşhur olanı, Hacı Bekir şeker imalathanesidir. İstanbul'un görülmesi gereken bir alanı olarak kabul gören bu imalathane Galata'da köprü başında küçük bir odadır. Bir ocak üstünde büyük bir bakır kazan şeker şurubu odun ateşi üzerinde 120 dakika süresince durmadan karıştırılıp kaynatılmaktadır. Karışım yoğunlaşmakta, vanilya, gül ve sakız gibi türlü maddeler ilave edilmektedir. Usta bakır kazan içinde kaynayan koyu mayiden büyük bir parça almakta, bir halat kangalı kadar kalın olan yapışkan maddeyi havaya atarak bir kancanın üzerine takmaktadır. Çok seri bir şekilde devamlı olarak atarak kancanın üzerine takma işlemini sürdürmektedir. Her defasında madde daha da kalınlaşmakta, seten parlaklığı elde etmektedir. Kıvam alınca kareler halinde kesilmekte, en ince şeker tozuna bulanmaktadır (Neave, 1978: 135; Yılmaz, 2021: 928).

Hacı Bekir mamullerinin bilhassa Hacı Bekir lokumunun tanındığı ve rağbet gördüğünü öne süren birden fazla kaynak bulunmaktadır. Bu kaynaklarda Hacı Bekir markasından 'the maker Turkish delight' olarak bahsedilmektedir (Güvemli, 2018: 82-83). 1873 senesinde E.C.C. Baillie isimli bir İngiliz kadının İzmir ve İstanbul seyahatlerini ifade ettiği kitabında lokumun dünya çapında bilinen ismi olan 'Turkish Delight'ın ilk defa kullanıldığı göze çarpmaktadır (Altuntaş, 2021: 306; Işın, 2019, s. 213-219). Hacı Bekir'in lokum ve akide şekerlerinin Kraliçe Victoria, Pablo Picasso, Churchill, Napolyon gibi birden fazla meşhur kişinin beğendiği tatların arasına girebildiği bilinmektedir. Bir söylentiye göre; Kraliçe Victoria, Hacı Bekir lokumlarını çok sevmektedir. Napolyon fıstıklısını, Churchill sadesini tercih etmektedir. Picasso'nun çalıştığı zaman konsantrasyonunu sağlayanın da lokum olduğuna değinilmektedir



(Cargill Haberler, 2010: 24; Dalan, 2023; Ergün, 2018: 63). Gilda filmi ile meşhur Amerikalı aktris Rita Hayworth'ın da Hacı Bekir lokumlarının bir hayranı olduğu yazılanların arasındadır. Öyle ki İstanbul'a geldiği zaman Abdi İPEKÇİ'ye bir türlü röportaj vermeyen Hayworth bir kutu Hacı Bekir lokumu sevdası için buna razıdır. Abdi İPEKÇİ söz konusu durumu röportajında dile getirmektedir (Cargill Haberler, 2010: 24; Ergün, 2018: 63). “*McMafia*” adlı meşhur bir dizide “*Ali Muhiddin Hacı Bekir, dünyanın en iyisiymiş*” repliği söylenerek Türk lokumu armağan edilmiştir. Fransız bir dizinin içerisinde de kendini Ali Muhiddin Hacı Bekir olarak tanıtan bir karakter bulunmaktadır (Dalan, 2023). Hacı Bekir markası yeryüzünde tanınan Amerikan yapımı ‘Law and Order’ dizisinde bir replikte şöyle geçmektedir: “*Dünyanın en iyi şekeri, Hacı Bekir. İstanbul’dan getirdim*”. ‘Narnia Günlükleri’ filminde de bir sahne içerisinde filmin kahramanlarında olan Yaramaz Edmund’un Beyaz Cadı’dan arzu ettiği ilk şey Türk lokumudur. Yunan şair Maria Yordanidu ‘Loksandra’ isimli şiirinde “*Nefesin muhallebi ve gül şerbeti kokuyor ve narin boynun Hacı Bekir lokumu gibi*” biçiminde bir dizide Hacı Bekir lokumu üstünden metaforik bir anlatım ortaya koymuştur. Prenses Mishap Haydar’ın Arabesk isimli kitabında “*Orta Doğu’yu bildiğini öne süren biri Türk lokumu yapımıcısı Hacı Bekir’i bilmek durumundadır. Ne var ki bu lokumun en iyilerini ancak birkaç Avrupalı tatmıştır*” cümlelerinin geçtiği görülmüştür. Yine Charles Dickens’ın “*The Mistery of Edwin Drood*” isimli kitabında Türk lokumuna değindiği görülmüştür (Karakan, 2020). Yine James Kay 1833 yılında yayımladığı bir kitabında bu tatlının (Türk lokumu) bal ve üzüm suyundan hazırlandığını dile getirerek Türklerin ona ‘boğazına rahatlık’ ya da ‘rahat lokum’ ismini verdiklerini ifade etmiştir (Düzgün & Yılmaz, 2016: 22; Işın, 2008: 213). Yine Fransız edebiyatında; Yves Navarre’ın “*Les loukoums*” ve Michel Tournier’in “*Gaspard, Melchior et Balthazar*” isimli romanlarında her Türk evinin içinde çay ve kahvenin yanında, kahvaltı, akşam ve öğle yemeklerinden sonra ikramı yapılan bu lezzet içeren tatlı küplerden (lokum) bir miktar yer aldığından bahsedilmektedir (Marsel, 2023). Bu hal dolaylı yoldan da olsa Hacı Bekir lokumlarının çağrıştırebilmektedir. Tüm bunlar Hacı Bekir markasını tanıtmakta ve anımsatmaktadır (Dalan, 2023).

Hacı Bekir lokumlarının ünü, ortaya çıktığı ülkeyi geçip yurt dışına kadar yayılmıştır (Ergün, 2018: 62). Bunda; Hacı Bekir lokumlarının geleneksel bir Türk damak tadına

uygun olarak hazırlanışının, Türk ustalar tarafından hazırlanışının ve çeşitli bir özgünlüğe sahip oluşunun (Keleş, 2023: 53) bir etkisi vardır.

Hacı Bekir müessesesine ait bütün ürünlerin en yeni teknolojiyle donatılan kuruluşlarda ve ISO 9001-2008 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi sertifikaları ile yeryüzü standartlarında olduğu belgelenen optimum şartlar altında üretimi gerçekleştirilmektedir (Hacı Bekir, t.y.l). Yine bu durum da Hacı Bekir müessesesinin ulusal ve uluslararası arenalarda iyi bir izlenim ve tanınırlık elde etmesi noktasında olumlu etkiler sağlamaktadır.

Hacı Bekir müessesesinin İrlanda, Kuzey İrlanda, Birleşik Arap Emirlikleri, ABD, Kanada, Almanya, Katar, Japonya, Suudi Arabistan, Malezya, Norveç, Yeni Zelanda, Avustralya, Fransa, İngiltere, Hollanda, Yunanistan, Litvanya, Ürdün, Letonya, Estonya, Güney Kore ve Orta Doğu gibi türlü coğrafi bölgelerde yer alan ülkelere ihracat gerçekleştirdiği bilinmektedir (Abayhan, 2023; Hacı Bekir, t.y.l; İstanbul Ticaret Borsası, t.y.; Kaytez, 2023; Sabah, 2006). Ayrıca Hacı Bekir müessesesi ihracat alanlarına yeni ülkeler ilave etmek amacıyla çalışmalar yürütmektedir (Kaytez, 2023). İhracat eylemi de devamlı olarak geliştirilmeye ve artırılmaya çalışılmaktadır (İstanbul Ticaret Borsası, t.y.).

Birden fazla ülkede temsilcilikleri olan Hacı Bekir müessesesi lokum, şekerleme, akide şekeri, çikolata, draje, reçel, jöle, ezme, badem ezmesi, kurabiye, acıbadem kurabiyesi, kek, bisküvi, helva, tahin helvası, karamela, hamur işi tatlılar vb. ürünler üreterek toptan ve perakende olarak pazarlama ve ihracat gerçekleştirmektedir (ilksayfa, 2019; Karakan, 2020; Sabah, 2006).

Son zamanlarda Avrupalı ve Orta Doğulu turistler Hacı Bekir müessesesinden fazla alışveriş gerçekleştirmektedir. Orta Doğulu turistler daha çok fındıklı, cevizli, narlı-fıstıklı lokumları; İngiliz ve Fransız turistler de daha çok meyveli lokumları tercih etmektedir. Türkler ise lokumun her türünü sevmektedir (Hürriyet, 2019). Başka bir kaynağa göre de Avrupalıların ise lokum konusundaki tercihinin güllü lokum olduğu ileri sürülmektedir. Ayrıca Türklerin de lokum konusundaki bir numaralı lokum tercihinin ekstra fıstıklı lokum olduğu, bunu da güllü ve cevizli lokumların izlediği düşünülmektedir

(Dalan, 2023). Öyle ki Hacı Bekir lokumu Türk kültürü ve gündelik hayatında köklü bir yer edinmekte, sosyal toplantıların ve dini bayramların vazgeçilmezi olarak görülmekte, Türk kahvesinin beraberinde bir tüketim ritüeli olarak da Türk kültürünü yansıtmaktadır (Keleş, 2023: 53, 74). Yine akide şekeri de Hacı Bekir müessesesinde tanınan ürünlerden biri olarak görülmekte ve bu ürünün önemli bir hayran kitlesi bulunmaktadır (Abayhan, 2023). Bu bilgiler potansiyel turist kitlelerinin taleplerinin daha iyi anlaşılması ve buna uygun adımlar atılması noktasında önem taşımaktadır.

Hacı Bekir müessesesi, nesiller süresince elde edilen ve geliştirilen tecrübeler ile şekerleme dünyası ve sanatı konusunda bilgi birikiminin doruk noktasına erişmiştir (Hacı Bekir, t.y.l). Böylelikle Hacı Bekir müessesesinin gastronomik ürünleri Türk tatlı sektörü ve kültüründe daha iyi bir konuma yükselmiştir. Ayrıca söz konusu gastronomik ürünler bölgesel gastronomi piyasasında da önemli hareketlenmeler meydana getirmiştir.

Hacı Bekir markası hem Osmanlı İmparatorluğu'nun hem de Türkiye Cumhuriyeti'nin yeryüzüne tanıtılması eyleminde etkili bir rol oynamıştır (Kaytez, 2023). Bu noktadan da görüleceği üzere Hacı Bekir markasının ülkesel tanıtım bağlamında yüksek derecede önem taşımaktadır.

Hacı Bekir firması hâlihazıra dek yerkürenin en tanınmış olan gıda ve şekerleme fuarlarına katılıp başarılar sağlamıştır (Karakan, 2020). Hacı Bekir markasının kurucusu Hacı Bekir'in Avrupa'da fuarlara katılım göstererek Osmanlı sarayını ve lezzetlerini tanıtmıştır (Gülel, 2021). 1926 yılında Mustafa Kemal ATATÜRK'ün emirleri ile Karadeniz Gemisi'yle tertip edilen, Türk sanayisini Kuzey Afrika ve Avrupa ülkelerine tanıtmak için 90 gün devam eden ilk yüzer sergiye o yıldaki sınırlı sayıda bulunan sanayi ürünleri ile beraber Hacı Bekir firması da katıldı. 1930'lu senelerde yine altın madalyalar alınan Fransa - Paris ve Nice fuarları ile 1937 Selanik Fuarı'na ve 1939 New York Dünya Ticaret Fuarı'na katılım sağlanmıştır. 1965 Marsilya; 2004, 2002 ve 1971 Paris; 2009, 2008, 2006, 2003, 2001 ve 1985 Köln; 2006 ve 1986 Moskova; 2007, 2005 ve 1987 Londra; 1991 Bakü; 2007 ve 2002 New York'taki yeryüzünün en fazla tanınan gıda ve şekerleme fuarlarına katılım gösteren Hacı Bekir firması kendi tanıtım misyonunu devam ettirmektedir (İlksayfa, 2019).

Hacı Bekir ürünlerinin fuarlar kadar sergilerde de önem arz edebileceği düşünülmektedir. Örneğin; Hacı Bekir lokumları da sergiler açısından önem taşıyan gastronomik ürünlerdir. Hacı Bekir lokumları türlü sergilerde en fazla ilgi gören ürünlerden biri olarak dikkat çekmektedir (Bozkurt, 2019: 1128). Bu durum da Hacı Bekir lokumlarını gastronomi ve turizm açısından daha önemli hale getirmektedir.

## SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Sonuç olarak; Hacı Bekir Türk tatlı kültürü ve bölgesel gastronomi turizminde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca yerli-yabancı çeşitli kişiler tarafından öne sürülen Hacı Bekir ve onun hazırladığı gastronomik ürünlere ilişkin olumlu düşünceler vardır. Bu düşünceler de Hacı Bekir'in gastronomi sektöründe ön plana çıkan ve gastronomi tarihine adını altın harflerle yazdıran bir şahsiyet olduğunu zihinlerde canlandırmaktadır.

Hacı Bekir'in üretmiş olduğu gastronomik ürünlerin hem ulusal hem de uluslararası alanda üretim, tüketim ve satış eylemlerinin gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bu da Hacı Bekir'in hem Türk hem de gastronomisinde önemli izler bıraktığını ve etkiler oluşturduğunu göz önüne serme noktasında insanlar üzerinde olumlu izlenimler meydana getirmesine yardımcıdır.

Hacı Bekir, gastronomi alanında önemli bir değer olarak görülen tarihi bir şahsiyettir. Bu şahsiyet gastronomi alanına özellikle de tatlı sektörüne önemli katkılarda bulunmuştur. Konuyla ilgili olarak; Hacı Bekir dediği zaman insanların zihinlerinde ilk oluşan gastronomik ürünlerden birinin lokum olduğu dikkat çekmektedir. Lokum, tükettildiği zaman boğazı rahatlatan bir gastronomik üründür.

Hacı Bekir, Turkish delight'ın (Türk lokumu) isim babasıdır. Hacı Bekir Türk lokumunun haricinde çeşitli şeker ve şekerlemeleriyle de (akide şekeri gibi) dünyada adından sıkça söz ettirmiş önemli bir şahsiyettir. Dönemin Osmanlı padişahı tarafından Hacı Bekir'e şekercibaşı ünvanı verilmiştir. Bundan dolayı bu konuda çok önemli bir şahsiyet olarak görülmektedir. Ayrıca Hacı Bekir'in Osmanlı Sarayı'nda şekercibaşı olması bile kendi adına önemli bir gelişim ve ilerleme kaynağıdır. Bu durum da Hacı Bekir'in gastronomi alanında önemli bir potansiyele sahip olduğunu zihinlerde canlandırmaktadır.

Hacı Bekir gastronomik ürünlerinin yapım sırlarının gizli tutulmaya çalışıldığı düşünülmektedir. Çeşitli Hacı Bekir gastronomik ürünlerinin yapımının taklit edilmeye

çalışıldığı fakat başarılı olunamadığı bilinmektedir. Söz konusu taklit etme durumunun sonucunda jel ve/veya jöle kıvamında çeşitli şeker veya şekerleme türlerinin ortaya çıkmasına vesile olduğu göze çarpmaktadır.<sup>7</sup> Ortaya çıkan bu hal bile gastronomik ürün oluşumu ve gelişimi noktasında çeşitli ilerlemeler kat edilmesine zemin hazırlamış veya yardımcı olmuştur.

Hacı Bekir gastronomi alanında önemli yenilik ve gelişimler ortaya koyarak gastronomi bilim ve sanat dalının önemli ilerlemeler kaydetmesini sağlamıştır. Bu noktadan hareket ederek hem yerel hem ülkesel hem de bölgesel bağlamda gastronomi anlamında önemli ve olumlu izlenimler sağlanması mümkündür.

Hacı Bekir Araçlıdır. Bundan dolayı Hacı Bekir'in gastronomi konusunda önemli bir konuma sahip olması noktasında Kastamonu kültürünün özellikle de Kastamonu mutfak ve yemek kültürünün ister istemez çeşitli olumlu etki ve yansımalarla bulunabileceğini göz ardı etmemek gerekmektedir.<sup>8</sup> Bu bilgiler ışığında hareket edildiğinde de Kastamonu mutfak ve yemek kültürünün gastronomi konusunda kayda değer bir potansiyel barındırdığı ve önem taşıdığı akıllara gelmektedir.

Yaşadığı dönemde adından sık sık söz ettiren Hacı Bekir'in gastronomi konusunda üstün beceri ve yetenekleri vardır. Bundan dolayı bu şahsiyet gastronomi dolayısıyla da gastronomi turizmi konusunda yüksek seviyede önem taşımaktadır.

Hacı Bekir, bilgi ve deneyimleri sayesinde gastronomik odaklı gelişimlerin oluşmasına vesiledir. Bununla birlikte Hacı Bekir'in çalışma alanı içerisinde bulunan kişilerin bu önemli şahsiyetin bilgi ve deneyimlerinden yararlanarak kendilerini geliştirdikleri düşünülmektedir.

---

<sup>7</sup> Bir rivayete göre; lokum tarifinin nasıl oluşturulduğunu çözemeyen batılılar uzun zaman boyunca tarif denemeleri gerçekleştirmiştir. Kendilerinin bulamadıkları gizli ham maddenin de şekerin kristalleşmesinin önüne geçen asitlik düzenleyici limon suyu olduğu düşünülmüştür (Marsel, 2023).

<sup>8</sup> Zira Hacı Bekir'in kendi işletmesinin kalitesini gelmiş olduğu Kastamonu-Araç'ın şekerleme kültürüne dayandırdığı düşünülmüştür (Güvemli, 2018: 77).

Türk tatlı kültürünün zenginleşmesi ve çeşitlilik göstermesi üzerinde olumlu etkileri olan, bölgesel gastronomiyi hareketlendirici çalışmalarda bulunan Hacı Bekir gastronomi dünyasında saygın bir yer edinmiştir. Bu saygınlık durumu ünlü kişilerin Hacı Bekir'e yönelik övgülerinde de kendini belli etmektedir.

Çalışmanın sonucunda hareket ederek şu öneriler verilmiştir:

- Hacı Bekir'in dünya tatlı kültüründeki yeri ve küresel gastronomi turizmi bakımından önemi araştırılabilir.
- Hacı Bekir'in gastronomik ürünlerinin gastronomi dünyasında tanınırlığı ve kullanımı konusunda bir araştırma meydana getirilebilir.
- Hacı Bekir'in gastronomik ürünlerinin ortaya çıkışı ve gelişimi Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye Cumhuriyeti'nin etkisi doğrultusunda değerlendirilebilir.
- Hacı Bekir'e bağlı gıda işletmelerinin nesil içi ve nesiller arasındaki gastronomik durumu özel, genel ve karşılaştırmalı olarak araştırılabilir.
- Hacı Bekir'in gastronomik ürünlerinin pazarlanmasında geleneksel ve dijital pazarlamanın yeri, önemi, potansiyeli ve etkisini konu edinen bir araştırma gün yüzüne çıkarılabilir.
- Hacı Bekir'e bağlı gıda işletmelerinde talep edilen gastronomik ürünlerin yoğunluğu oransal olarak ortaya konabilir.
- Hacı Bekir'e ve onun gastronomik ürünlerine değinen yerli-yabancı dizi ve sinema filmlerinin incelenmesine yönelik bir araştırma girişimi içerisinde bulunulabilir.
- Hacı Bekir'in Türk ve dünya gastronomisinde değer arz eden tarihi şahsiyetler içerisindeki yeri araştırılabilir.
- Kastamonu mutfak ve yemek kültüründe Hacı Bekir'in yeri, önemi ve etkisi konu edinen bir nitel araştırma veya derleme çalışması gün yüzüne çıkarılabilir.
- Yerli ve yabancı turistlere yönelik geniş çaplı bir araştırma yapılabilir. Bu araştırma kapsamında yurt içinde ve yurt dışında bulunan Hacı Bekir Kurumu

şubelerinden satışı yapılan gastronomik ürünler ile ilgili yerli ve yabancı turistlerin görüşlerine başvurulabilir. Bu görüşler izlenim, kalite, çeşitlilik, görsel estetik, lezzet, göz zevki ve damak tadı uyumu, kombinasyon meydana getirme durumu, albeni oluşturma hali, tercih edilebilirlik durumu, tatma ve hediyelik ürün olarak satın alma istek veya gereksinimleri ve benzeri konular kapsamında değerlendirilebilir. Yine bu görüşler hem milliyet hem de coğrafya açısından karşılıklı olarak ele alınabilir.

## KAYNAKÇA

- Abayhan, A. (2023, 25 Mayıs). “Çok tatlı bir iş”. *İst Dergi*, (14). <https://www.istdergi.com/sehir/mekan/cok-tatli-bir> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Altuntaş, N. (2021). Narnia günlükleri ve Türk lokumu arasındaki ilişki üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(Special Issue 5), 305-320. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.957>
- Alyakut, Ö. (2020). Kitle kültürünün geleneksel türk tatlı kültürüne etkisi: internet medyasında yeni nesil lokma tatlısı. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(51), 377-391. <https://doi.org/10.26450/jshsr.1780>
- Alyakut, Ö. (2023). Türk mutfak kültürünün kahveye verdiği kimlik: Türk kahvesi. *International Journal of Social Humanities Sciences Research*, 10(94), 1012-1024. <https://doi.org/10.26450/jshsr.3622>
- Aydın, Ç., & Haberal, H. (2022). Araç İlçesi turizm potansiyelinin destinasyon planlaması çerçevesinde değerlendirilmesi. *Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(10) 95-110. <https://doi.org/10.52122/nisantasisbd.1099353>
- Bakan, R. (2021). Türk mutfağındaki sütlü tatlıların değerlendirilmesi ve inovasyonu [Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi]. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=9MiDp3x86xrwjpi5-14w-cEUWdr6-7zXLxZg03FUVKZrDwX3MCtfZ0U0Alu-Std1>
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 3-17. DOI: 10.21325/jotags.2016.18
- Batu, A., & Batu, H.S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
- Bozkurt, C. (2019). Türkiye Cumhuriyeti'nin bir propaganda ve tanıtım hamlesi: 1926 Seyyar Sergi ve Avrupa seyahati. *Bellekten*, 83(298), 1097-1130. DOI:10.37879/bellekten.2019.1097



- Bucak, T., & Aracı, Ü.E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Burns, N. ve Grove, S. K. (2009). *The practice of nursing research: appraisal, synthesis and generation of evidence* (6th Edition). Saunders.
- Cargill Haberler (2010). Türk lokumu ya da namı-ı diğer Hacı Bekir, cargill türkiye sosyal sorumluluk faaliyet raporu, kasım, istanbul. [http://doczz.net/doc/175075/kasim---](http://doczz.net/doc/175075/kasim---cargill) cargill adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Cömert, M., & Sökmen, A. (2017). Türkiye’de gastronomi turizmi: Antalya’da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6-26. DOI: 10.24010/soid.369897
- Çağlar, N., & Özaltın, F.N. (2013). Geleneksel tatların yöresel tatlarla buluşmasına bir örnek “gül sarması”. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(11), 56-64.
- Çam, O. (2023). Birbirine yakışan gıda ürünlerinin gastronomideki yeri. *Journal of Academic Tourism Studies*, 4(2), 109-139.
- Çetinkaya, Y. (2000, 9 Ocak). Ali Muhiddin Hacı Bekir'in damadı Doğan Şahin ile Hacı Bekir geleneğini ve şekerliliği konuştuk. *Yeni Şafak*, <https://www.yenisafak.com/gundem/ali-muhiddin-haci-bekirin-damadi-dogan-sahin-ile-haci-bekir-gelenegini-ve-sekerliliği-konustuk-599114> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Çolak, Ş. (t.y.). Osmanlı mutfağı. Tatlılar. <https://sabancolak.wordpress.com/tatlilar-3/> adresinden 29.02.2024 tarihinde alınmıştır.
- Dalan, N. (2023, 27 Ocak). Hacı Bekir’de altıncı nesil online satışa odaklandı. *ekonomim*, <https://www.ekonomim.com/kose-yazisi/haci-bekirde-altinci-nesil-online-satisa-odaklandi/680978> adresinden 29.02.2024 tarihinde alınmıştır.
- Delemen, İ. (2001). *Antik dönemde beslenme*. İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.

- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A., & Kaya, F.B. (2017). Geleneksel Türk tatlısı olarak lokum ve Safranbolu lokumu. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 333-344. DOI: 10.21325/jotags.2017.135
- Doğan, İ.S. (2008). Hammadde ve sorunlarıyla Türk lokumu üretimi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, (1), 13-17.
- Düzgün, Ü.K., & Yılmaz, A. (2016). Türk kültüründe lokum. *The Journal of Social Sciences*, 3(6), 20-29. DOI: 10.16990/SOBIDER.91
- Eren, D. (2011). Alternatif bir turizm çeşidi olarak mutfak turizminin değerlendirilmesine ilişkin sektör temsilcilerinin görüşlerinin incelenmesi üzerine bir araştırma [Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi].  
<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=veR1mHu9yoWjwcVUjCEoPADGEqt6MBc1tSJzehfXaiid-rQEkvYjSqLxuhFTA-Mz>
- Ergün, G. (2018). 1950'den günümüze basın reklamlarında kadın imgesinin göstergibilim açısından incelenmesi [Yüksek Lisans Tezi, Işık Üniversitesi].  
[https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=vbVkXe1KChYWNELr1MuLZtHYV\\_Mik2ELM6h1Sa13TY2ezR\\_USCUKHPeDmxzSy8yZ](https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=vbVkXe1KChYWNELr1MuLZtHYV_Mik2ELM6h1Sa13TY2ezR_USCUKHPeDmxzSy8yZ)
- Erkılıç, Y. (1999). Akide ve lokumun tarihi. *Cumhuriyet Dergi*, (689).  
<https://core.ac.uk/download/pdf/38304929.pdf> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Ertaş, Y., & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Fırat, Ö. (2010). Aile şirketlerinde örgütsel sosyalizasyon ve örgüt kültürünün öneminin analizi: Eczacıbaşı ve Hacı Bekir'in karşılaştırması [Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi].  
[https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=NtBAevXNhYaNqJFoAcdBdsvQE32S0iLIWcEcQxR6jDkSaDT3ahcLB0Tk\\_LhimPnI](https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=NtBAevXNhYaNqJFoAcdBdsvQE32S0iLIWcEcQxR6jDkSaDT3ahcLB0Tk_LhimPnI)

Gerrish, K. ve Lacey, A. (2010). *The research process in nursing* (6th Edition). Wiley-Blackwell.

Gülel, M.H. (2021, 14 Temmuz). Ali Muhiddin Hacı Bekir Çin atağına hazırlanıyor. *Ekonomim*, <https://www.ekonomim.com/sirketler/ali-muhiddin-haci-bekir-cin-atagina-hazirlaniyor-haberi-627987> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Güney, S.K. (2021). Üniversite sektör işbirliği çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının Türk mutfağına yönelik derslerinin sektör ihtiyaçları bağlamında değerlendirilmesi [Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi].

[https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=8tbPippmWV\\_b-Irrn9YEAmeiBmNiAn\\_ak9ZMQD9WHYhFQ3SsNVBBp50qjfl6cuw3](https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=8tbPippmWV_b-Irrn9YEAmeiBmNiAn_ak9ZMQD9WHYhFQ3SsNVBBp50qjfl6cuw3)

Gürsoy, D. (2009). *Acı şeker*. Oğlak Yayınları.

Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. Oğlak Yayıncılık.

Güvemli, O. (2018). Türkiye'nin yaşayan en eski işletmesi: Hacı Bekir şekerleme 1777-2018. *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, (Yıl 2018 İşletme Tarihi Özel Sayısı), 74-104.

Hacı Bekir (t.y.a). Dükkanlarımız.

<https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4292/dukkanmarimiz> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.b). Diğer Satış noktalarımız.

<https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4294/diger-satis-noktalarimiz> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.c). Ürün. <https://www.hacibekir.com/Product/Index> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.d). Mevrit seti.

<https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=5&categoryDesc=mevrit-seti&pageSize=2> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.e). Lokumlar.

[https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=6&categoryDesc=lokumlar  
&pageSize=2](https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=6&categoryDesc=lokumlar&pageSize=2) adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.f). Akideler.

[https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=7&categoryDesc=akideler  
&pageSize=2](https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=7&categoryDesc=akideler&pageSize=2) adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.g). Ezmeler.

[https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=8&categoryDesc=ezmeler  
&pageSize=2](https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=8&categoryDesc=ezmeler&pageSize=2) adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.h). Şerleme.

[https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=10&categoryDesc=sekerle  
me&pageSize=2](https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=10&categoryDesc=sekerleme&pageSize=2) adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.i). Helvalar.

[https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=11&categoryDesc=helvalar  
&pageSize=2](https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=11&categoryDesc=helvalar&pageSize=2) adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.i). Çikolatalar.

[https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=12&categoryDesc=cikolata  
lar&pageSize=2](https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=12&categoryDesc=cikolatalar&pageSize=2) adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.j). Reçeller.

[https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=14&categoryDesc=receller  
&pageSize=2](https://www.hacibekir.com/Product/List?categoryId=14&categoryDesc=receller&pageSize=2) adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.k). Tarihçemiz. <https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4266/tarihcemiz> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.l). Hakkımızda. <https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4633/hakkimizda> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Hacı Bekir (t.y.m). Ödüller/Beratler.

<https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4268/oduller-beratler> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Halkbank Kùltür ve Yaşam (2023, 9 Eylül). 10 madde ile en tatlı milli ikramımız lokum.  
<http://www.kulturveyasam.com/10-madde-ile-en-tatli-milli-ikramimiz-lokum/>  
adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Heltosky, C. (2009). *Food culture in the Mediterranean*. Greenwood.

Hu, Y., & Ritchie, J.R.B. (1993) Measuring destination attractiveness: a contextual approach. *Journal of Travel Research*, 32, 25-34.  
<https://doi.org/10.1177/004728759303200204>.

Hürriyet (2019, 20 şubat). Türkiye'nin en eski şirketi Hacı Bekir, 242 yıldır ağızları tatlandırıyor. <https://www.hurriyet.com.tr/seyahat/turkiyenin-en-eski-sirketi-haci-bekir-242-yildir-agizlari-tatlandiriyor-41123178> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Ioannou, D. (2018, 4 Ekim). DERĐİ-Lokumun ardındaki başarı hikâyesi. *BBC Travel*,  
<https://www.bbc.com/turkce/vert-tra-45723288> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

Işın, P.M. (2008). *Gülbeşeker-Türk tatlıları tarihi* (Birinci Baskı). Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P.M. (2009). *Gülbeşeker-Türk tatlıları tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P.M. (2019). *Gülbeşeker-Türk tatlıları tarihi* (İkinci Baskı). Yapı Kredi Yayınları.

İlksayfa (2019, 26 Mart). Hacı Bekir lokumlarının kurucusu kim? Ali Muhiddin Hacı Bekir kimdir? <https://www.gazeteilksayfa.com/haci-bekir-lokumlarinin-kurucusu-kim-ali-muhiddin-haci-bekir-kimdir-46314h.htm> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

İstanbul Ticaret Borsası (t.y.). Başarı hikâyeleri, Ali Muhiddin Hacı Bekir.  
<https://www.istib.org.tr/basari-hikayeleri/ali-muhiddin-haci-bekir/17> adresinden 19.02.2024 tarihinde alınmıştır.

Karabayır, K. (2019, Mayıs/Ağustos). Müşteri röportaj, “dünyanın en iyi şekeri, Hacı Bekir. İstanbul'dan getirdim.” *Sardunya*, 14(53), 4-7.  
<https://www.sardunya.com/wp-content/uploads/2021/10/2019-2.pdf> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.

- Karaçam, Z. (2013). Sistematik derleme metodolojisi: sistematik derleme hazırlamak için bir rehber. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 6(1), 26-33
- Karakan, H.İ. (2020). Hacı Bekir lokumcusu (Ali Muhiddin Şekerci Hacı Bekir). N. Kozak (Ed.), *Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/haci-bekir-lokumcusu-ali-muhiddin-sekerci-haci-bekir> adresinden 19.02.2024 tarihinde alınmıştır.
- Karim, A.S., & Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empiricial examination of destinations food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555. DOI: 10.1080/19368623.2010.493064
- Kartal Gazetesi (2015, 3 Şubat). Saray mutfağından günümüze Türk lokumu. <https://kartalgazetesi.com/36039-saray-mutfagindan-gunumuze-turk-lokumu> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (t.y.). Şekerci Hacı Bekir. <https://kastamonu.ktb.gov.tr/TR-94815/sekerci-haci-bekir.html> adresinden 19.02.2024 tarihinde alınmıştır.
- Kaytez, F. (2023, 11 Ağustos). Dijitalleşmeye hız verdi ihracatta atağa geçti. *Dünya Gazetesi*, <https://www.dunya.com/sirketler/dijitallesmeye-hiz-verdi-ihracatta-ataga-gecti-haberi-701250> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Keleş, C. (2023). Bridging the ‘traditional’ and the new: changing tastes and the new high-end market of Turkish delight [Master’s Thesis, İhsan Doğramacı Bilkent University]. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=nLNfCsWgUluh5T2iyudShs0W48gqyHBj8tvYTninGnmbm-fLSnT3z4bt7-BsaToX>
- Marsel (2023, 7 Kasım). Lokumun tarihçesi nedir? <https://marseldelights.com.tr/blogs/news/lokumun-tarihcesi-nedir> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Moula, P. ve Goodman M. (2009). *Nursing research*. SAGE Publication Ltd.

- Neave, D.L. (1978). *Eski İstanbul'da hayat* (O. Öndeş, Çev.). Tercüman Gazetesi Yayınları (Orijinal eserin basım tarihi 1933).
- Nefis Yemek Tarifleri (t.y.). Hacı Bekir lokumcusu: yaşayan en tatlı müze. <https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/haci-bekir/> adresinden 19.02.2024 tarihinde alınmıştır.
- Oktaç, S. (2018). *Gastronomi bilimine giriş*. Der Yayınevi.
- Oktaç, S., & Guden, N. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs mutfaklarının gastronomik kültürel yansıması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(2), 465-481. DOI: 10.33083/joghat.2021.87
- Özlu, Z. (2011). Osmanlı saray şekerleme ve şekerlemecileri ile ilgili notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (58), 171-190.
- Sabah (2006, 23 Haziran). Hacı Bekir lokumları, franchising ile büyüyecek. <https://arsiv.sabah.com.tr/2006/06/23/eko95.html> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Samancı, Ö. (2013, Eylül). Alafranga tatlıcılık ve pastane kültürü, tatlı tarihin izinde. *National Geographic Traveler*, 41-45. [https://www.academia.edu/7701753/\\_Alafranga\\_Tat%C4%B1c%C4%B1%C4%B1k\\_ve\\_Pastane\\_K%C3%BClt%C3%BCr%C3%BC\\_National\\_Geographic\\_Traveler](https://www.academia.edu/7701753/_Alafranga_Tat%C4%B1c%C4%B1%C4%B1k_ve_Pastane_K%C3%BClt%C3%BCr%C3%BC_National_Geographic_Traveler) adresinden 29.02.2024 tarihinde alınmıştır.
- Sandıkçıoğlu, T. (2007). Hititlerde beslenme ve yeme-içme alışkanlıkları [Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi]. [https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=ePX\\_SaJ0b35Gq45swKG3IHYONIJV7fqDh8mXpRQEXEt\\_qKs9\\_BNUytBKelkYlkw](https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=ePX_SaJ0b35Gq45swKG3IHYONIJV7fqDh8mXpRQEXEt_qKs9_BNUytBKelkYlkw)
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278. <https://doi.org/10.17123/atad.vol26iss218417>
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2008, 21-23 Mayıs). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, Erzurum, Türkiye.

- Şavkay T. (1996). Medeniyet ve coğrafya değişimleri çerçevesinde Türk mutfağı. S. Arsel (Ed.), *Eskimeyen tatlar: Türk mutfak kültürü* (s. 72-273). içinde. Vehbi Koç Vakfı Yayınları-7.
- Şavkay, T. (2000a). *Osmanlı mutfağı*. Şekerbank Kültür Yayınları.
- Şavkay, T. (2000b). *Tatlı kitap Türk ve dünya tatlıları*. Şekerbank ve Radikal Yayını.
- Tan, N. (1983, 17-18 Aralık). Türkiye’de şekerliliğin gelişmesinde Hacı Bekir Müessesesi'nin rolü. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, Türkiye.
- Tayar, M. (2014). Osmanlının iki tatlı mirası akide şeker ve lokum. <http://www.dunyagida.com.tr/dergi.php?did=120> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Topcu, S. (2022, 23 Ocak). Dünyanın en eski 100 markasından biri: Ali Muhiddin Hacı Bekir. *Gzt, lokma*, <https://www.gzt.com/lokma/dunyanin-en-eski-100-markasindan-biri-ali-muhiddin-haci-bekir-blog-3602064> adresinden 07.03.2024 tarihinde alınmıştır.
- Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlılarda helva kültürü. A. Bilgin & Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* (s. 125-136) içinde. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Türköz Bakırcı, G., Bucak, T., & Turhan, K.N. (2017). Bölge gastronomi turizmi üzerine yöresel ürün festivallerinin etkisi: Urla örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 230-240. DOI: 10.21325/jotags.2017.126.
- Türkyılmaz, D. (2015, 3-5 Nisan). İzmit’in tadı: yiyen bir, yemeyen bin pişmaniye. *Uluslararası Kara Mürsel Alp ve Kocaeli Tarihi Sempozyumu II*, Kocaeli, Türkiye.
- Yerasimos, M. (2005). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. Boyut Yayıncılık.
- Yılmaz, G.A. (2021). “Lezîz” redifli gazellerde sevgilinin dudağının tatlı yiyeceklerle ilişkisi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 10(3), 926-942.



## Ek-1: Tarihi Belgeler

Bilemlle mamulâtının nefasetile büyük bir şöret kazanan  
**HACI BEKİR ZADE**  
TİCARETHANELERİ

**MERKEZ SATIŞ MAZASI:**  
Bahçekapıda kadim HACI BEKİR mazası  
**MEVCUT ŞUBELERİ:**  
Beyoğlunda isiklâl ve Tepebaşı caddelerinde,  
Galatada Havayr hanı altında Kadıköyünde  
yeni iskele caddesi  
**MERKEZ ŞUBESİ**  
Ankarada Adliye sarayı karşısında Sakarya hanı altında  
Enebi memleketlerdeki şubeleri  
Kahirede Opera meydanında, İskenderiyede renâle caddesi  
**Yeniden açılacak şubesi**

**Şöhret kıymettir!**  
Bir Fransız darbı meseli  
böyle söylüyor:  
**Şöhret kıymettir!**  
Bu darbı mesele göre en  
büyük şöret ve en büyük  
kıymet bizdedir. Zira  
**Hacı Bekir zade**  
**Ali Muhittin**

İstanbuldan destharmıza güderezcağıtız en  
çücut arzıya  
**HACI BEKİR**  
Şeker ve Lokumlarıdır

**ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR**  
BİRİNCİ TÜRK  
FONDAN KAPISILAN  
MAMULATI  
SATICI YERLERİ:  
BAHÇEKAPI BEYOĞLU KARAKÖY KADIKÖY

914 harbindeki şeker kılığım hatırlayalım da, bugünkü  
şeker fabrikalarımızı kurduranlara minnettar olalım.  
Bu Şeker bolluğunda bol bol  
**HACI BEKİR ŞEKERİ YİYELİM**  
**ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR**  
Bahçekapı - Beyoğlu - Karaköy Kadıköy - Mısır (Kahire).  
**MEYVALI NUĞA**

**HACI BEKİR ZADE**  
**ALİ MUHİDDİN**  
MÜESSESE TİCARİYESİ  
KAYMAKLI LOKUM  
KESTANE ŞEKERİ  
fevkalâde NOGA  
çok leziz FONDAN  
emsalsiz ÇİKOLATA

Meşhur Türk Şekercisi  
**ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR**

Şeker, Lokum ve diğer mamulâtı Enternasyonal Pazarlarda,  
dünya bürceğitti hoşunu, dükkanı açan vermektedir.

Akide şekeri	240	Fıstıklı lokum	340
Sade lokum	200	Kaymaklı lokum	400
Güllü lokum	220	Cevizli baklava	340
Sakızlı lokum	220	Fıstıklı baklava	500
Fındıklı lokum	240	Saray baklavası	400

Hacı Badem Ezmesi 200, Çocuk İskele Hacı Badem Ezmesi 400,  
Karaman Lokum 200, Elvan Şekeri 200, Elvan Şekeri Akıldesi  
200, Tulumba Tuluğu 200, Hacı Şekerden Tuluğu Helvası 120.

Satış Mağazaları: BAHÇEKAPI İSTANBUL  
BEYOĞLU KARAKÖY KADIKÖY

Babadan oğula  
Dedenen toruna  
KALAN HAKKILE KAZANILMIŞ BÜYÜK BİR ŞÖHRET  
**ALİ MUHİDDİN HACİBEKİR**  
Bahçekapı, Beyoğlu, Karaköy, Kadıköy

HİCBİR ŞÖHRET SEBESİZ DEĞİLDİR!  
**ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR**  
MÜESSESESİNİN HALK TARA-  
FINDAN KAPISILAN MAMULATI.  
ŞÖHRETİN KALİTE İLE BİRLER-  
MESİNDEN DOĞMUŞTUR.  
BAHÇEKAPI — BEYOĞLU — KARAKÖY —  
KADIKÖY — MİSİR — ELKAHİRE

*Ali Muhiddin*  
**Hacı Bekir**

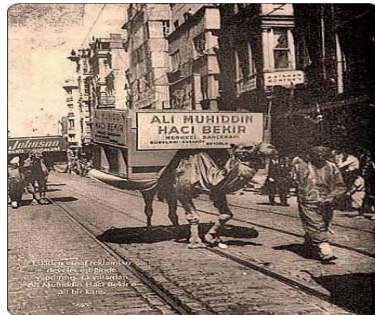
Tatlıları nefestir.  
Hamur değil, canestir!  
Usta elde oklava:  
Açması yüz kat baklavası!

Dünyanın ağız tadı:  
**Hacı Bekir'in adı.**  
Şekerleri, şekerlemeleri, kaymaklı lokumları,  
kurabiye ve emsalsiz kestane şekerleri ile  
dünyaya şöret olan  
**Hacı Bekir Zade: Ali Muhiddin**  
müessesesi, çeşitli tatlıları, tahinhelvası ile  
de sofralarınızı tek zevkli, tek lezzetlidir.

Dünyanın meşhur şekercisi  
**ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR**  
KAYMAKLI Lokum, KESTANE Şekeri  
**Tahin Helvası, Baklava**

Taklitlerinden sakınmanız için adreslere dikkat edilmesi rica olunur.  
Merkezi: Bahçekapı. Şubeleri: Beyoğlu, Karaköy, Kadıköy.

**Ali Muhiddin Hacı Bekir**  
TİCARETHANESİNDEN:  
Akide şekeri 200, Karışık Bayram şekeri 280, Akidesiz ka-  
rışık şeker 320, Badem ezmesi 300, İki kavrulmuş badem  
şekeri 320, Fıstıklı lokum 300, Sade lokum 180, karışık  
lokum 220.  
**HACI BEKİR'in MEŞHUR ACIBADEM KURABİYESİ** 18  
Şerbetler 10, ayran 10, dondurma 20 kuruş  
173 senelik büyük bir namı olan mamulâtını yukarıda  
gösterdiğimiz fiyatlarla Bahçekapı, Beyoğlu, Karaköy, Kadı-  
köy mağazalarında  
İSTANBUL SERGİSİNDEKİ  
pavyonlarımızda satışa arzettiğimiz muhterem abalimize  
saygı ile ilân eylerim.  
**Ali Muhiddin Hacı Bekir**

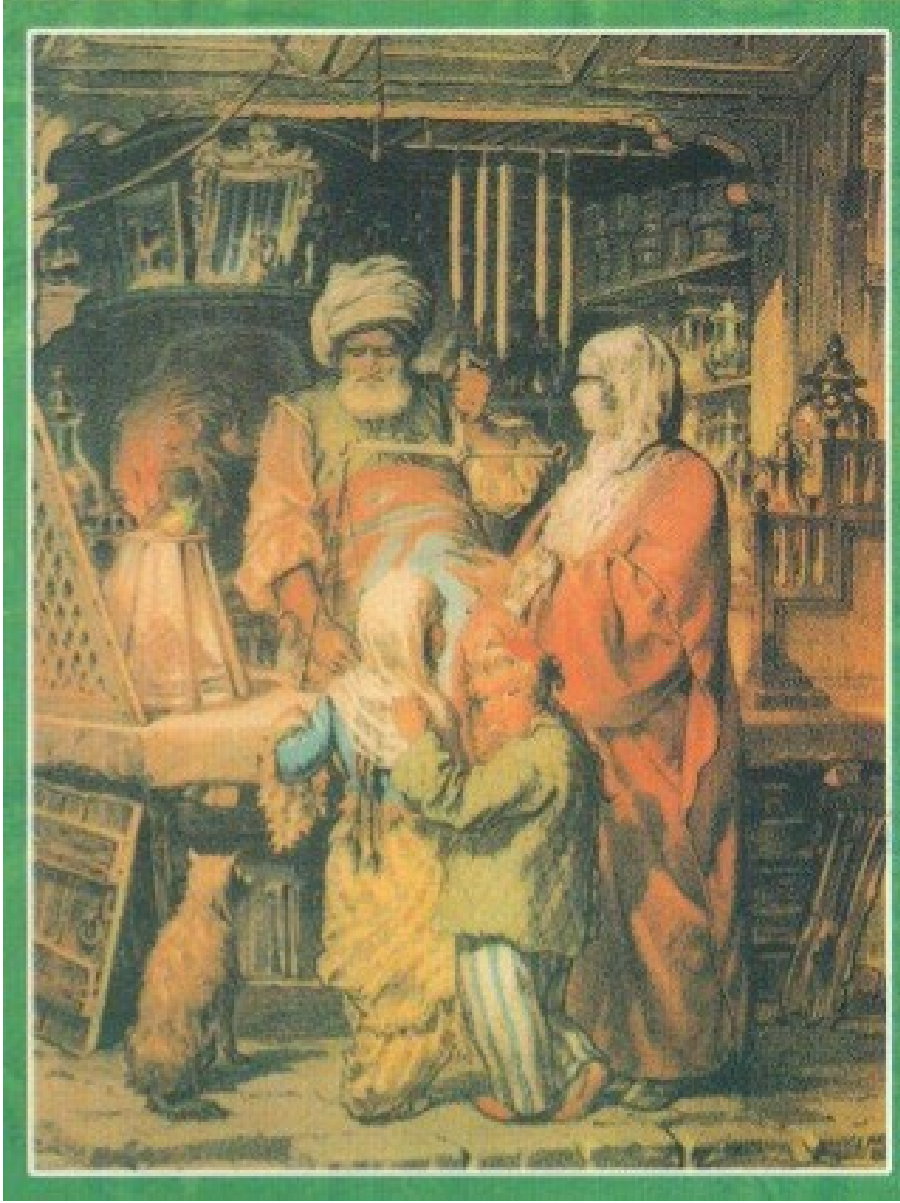


Türk şekerlerini  
Türk lokumlarını  
dünyaya tanıtan  
bir milli müessesemiz

**ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR**  
BAHÇEKAPI - KARAKÖY - BEYOĞLU - KADIKÖY

Kaynak: Bu belgeler Keleş'ten (2023: 96) alınmıştır.

**Ek-2:** Hacı Bekir'i Temsil İşlemini Gerçekleştiren Osmanlı Şekercisi Resmi (Gravürü)



**Kaynak:** Güvemli, 2018: 96.

**Ek-3: Yurt Dışı Fuarlarından Sağlanan Tecrübe ile Hacı Bekir İşletmesi İçin Meydana Getirilen Marka (Logo-Arma) Örnekleri**



**Kaynak:** Güvemli, 2018: 99.

Ek 4: 1930'lu Senelerde Hacı Bekir'in Bayram Şekerinin Reklamı

KURBAN BAYRAMINIZ İÇİN

ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR

BAHÇEKAPI - BEYOĞLU - KADIKÖY  
MİSİR - EL KAHİRE

ŞİŞAN VE DOĞAN ŞEKERLERİ

MİSİR - EL KAHİRE

DÜNYAYA NAM VEREN İSTİRAK ETTİĞİ BEYNELMİLEL SERGİLERDE TESHİR EYLEDİĞİ MAMULÂTI DAIMA BİRİNCİ OLAN TÜRK FİRMASI!

MEVLÛT ŞEKERİ

HACI BEKİR ŞEKERLERİ SEYAHATLERİNİZİ TATLI GEÇİRİR

AİLE TOPLANTILARINIZ HACI BEKİR ŞEKERİ İLE DAIMA ZEVKLİ GEÇER

KAHVALI \*LARINIZ İÇİN HACI BEKİR REÇELERİ

DÖRT


KİM, 25 MAYIS 1961

Kaynak: Güvemli, 2018: 103.

Ek-5: 1930'lu Senelerde Hacı Bekir'in Mamul Türlerinin Tanıtımını Yapan Reklam

DÜNYAYA NAM VEREN  
ŞEKERCİ

**ALİ MUHİDDİN HACİ BEKİR**



**LOKUM** Hacıbekirin icad eylediği lokumların nefaseti yer yüzünde  
beş kıt'aya nam salmıştır.

**AKİDE** Hacıbekir akideleri halistir onun için gayet lezizdir.

**BADEM  
EZMESİ** Halis şeker ve bademden yapıldığı için en kuvvelli gıdadır.

**BADEM  
ŞEKERİ** Hiç bir yerde eşi bulunmaz.

**REÇEL** Nefasetine doyum olmaz.

**ŞURUP** Sizlere her mevsimde güzel meyvelerin tadını verir.

**ŞEKERLEMELER** Alafranga ve şark usulünde yaptığı  
şekerlemelerini tavsiye ederiz.

**ACI BADEM  
KURABIYESİ** Ne eşi ne benzeri dünyada yoktur.

**ALİ MUHİDDİN HACİ BEKİR**  
BAHÇEKAPI, BEYOĞLU, KADIKÖY, KARAKÖY  
MISIR ELKAHİRE

Kaynak: Güvemli, 2018: 104.

## Ek-6: Ödüller/Beratlar



1873 Viyana Fuarı,  
gümüş



1888 Köln Fuarı, gümüş



1897 Brüksel Fuarı, altın



1906 Fransa Fuarı, altın



1930 Nice Fuarı, hors  
concours



1930 Paris Fuarı, altın



1930 Brüksel Fuarı, altın



1939 Newyork Dünya  
Ticaret Fuarı, başarı

**Kaynak:** Hacı Bekir, t.y.m.