



Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Şekerin Serüveni

The Adventure of Sugar in Evliya Çelebi's Travel Book

Gülistan KEIKHA SHAHINPOUR¹

Öz

Ünlü Osmanlı seyyahı Evliya Çelebi'nin (d. 1611-ö. 1685) gözlemlerine dayanan bu çalışmada, Anadolu ve Akdeniz kıyılarında şeker kamışının yetiştirildiği yerler, lüks bir meta olan şekerin kullanıldığı tatlılar ve şekerle ilgili esnaflar ele alınmaktadır. Şekerin önemi 17. yüzyıldan önce de pahalı ve sosyo-ekonomik hayatı etkileyen bir ürün olmasından kaynaklanmaktadır. Şekerin mutfakta ve toplumsal yaşantıda nasıl bir rol oynadığı vurgulanmaktadır. Yiyecek-içecek kültürünün yanı sıra sosyal statü ve güç göstergesi olarak görülen şeker hediye olarak da verilmekteydi. Bunun yanı sıra 17. yüzyılda Mısır'da kullanılan şeker değirmenlerine rastlanmaktadır. Ayrıca Mısır'da şekerin tarihinin milattan sonra 7. yüzyıldan öncesine tarihlenebileceği ileri sürülmektedir. Nitekim bu değerlendirmeye literatüre bir katkı sağlamak amaçlanmaktadır. Şekerle ilgili bilgilere dayanarak sosyal hayata dair genel bir çerçeve çizilmektedir. Veriler, içerik analiziyle değerlendirilmektedir ve literatürle desteklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Tarih, Evliya Çelebi, Şeker, Osmanlı Devleti ve Mısır.

Abstract

In this study, based on the observations of the famous Ottoman traveler Evliya Çelebi (b. 1611-d. 1685), the places where sugar cane was grown on the Anatolian and Mediterranean coasts, the desserts used in sugar, which was a luxury commodity, and the tradesmen related to sugar are discussed. The importance of sugar is due to the fact that it was an expensive product that had an impact on socio-economic life even before the 17th century. The role of sugar in cooking and social life is emphasised. In addition to the food and beverage culture, sugar, which was seen as a sign of social status and power, was also given as a gift. There are also references to sugar mills in Egypt in the 17th century. It has also been suggested that the history of sugar in Egypt dates back to before the A. D. 7th century. Indeed, this evaluation aims to contribute to the literature. A general framework of social life is drawn from the information on sugar. The data is evaluated by content analysis and supported by the literature. The data are evaluated by content analysis and supported by the literature.

Keywords: History, Evliya Çelebi, Sugar, Ottoman Empire and Egypt.

1. Arş. Gör., Sakarya Üniversitesi,
gulistanunal@sakarya.edu.tr,
<https://orcid.org/0000-0002-3258-8019>

Makale Türü **Article Type**
Araştırma Makalesi Research Article

Başvuru Tarihi/Application Date
24.08.2024

Yayına Kabul Tarihi/Acceptance Date
21.10.2024

DOI
10.20875/makusobed.1538033

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Keikha Shahinpour, G. (2024). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde şekerin serüveni. *MAKU SOBED*, (40), 163-174.
<https://doi.org/10.20875/makusobed.1538033>

EXTENDED SUMMARY

The aim of this study is to investigate the regions where sugar cane was grown in the Ottoman Empire, the use of sugar as a luxury commodity, and the artisan groups associated with this commodity, based on the observations of the 17th century Ottoman traveler Evliya Çelebi (b. 1611-d. 1685). The study provides a new perspective on the history of sugar use in Egypt. It also focuses on the types of mills used in sugar production during the period. In addition, observations of the combined use of coffee and sugar are examined. The role of sugar in the life of Ottoman society is evaluated. Evliya Çelebi visited various regions of the Ottoman Empire and collected his observations in his work. His travels are valuable sources for understanding the economic, cultural and social structures of 17th century Ottoman society. Sugar was a luxury consumer product in Ottoman society in the 17th century. Sugar reached an important level as a sign of social status and culinary culture. Egypt was at the forefront as the sugar production center of the Ottoman Empire. However, it is known that sugar cane was also grown in places such as Adana, Antalya and Antakya in Anatolia. It is said that sugar cane was planted especially in the regions bordering the Mediterranean. In addition to the sugar products of the Ottoman geography, sugar from Europe is also found. This sugar is called Frengistan sugar. It can be said that sugar-related tradesmen groups also played an important role in the social and economic structure. The aim of the study is to examine the role and effects of sugar in the Ottoman Empire from a new perspective by analyzing Evliya Çelebi's observations.

The method used in this study is content analysis, which is a qualitative research method. In this context, the information that Evliya Çelebi discussed in his work about sugar is examined. The data about sugar in the travelogue was scanned comprehensively and the main themes were determined. Within the framework of certain themes, it enables a comprehensive examination of the economic, social and cultural aspects of sugar in Ottoman society. In addition, topics such as the use of sugar in Egypt, milling technologies and the use of coffee and sugar together are also examined. In addition to those mentioned above, new ideas emerge when these data are compared with the literature published thus far. Based on Evliya Çelebi's narratives, it is understood that sugar played an important role as a luxury consumer product in the Ottoman Empire in the 17th century.

The study examines the role of sugar-related craftsmen in society and shows their effects on sugar production and trade, especially in Egypt. It can be said that sugar making developed in important Ottoman cities such as Istanbul and Egypt and that there were craftsmen interested in this business. It reveals the technological developments of that period in the types of mills and how these developments were used in sugar production. In addition, the use of coffee and sugar together in Ottoman culture shows that they were considered as a pair of products that complemented each other and how they took place in daily life.

The results of the study, based on the observations of Evliya Çelebi, comprehensively demonstrate the place of sugar in social and economic life in the 17th century Ottoman Empire. The differences between social classes in sugar as a luxury consumer product and its reflections on social life are determined. Other important results of the study include that the use of sugar in Egypt can be traced back to earlier dates than the 7th century A.D. It can be argued that this evaluation, which takes into account the observations of Evliya Çelebi, offers different perspectives to the literature. In addition, the types of mills used in sugar production are mentioned. The use of coffee and sugar together reveals how these two products came together in Ottoman culture and how they found a place in social life. This study offers new perspectives on the cultural and economic importance of sugar in the Ottoman Empire through Evliya Çelebi's travelogue.

1. GİRİŞ

Evliya Çelebi (d. 1611-ö. 1685), 10 ciltten oluşan seyahatnamesinde kendi gözünden okuyuculara farklı bir dünya sergilemiştir. 17. yüzyılda gezdiği gördüğü yerleri ayrıntılı bir şekilde anlatmıştır. Seyahatnamesi sosyal hayattan yiyecek kültürüne kadar geniş bir yelpaze sunarak çeşitli konulara değinmektedir. Bu çalışmada seyyahın gözünden şeker ve ürünleri hakkında verdiği bilgiler üzerinde durulmaktadır. Maddenin üretim kaynağı olan şeker kamışının yetiştiği yerler, şeker türleri ve esnaflar hakkında ayrıntılı bilgilere de yer verilmektedir.

Seyyahın verdiği bilgileri anlayabilmek için şeker kamışının tarihsel evrimine bakmak gerekmektedir. Bitkinin kökenine bakıldığında Hindistan ve Güneydoğu Asya'ya özgü olduğu bilinmektedir (Sato, 2015, s. 15). Şeker kamışının kökeni hakkında görüş ileri süren araştırmacılardan Gillian Eggleston'a göre gövdeleri tatlı ve yabani bir bitki olan şeker kamışı, Saccharum cinsinin birkaç uzun ömürlü ot (poaceae) türünü oluşturmaktadır. Bu tür Avustralya'nın hemen kuzeyinde Yeni Gine olarak bilinen adaya kadar izlenmiştir. Şeker kamışı MÖ yaklaşık 9000 ila 8000 yılları arasında (Eggleston, 2019, s. 64) ilk olarak Yeni Gine'de melezleştirildi ve oradan kuzeye Asya'ya, özellikle Hindistan'a yayıldı. Aynı zamanda, Polinezyalı denizciler şeker kamışını, MS yaklaşık 1100 yılında Pasifik boyunca adadan adaya, Havai'ye

varana kadar götürmüşlerdir (Aranson-Budhos, 2010, s. 10-11; Eggleston, 2019, s. 64). Fakat şekerin ilk yazılı kaydına dini ritüel ve büyüsel törenlerde adak olarak kullanılan Hindistan'da rastlanmaktadır (Aranson-Budhos, 2010, s. 11). Genel görüşe göre şeker, Araplar aracılığıyla 7. yüzyılın ilk yarısında Suriye, Filistin ve Mısır gibi yerlere gelmiştir. Ekimin Nil deltası ve vadisinde, Doğu Akdeniz kıyılarında, Ürdün vadisi boyunca ve su bulunan diğer iç kesimlerde ekilmeye başlandığı ifade edilmektedir. 7. yüzyılın ikinci yarısında Araplar Kuzey Afrika'yı geçerek 682'de Fas'a ulaştılar. Deerr ve von Lippmann, "şekerin Kuran'ı takip ettiği" sözüne uygun olarak, fetihten sonraki birkaç yıl içinde Batı Akdeniz'e şekerin geldiğini bildirmektedir. 11. yüzyılda Sicilya'nın Normanlar tarafından fethi ve Haçlı Seferleri, Kuzey Avrupalıların Araplarla daha fazla etkileşime girmesine yol açtı ve şeker üreten topraklarla daha fazla temasa geçirdi (Galloway, 1977, s. 180).

Şeker üretiminin doruk noktasının ise 12. ile 13. yüzyıllar olduğu bilinmektedir (Sato, 2015, s. 62). Ancak şeker bu denli talep gören bir ürün haline gelmesine rağmen 14. yüzyılda bile sıradan insanların mutfağında yer bulacak bir üretim düzeyine ulaşamamıştı. Bundan dolayı şeker bu dönem için elit ve zengin insanların tüketebileceği lüks sayılabilecek bir gıda maddesi olmaya devam etti. Bir taraftan da şekerin pahalı ve zor bulunan bir ürün olması siyasî iktidarlar açısından bir güç sembolü olarak algılanmasına sebep oldu (Mintz, 1997, s. 149). Tarih boyunca iktidarların otoritelerini göstermek için sıklıkla şeker ve tatlı ikram ettiği bilinmektedir. Mesela Fatımiler Dönemi'nde şeker festivallerde sergilenmekteydi. Padişahlar bu dönemde siyasî güçlerini ve zenginliklerini sergilemek adına halka şeker ve tatlı dağıtırlardı (Sato, 2015, s. 114). Eyyubi ve Memlük sultanları da Fatımilerdeki bu geleneği sürdürerek özellikle Ramazan aylarında halka şeker ikram ederlerdi. Söz konusu dönemde sultanların ve emirlerin mutasavvıflara şeker armağan etmeleri, çeşitli törenlerde halka şeker dağıtmaları ve özel günlerde ulema ve sufilere tatlı ve şeker sunmaları dönemin en bilindik adetlerinden biri haline gelmiştir (Sato, 2015, s. 133).

Şekerin Osmanlı Devleti için de önemli olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Kıbrıs, Suriye ve özellikle Mısır gibi yerlerden Osmanlı Devleti'nin merkezi olan İstanbul'a şeker gönderilmektedir. Mısır'ın 1517 yılında Memlük Devleti'nin hakimiyetinden alınmasıyla birlikte şeker ticaretinin kontrolü de Osmanlı Devleti'ne geçmiştir. Anadolu ve Mısır'ın karşılıklı ticaret bağları mevcuttu. Söz konusu maddenin Osmanlı saray mutfağı tarafından her sene belirli miktarlarda talep edildiği bilinmektedir. Öncelikle sarayın ihtiyacı karşılanmalıydı ve daha sonra şeker piyasaya satışa çıkarılırdı (Hanna, 2006, s. 127). Bu araştırma, Evliya Çelebi seyahatnamesinde şekerle ilgili bilgilere odaklanarak elde edilen verileri analiz etmektedir. 1611 yılında İstanbul'da doğan (İlgürel, 1995, s. 529) seyyahın, yaklaşık olarak 1630 yılında İstanbul'dan başladığı seyahatleri 1681 yılına kadar devam etmiştir. 10 ciltten oluşan eseri, Osmanlı Devleti topraklarında ve komşu ülkelerde yaptığı seyahatleri kapsamaktadır (Tezcan, 2009, s. 16). Eserin tüm ciltlerinde şeker ve esnafı hakkında bilgilere rastlanmıştır.

2. ŞEKER KAMIŞININ YETİŞTİĞİ YERLER

Seyahatnamede 17. yüzyılda şeker kamışının yetiştiği yerler olarak zikredilen şehirlerden bir tanesi İran'ın güneyinde yer alan Bender Abbas şehridir. Burası başta şeker kamışı olmak üzere pirinç, limon, turunç, nar, zeytin ve inciri ile meşhurdur (Evliya Çelebi, 4/2, 2010, s. 663). İran'daki şeker serüveni Sasaniler dönemine kadar tarihlenebilir (Macinnis, 2002, s. 4).

Çelebi'nin Anadolu'da şeker kamışının yetiştiğini belirttiği diğer yerler ise sırasıyla Alanya, Antalya, Silifke, Tarsus, Adana, Payas, Antakya, Halep, Şam, Sayda, Beyrut ve Trablusşam'dır (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, s. 510). Suriye'de Lazkiye'ye (Latikiyye) ait meşhur şeker kamışından da bahsedilmektedir (Evliya Çelebi, 9/1, 2011, s. 417). Girit Adası'nda bir liman olan Kav Doloz burnu da şeker kamışıyla meşhur olan bir yerdir (Evliya Çelebi, 8/2, 2011, s. 520). Ayrıca şunu belirtmek gerekir ise seyahatnamede yukarıda belirtilen yerlerle ilgili şeker kamışı üretildiğine dair bilgilerin dışında yeterli düzeyde veri bulunmamaktadır. Fakat 17. yüzyıl öncesinde de önemli bir şeker üretim merkezi olan Mısır hakkında daha ayrıntılı bilgilere ulaşılmaktadır.

Seyahatname de Mısır'da Beddavi kasabasına (Mellevi şehri) ait şeker kamışı ve bundan üretilen şeker türlerine değinmektedir. Bunlar arasında miad şekerini (sukker-i miad) ve mükerrer şekerini (sukker-i mükerrer) saymaktadır. Bu şehre ait şekerleri anlatırken burada nebat-ı Hamevî'nin (Hama/Suriye şekerini) Mısır'da bulunmadığını ve bunun sadece Şam'a ait bir şeker olduğunu belirtmektedir. Bostanlarda şeker kamışının üç insan boyunda olduğunu ve bir parça şeker kamışı kesilip emilse şerbetinin insana hayat verdiğini yani iyi geldiğini belirtmektedir (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 787). Yukarıda bahsi geçen "mi'ad şekerini" Arapça arıtılmış anlamına gelen "mun'âd"tan gelmektedir. Evliya Çelebi, Mısır'daki Mellevi şekerini

anlatırken en kaliteli şeker olarak bahsetmektedir (Yerasimos, 2014, s. 237). Seyyah, şeker kamışı tarlalarının nasıl sulandığıyla ilgili bilgiler vererek Mısır'da Kalyubiye (Kalubiyye) kasabasında şeker kamışlarını, bağları ve bostanları sulamak için sulama (sakıye) dolaplarının mevcut olduğunu anlatmaktadır (Evliya Çelebi, 10, 1938, ss. 772-773). Genel itibariyle Nil nehrinin çevresinde üretim yapılmaktaydı. Çünkü sulama işlemini kolaylaştırmanın yanı sıra düzlük alanlardan faydalanılmaktaydı. Arazilerin korunması amacıyla etrafa ağaçlar dikilmekteydi (Karademir, 2015, s. 187). Nil nehrinden tarlaların suyu sağlanmaktaydı. Fakat nehrin su seviyesi düştüğünde sulama kanallarının su tedarikini öküzlere çektığı su değirmenleri üstlenmekteydi (Bosma, 2024, s. 45).

Şeker kamışının yetiştiği önemli bir yer olan Mısır, eski tarihlerden itibaren şeker üretim merkezi olmuştur. Fakat şekerin Mısır'daki ilk izlerine dair farklı görüşler mevcuttur. Bu görüşlerden bahsedilecek olursa Mısır'daki şeker kamışı ziraatinin İslam hükümdarı Ömer bin el-Hattab'ın önderliğinde yapılan İslam fetihleriyle başladığı ileri sürülmüştür (Abdelfettah, 2016, s. 570; Hamarneh, 1977-1978, s. 14). Bu görüşü tamamlayıcı nitelikte olan diğer bilgi ise Akdeniz'de şeker endüstrisine dair ilk referansların 7. yüzyılın ilk yarısında Araplar tarafından işgal edilen Suriye, Filistin ve Mısır gibi yerlere ait olduğuyla ilgilidir. Şeker kamışı ekimi Nil deltası ve vadisinde, Doğu Akdeniz kıyılarında, Ürdün vadisi boyunca ve su bulunan diğer iç kesimlerde yayıldı (Galloway, 1977, s. 180). Başka bir görüşe göre ise Mısır'daki şeker üretimine dair ilk veriler MS 8. yüzyılın ortalarına ait bir papirüste belgelenmektedir (Watson, 1983, s. 28). Yukarıda değinilen görüşlerin yanı sıra Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde hikâyeye başlığı altında bahsedilen bir anlatıdan yola çıkılarak Mısır'da şekerin izleri daha eski tarihlere götürülebilir. Buna göre; İslam hükümdarı Ömer'in hilafetinde Amr İbnül As'ın Mısır'ı aldığı sene Nil nehri taşmaz. Mısır halkı da Amr'a bizim adet-i kadimimiz üzere Nil nehri her sene taşmadan bir gün evvel temiz ve güzel genç bir kız, bin kantardan fazla kelle şekerini (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, s. 581), hububat, ekmek ve peksimeti Nil Nehrine bırakırız ve ertesi gün Nil taşmaya başlar demişlerdir. Amr ise onlara bunun bir kafir ayini ve bunun israf olduğunu söyleyerek bunun dinde yerinin olmadığı cevabını vermiştir (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 320). Anekdotan yola çıkarak halkın adet-i kadimden beri nice bin kantar kelle şekerinin Nil Nehrine bırakılması ritüeli dikkate alınrsa Mısır'da şekerin biliniyor olma tarihi daha erken bir tarihe götürülebilir. Tarihte Nil Nehrine genç bir kızın atıldığı ritüeli günümüzde Mısırlılar tarafından tarihsel bir bilgi olarak kabul görmektedir. Hatta 2021 yılında Nil Nehrinin kenarındaki yürüyüş yolunda arusu'n-Nil (Nil'in gelini) denilen bir heykel yapılmıştır. Böylelikle farklı sorular gündeme gelmektedir: Nil Nehrine bıraktıkları şekeri kendileri mi üretmektedir ya da ithal mi edilmektedir? Kendileri üretiyorsa şeker kamışı ziraatinin yapıldığı yerler tam olarak neresidir? Şekerin tarladan piyasalara ve sofralara intikal süreci nasıldır? Bu soruların cevabı ayrı bir çalışma konusunu oluşturmaktadır.

3. ŞEKERLE İLİŞKİLİ ESNAF GRUPLARI

Evliya Çelebi, 17. yüzyılda şeker ve şeker içerikli ürünlerin satışını yapan esnaflara değinmektedir. Esnaf alaylarından bahsederken Akdeniz kaptanlarının serdarı olan Karamanlı Ali Paşa'nın geçişini de anlatmaktadır. Her sene Sarayburnu'nda her gemi kırkar ve ellışer tane top atıp gülbang-i Muhammedî (Uzun, 1996, s. 233) çekerek Mısır'a giderek altı ay sonra İstanbul'a şeker, keten, kına, pirinç, mercimek ve çeşitli yiyecek-ıçeceklerle dönmektedirler. Serdar Karamanlı Ali Paşa, padişaha Habeşi harem ağaları (tavaşiler) ve Mısır'ın para keselerini hediye olarak getirirdi (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, s. 509). Osmanlı Devleti'nin kılar-ı amiresi için her sene Dimyat'tan, Fereskur'dan ve Reşit'ten pirinç, şeker, kahve ve mercimek talep ediliyordu. Bu mallar Reşit'e getirilip daha sonra İskenderiye limanına gönderiliyordu (Evliya Çelebi, 10, 1938, ss. 130-131, 453). İstanbul'dan Mısır'a zahire sevkiyatı için giden gemilerin battığı da bilinmektedir. Bunun sebebi bazen bilinmemekle birlikte yangın, fırtına ve korsanlık faaliyetleri ön plana çıkabilmektedir. 1058 hicri / 1648/1649 miladi yılında yola çıkan alay gemilerinden Karamanlı Ali'nin gemisinin Kıbrıs'taki Limason (Limasol) adası tarafında karaya çıktığı fakat içinde bulunan insanlara ve eşyaya bir zarar gelmediğine ilişkin bilgilere belgelerde rastlanmaktadır (BOA, TS.MA.e, nr. 795/105). Başka bir seferde ise 1061 h. / 1650/1651 m. yılında Karamanlı Ali Paşa'nın kalyonu bilinmeyen bir sebepten dolayı batmıştır. Taşdığı mallar arasında pirinç, nohut, şeker, demirhindi, fülful ve zencefil bulunmaktaydı (Aslan, 2017, s. 64). Evliya Çelebi'nin bu anlatımından yola çıkarak İstanbul'a getirilen mal çeşidi ve Mısır'ın burada oynadığı rol görülebilmektedir.

Osmanlı Devleti'nde yapılan saray düğünlerinde çeşitli eğlenceler ve farklı organizasyonlar düzenlenmekteydi. Bu tarz organizasyonlardan bir tanesi de esnaf alaylarının geçişidir (Aslan, 1991, s. 27). İstanbul'daki esnaf alaylarının bir tanesinde Mısır'ın tacirlerinden, pirinç ve ketenci esnafından, hasırcılarından ve şekercilerinden bahseden Evliya Çelebi, esnafların padişah huzuruna çıktıklarından

bahsetmektedir. Kasapçılar alayı geçtiği sırada Mısırlı esnafın da padişahın yanına gidip kalyonlarımız İstanbul'a hububat sağlar ve kasapçılar esnafı ise kanlı bir iş yapar diye anlatmışlardır. Söz konusu diyalog kasapların da Mısır tüccarlarının metalarına olumsuz sözler söylemesiyle sürüp gitmiştir: Padişah şeker istediği zaman Alanya, Antalya, Silifke, Tarsus, Adana, Antakya, Halep, Şam, Sayda ve Beyrut ve Trablusşam'da yüz bin kantar şeker gönderilebileceğini anlatmışlardır. Mısır'ın şekerine ihtiyaç olmadığını ifade etmişlerdir. Mısırlı tüccarlar da şöyle devam etmektedirler: Ama Anadolu'nun şeker ve ketene ihtiyacı yoktur. Frengistân şekerî (Bilgin, 2010, s. 285) dahi hâstır. Kasap tâifesinin hiç kimseye bir faydası yoktur (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, ss. 509-511). Yukarıda da anlatıldığı üzere Osmanlı piyasasına Frengistan şekerî de girmiştir.

İstanbul'daki şekerciler esnafına ait 70 dükkan ve 100 çalışan vardır. Bu işin ilk zanaatkarının Hüseyin bin Nusayr olduğuna inanılmaktadır. Şekercilerin ve helvacıların silsilesi ona çıkmaktadır. Mezarı Basra şehrinde olduğundan dolayı Basra hulviyyatı (tatlılar) meşhurdur. Dükkanlarını çeşitli ve renkli misk kokulu (mümessek) şekerle süsleyip halka nebat (<https://rch.ac.ir/Madkhal/Paging>, 2024) vererek geçerler (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, s. 513). Helvahâne-i hassa, Osmanlı sarayında şeker ve şekerleme üretimi görevini üstlenirken; dışarıda ise akîde-şekerci, şerbetçi ve attar esnafı bu görevi yerine getirirdi (Özlu, 2011, s. 172). Şekerleme türlerinden biri olan akîde şekerini satan İstanbul'daki akîdeciyân esnafına ait 70 dükkan ve 200 çalışan vardır. Bunların en iyisi Ayasofya çarşısında Akîdeci Fenâyî ve Unkapamı'nda Mevlevî Ahmet Çelebi ve Kasımpaşa'da Dede Beğ ve Üsküdar'da Safi Çelebi'dir. Akîdeleri beş sene dursa şekerlenmez yani taze bir şekilde kalır. Dükkanları süsleyen akîde şekerleri sokaklarda da büyük ve yaygın geniş ağızlı kaplar (badya) içerisinde halka dağıtılırdı. Evliya Çelebi'nin ele aldığı bir diğer İstanbul esnafı Galata şekercileridir. Dükkanlar badem şekerî, fıstık şekerî ve zencebîl şekerî olmak üzere çeşitli türde şekerlerle donatılmaktadır. Bunlara ispeçerân taifesi (attar, baharatçı ve eczacı) denilmektedir ve bu grup Sakız Rumları ve Frenklerdir. Tıp ilminde de yetenekleri vardır. Çalışan sayısı 500 ve kârhâneleri de yaklaşık olarak 60-70 arasındadır. Kasımpaşa'da, Eyüp'te, İstanbul'da ve Hocapaşa semtinde ve Yahudi mahallesinde çok fazla dükkana sahip olduklarını ve iyi kazandıklarını anlatmaktadır. Evliya Çelebi bu esnafın alayıyla ilgili şu bilgileri vermektedir: Bunların alayında şekerden selviler vardır. Bunlardan sonra Hünkâr helvacıbaşı ve şehrin şekercibaşısı askeri beyaz sivri külahlar ve silahlarıyla geçiş yaparlardı (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, ss. 537-538). Galata şehrinin dükkanlarını betimleyen Evliya Çelebi, burada 3080 dükkan ve içerisinde haffafhane (Gürbüz, 2017, s. 39) ve sükker çarşısı, yağbazarı ve attarların olduğundan bahsetmektedir (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, s. 392).

Subyacıyan esnafı şekerî kullanan bir diğer gruptur. Mısır'dan (Yerasimos, 2014, s. 98) İstanbul'a gelen bu gruba ait iki dükkan ve 10 çalışan vardır. Bir dükkan Ayasofya hamamının karşısında diğeri ise Karaman-ı Kebîr'dedir. Bunlar subyaları topraktan yapılan testi biçimindeki cerre ve küplerde saklayıp satarlardı. Pirinci değirmenden çekip temiz ve ince bir şekilde eleyip mayalandıktan sonra fırında pişirlerdi. Ardından şurup haline getirip (cüllâb edip) eleklerden süzerek içine miad şekerî koyulurdu. Bir gece bırakıp sabah da kâse kâse satarken üzerine tarçın eklenirdi. İstanbul'daki Pâlûdeciyân esnafının, 10 dükkanı ve 55 çalışanı vardır. Bunlar dükkanlarında şekerli (sukkerî) pâlûde satarlardı. İstanbul'daki sa'lebciyân esnafı da 200 çalışana sahiptir. Sa'leb bitkisi kurutulup havanda öğütülüp şeker eklendikten sonra pâlûde gibi bakır ibriklerin içinde pişirilip satılmaktadır. İstanbul'daki şerbetçi esnafı gül-limon, demir-hindi ve dut şarabı gibi çeşitli şerbetler satmaktadır. Dükkanlarını bu renkli şerbetlerle süslemektedirler. Sokaklarda satış yapanlar da halka şeker şerbetleri dağıtarak geçerlermiş. İstanbul'daki şeker şerbetçileri gibi sabah erkenden sokakları dolaşan bir diğer esnaf grubu südciyân-ı sũhteyan esnafıdır. Onlar da ateş üstünde gezdirdikleri bakır kovalarla (bakraç) şekerli sütüm vücuda kuvvet verir (Kuvâ-yı beden verir şekerli sũdüm, cânım sũdüm) diye bağırarak sütlerini satmaya çalışırlarmış (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, s. 659, ss. 530-532). Sattığı ürüne şeker ekleyen bir diğer esnaf grubu da mahlebciyan esnafıdır. Mahleb isimli bir bitkiyi havanda dövüp şeker veya bal (asel-i halis) ekleyip satmaktadırlar. Şekerin bazı bitkilere katılıp satıldığı burada görülmektedir (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, s. 532; Bilgin, 2015, s.185). Osmanlılarla birlikte şerbet kültürünün önemli bir seviyeye gelmesinin yanı sıra Osmanlı saraylarının da bu kültürün temsilcisi olduğu ifade edilmektedir (Bilgin, 2020, s. 51). Bunun dışında Osmanlı halkı, süreklilik arz etmese de kendi mutfaklarında şerbet ihtiyaçlarını gidermekteydi (Bilgin, 2012, s. 50).

Seyyah, Mısır'ı anlattığı 10. ciltte subyacı esnafının 40 dükkana ve 70 nefere (çalışan) sahip olduğunu anlatmaktadır. Subya tabir ettikleri Dimyat, Fereskur ve Menzile şehirlerinin pirincinden beyaz süt gibi boza yapıp içine tarçın, karanfil, sıcak yerlerde yetişen bir ağacın yemişi olan cevz-i bevva ve daha sonra da şeker koyuluyormuş. Sa'leb şerbeti içine de şeker ve bal eklenmektedir (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 360). Seyyah, Hazret-i Yusuf adında bir ambardan bahseden Çelebi, buğday, bakla ve şeir gibi malların

Circe'den (Yukarı Mısır) geldiğini vurgulamaktadır. Hububat açısından Reşit ve Dimyat'ın katkısı olmadığını ve sadece buralardaki ürünlerin şeker, kına, pamuk (pembe), keten ve pirinç olduğundan bahsetmektedir (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 313).

4. SEYAHATNAMEYE GÖRE ŞEKERİN KULLANIM YERLERİ

Evliya Çelebi'nin gezdiği yerlerde kendisine verilen ziyafetlerde şekerli tatlılar ve yemekler mevcuttur. İlk olarak Anadolu'da gittiği şehirlerde önüne gelen yemeklerin ve tatlıların neler olduğuna bakılabilir. Erzurum'daki defterdarzade Mehmet Paşa, Evliya Çelebi ve yanındakilere ziyafet verdiğinde “sükkerî ter ü taze ta'amlar” yani şekerli ve taze yemekler ikram etmiştir (Evliya Çelebi, 2/2, 2008, s. 428). Seyyahın anne tarafından defterdarzade Mehmet Paşa ve Osmanlı veziriazamı Melek Ahmet Paşa ile akrabalık ilişkileri mevcuttu (İlgürel, 1995, s. 529). Erzurum'da sözünü ettiği bir diğer kişi Osmanlı sadrazamı Tabaniyassı Mehmet Paşa'nın mutfağıdır. Diğerinin aksine mutfağına bal ve mi'âd şekerini girdirmeyip Şam'ın şekerini (nebat-ı Hamavî-Hama şehrinin şeker kamışı) (Yerasimos, 2014, s. 33) kullanmaktadır. Zülbiyyâtı, hulviyyâtı, baklavası, pâlûdesi ve muhallebisi Şam'ın şekerinden yapılmaktadır (Evliya Çelebi, 2/2, 2008, s. 439). Nebat şekerî (nöbet şekerî), arıtılmış ve beyaz kristalize şeker olarak bilinmektedir. 1640 yılına ait narh defterinde “mükerrer” ve “ham şeker”den pahalı olduğu tespit edilmektedir: “Çifte arıtılmış beyaz şeker olan sükker-i mükerrer okkası 60 akçeyken; beyaz ve iri taneli nebat sükkerinin 4 dirhemi (13 gr) 1 akçeydi; bu demek oluyor ki okkası 100 akçeydi (1 okka=400 dirhem)” (Yerasimos, 2014, s. 236).

Şekerden yapılan tatlılar hediye olarak da verilirdi. Evliya Çelebi, Muş'taki Malazgirt kalesinde kış mevsiminde Bitlis hanı tarafından Melek Ahmet Paşa'ya 6 tane at ve iki sepet eşya, 4 tane köleleri için 10'ar altın yol harçlığı ve birer tane elbise ve 200 guruş ve 2 kızıl katır yüküyle şeker işi tatlı ve yiyecekler gönderildiğini anlatmaktadır (Evliya Çelebi, 5/1, 2010, s. 65). Sivas'taki bir medreseyi (darü't-tedris) tavsif ederken bu medresenin imaretinde yapılan ziyafette tüm talebelere ikişer kez “sukkeri katr-ı nebat-ı mümessek ta'am” dağıtılmıştır (Evliya Çelebi, 3/1, 2006, s. 273).

Gezdiği yerlerde tanık olduğu diğer bir ziyafet sofrası Melek Ahmet Paşa'nın Kırım Hanı Muhammed Giray Han'a Akkirman'da (Ukrayna sınırlarında) verdiği ziyafettir. Sabah yemeğinde (tahtel futur) külbe şeker (gülbeşeker) ve katr-ı nebat-ı Hamavî vardır (Evliya Çelebi, 5/1, 2010, s. 231-233). Belgrat'ta pirinç, kahve ve şekerin pahalı olduğunu belirtmektedir fakat fiyat vermemektedir (Evliya Çelebi, 5/2, 2010, s. 521). Buradan şekerin hala lüks olma özelliğini koruduğu anlaşılabilir. Ayrıca 17. yüzyıla ait gıda fiyatlarıyla ilgili yapılan bir çalışmada şekerin pahalı bir emtia olduğu görülmektedir (Pamuk, 2000, ss. 109-124).

Romanya'daki Praşo (Braşov) kalesine geldikleri zaman kendilerine getirilen tayinat (erzak) arasında şeker, pirinç ve kahveyi de saymaktadır (Evliya Çelebi, 6/1, 2010, s. 100). Erdel kralının yanına da gittikleri zaman Evliya Çelebi ve maiyetine tayinat olarak şeker, tarçın ve karanfil gibi mallar vermişlerdir (Evliya Çelebi, 7/1, 2011, s. 367).

Seyyah, Bulgaristan'ın kuzeydoğusunda olan Pirevadi (Pravadi) halkının misafirlerine ve civar komşularına verdiği ziyafetlerinde güzel yemeklerinin ve şekerli renkli hoşaflarının (ni'met-i nefiseleri ve sukkeri elvan hoşabları) meşhur olduğunu anlatmaktadır (Evliya Çelebi, 3/2, 2006, s. 401). Başka bir anlatımında Tuna'dan iki saat uzaklığında olan Ac köyünden bahsetmektedir. Burada da verilen ziyafette yemeklerin şekerli ve güzel kokulu olduğunu ifade etmektedir (Evliya Çelebi, 7/1, 2011, s. 179). Evliya, 1062 h. / 1651/1652 m. yılında Özi'deki (Ukrayna sınırlarında) köylere ve kasabalara gittiklerinde Silistre halkı ve önde gelenlerin de bulunduğu ziyafette şekerli ve ballı şerbetler olduğunu nakletmektedir (Evliya Çelebi, 3/2, 2006, s. 449).

İspilet (Split-Hırvatistan) kalesini ziyaret eden Evliya ve yanındakilere bu kalede yemek vermişlerdir. Evliya bu yemeklerin çoğunun şekerli olduğunu ifade etmektedir. İspilet şehrinde bir konakta kaldıklarını ifade eden Evliya'ya ve yanındakilere yirmi adet tepsi şekerli ve güzel kokulu yemekler getirilmiştir (Evliya Çelebi, 5/2, 2010, s. 674, 677).

Evliya Çelebi, Avusturya'daki (Nemse) Çasar (kayser) tarafından kendilerine büyük ziyafet verildiğini anlatır hatta bu ziyafetten atları da payını almıştır. Onlara da şekerli yiyecekler (şeker işi ni'met-i nefiseler) vermişlerdir. Bec (Viyana/Avusturya)kalesinde de kendilerine çeşitli içecekler, meyveler ve şekerli macun (sukkeri ma'acin) sunulmuştur (Evliya Çelebi, 7/1, 2011, s. 195, 212).

Seyyahın Mısır'da hangi şeker türlerini yediğinden bahsedilecek olursa Mısır uleması, imamları, hatipleri ve şeyhleri cuma geceleri Ummu'l-Kıyas camisinde toplandıklarında mevlid okunurken nebat-ı Hamavî ve nebat-ı akide ve şeker şerbetleri dağıtılmış (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 316). Mısır'da yapımı ilginç olan bir akrep macunu vardır ve bunun içine de şeker eklenmektedir (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 380). Kahire yakınlarındaki Adiliyye'de üç gün üç gece halka ziyafet verilmiş ve ziyafeti padişah üstlenir ve bunun Selim Han (muhtemelen I. Selim) kanunu olduğu belirtilmektedir. İkrâm edilenlerin tümü şekerli olup üç gün boyunca insanlar su içmez onun yerine şeker şerbeti içerlermiş. Mısır halkı bu üç gün boyunca eğlenirmiş (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 398; Efeoğlu, 2021, s. 71).

Şeker, dinî ritüellerde de kullanılan bir ürün haline gelmiştir. Mesela Evliya, Hüseyin bin Ali için okunan mevlitten bahsetmektedir. 1091 h. / 1680/1681 m. senesinde Çelebi Abdurrahman Paşa Mısır valisi iken Mısır uleması ve Ezher camiinin fuzalası Abdurrahman Paşa'nın huzuruna gelip Hüseyin'in mezarında aşure gününde üç gün boyunca gül kokusunu hissettiklerini söylemiştir. Bundan dolayı paşa da Haremeyn-i Muhteremeyn'den (Mekke-Medine) her sene muharrem ayında Hüseyin için on kazan aşure pişirilip fukaraya dağıtılmasını emretmiştir. Kendi malından bir kantar mükerrer şekeri vs. bazı malları vakfedip aşure ayının on ikinci gecesi Hüseyin için mevlit düzenlenmesini istemiştir (Evliya Çelebi, 4/1, 2010, ss. 19-20).

Batı İran'daki şehirleri anlatan Evliya buradaki kahvehanelerden ve içeceklerden bahsetmektedir. Yemen kahvesinden başka çay, badyan, sa'leb, mahleb, şeker şerbeti ve leben-i halis pişirmektedirler (Evliya Çelebi, 4/1, 2010, s. 410). Evliya Çelebi'nin çağdaşı bir diğer Fransız seyyah Tavernier de seyahatnamesinde 1668 yılında İran'daki Culfa şehrine yakın ve Ermeniler tarafından inşa edilen Surp Stepanos manastırına gittiklerini ve orada iki piskopos ve keşişin onları karşıladıklarını anlatmaktadır. Yemekten önce iştahlarının açılması için kendilerine badem şekerleri, portakal ve limon reçeli sunulmuştur (Tavernier, 2006, s. 83). Bu seyyahın İran'da gittiği bir diğer şehir Sneirne'de (Senendec/Sine/Sehneh) kendilerine akşam yemeğinde bol et, bir şerbet, buzlu nar suyu ve talep edenler için şeker ikram edilmiştir. Türkler şekerin nar suyunun sebep olduğu gazı giderdiğine dair bir görüşe sahipmiş (Tavernier, 2006, ss. 215-216). Nar şerbeti ayrıca ilaç tedavisinde de kullanılmaktaydı (Kemikli, 2007, s. 30; Ceyhun Sezgin-Durmaz, 2019, s. 1508).

Yunanistan yakınlarındaki Aynaroz'da (bîmedh-i papasistân) bulunan kiliselere misafirler, satıcılar ve dilenciler geldiği zaman sükkerî ve katr-ı nebat-ı Hamavî ve çeşitli Hindistân reçelleri vs ikram edilirmiş (Evliya Çelebi, 8/1, 2011, s. 100). Seyyah ayrıca iki yüz haneli olarak tarif ettiği Yunanistan'da Yanya'daki Kaçka köyünde 71 adet çiftlik olduğuna değinmektedir. Bu Yanya paşalarına, beylerine ve ayanlarına ait çiftliklerdir. Bu köylerden ve çiftliklerden yaklaşık yılda bir kere Yanya şehrindeki paşaların mutfaklarına yirmişer otuzar bin adet tavuk ve beşer onar bin kaz ve güvercin ve bin araba odun ve yüz kantar Venedik şekeri götürülmektedir (Evliya Çelebi, 8/2, 2011, ss. 634-635). Yunanistan'daki Esed kalesi diğer adıyla Kelemerye kalesinde Mısır çarşısı olarak bilinen ve Mısır'dan gelen keten, hına, şeker, pirinç ve kahve gibi malların satışının yapıldığı beş yüz adet dükkanın olduğu bir sük-ı sultâni mevcuttur (Evliya Çelebi, 8/1, 2011, s. 148). Girit'teki Aya Kudin limanında Ortodoks bir kiliseden bahseden Evliya, buraya gelen Osmanlı Devleti'ndeki askerlerin ruhbanlar tarafından şeker şerbeti (Sarıoğlu-Cevizkaya, 2016, s. 238) içirilmeden gönderilmediğini ifade etmektedir. Hastanesinde olan Müslümanlara da hurma pekmezi (şîr-i hurma) ve katr-ı nebat yedirirlermiş (Evliya Çelebi, 8/2, 2011, s. 526; Morrison, 2023, ss. 48-49). Evliya, ziyaret ettiği Medine kalesinde yetmiş sebilhane olduğunu ve bazı sebillerin vakıfları tarafından hacılara asel şerbeti ve şeker şerbeti dağıtıldığını ifade etmektedir (Evliya Çelebi, 9/2, 2011, ss. 696-697).

Mısır'da Kahire'de bulunan Mu'izziyye'de Hazret-i Şeyh İbrahim Tekkesinde ziyaretçilere şeker şerbeti dağıtılmaktadır (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 244). Mısır'da şekerci esnafının (esnaf-ı şekerciyân) 150 dükkana ve 200 çalışana sahip olduğu anlatılmaktadır (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 367). Ayrıca, Mısır'dan İstanbul'daki saray mutfağına (matbah-ı sultaniye) ve kılar-ı hassaya (tedarik edilen erzakın konulduğu yer) yiyecek ve içecek gitmektedir. Bunlar arasında Mısır'daki Fereskur kazasından ve Menzil şehrinde ve Dimyat'tan ve Birimbâl kazasından ve Reşit'ten yüz bin erdeb pirinç ve iki bin kafes miad şekeri ve üç yüz ferde kahve ve iki yüz bin erdeb mercimek ve iki yüz bin erdeb nohud ve yüz katma kına ve beş yüz zenbil hurma vardır. Elde edilen bu mallar Reşit şehrinde bulunan büyük miri mahzenlere götürülmektedir. Osmanlı Devleti tarafından helvane-i hassadan bir görevli gelip Mısır divanında padişahın emrini ibraz edip yüz kantar mümessek miad şekeriyle macunlar, reçeller ve şerbetlerle İstanbul'a dönerlerdi (Evliya Çelebi, 10, 1938, ss. 452-453). Mısır'da rebiülevvel ayının on ikinci gecesi pazartesi gecesi şeyh Bekrizade adına Özbekiyye gölünün yanında mevlit yapılmış ve bu mevlit sırasında oradaki insanlara tepsi tepsi şeker ve nebat-ı Hamavî ikram edilirmiş (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 466). 1656 yılında İstanbul'da bulunan seyyah Jean Thevenot da burada mevlit kandili ile ilgili kutlamaları betimlemektedir. Minareler kandillerle

aydınlatılır ve padişah sabah kalkıp Sultan Ahmet Camiine gitmektedir. Oradaki insanlara sabah namazından sonra saraydan getirilen şerbetler ve şekerlemeler dağıtılmaktadır (Thevenot, 2014, s. 90). Mısır'da Garbiye kaşifi (es-Seyyid, 2022, ss. 16-18) Hasan Ağa'nın Mısır divanına çavuş kethüdalığı (Köprülü, 1993, s. 236) yaptığı haberini kendilerine de ilettiğini anlatmıştır. Hasan Ağa onlara yiyecek-içecekten başka yüz vukıyye kahve ve üç kantar şeker ve yüz şem'-i asel (bal mumu) vermiştir (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 591). Kahire'ye yakın olan Mit Gamr şehrini betimlerken Evliya Çelebi, buranın şekerinin meşhur olduğundan bahseder ve buranın iltizamının Mısır beylerinden Ebusseyf Ahmet Bey'in hükmünde olduğunu anlatmaktadır (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 597).

Evliya, Mısır'da 40 tane mirî şekerhane işletmesi (kârhâne-i şekerhane) ve 300 tane çalışanın da olduğunu açıklamaktadır. Burada miad şekerleri işlenip İstanbul'daki saray mutfağına gönderilmektedir. Evliya Çelebi, şeker kamışının öz suyunun çıkarıldığı değirmenlere sadece Mısır'da değinmektedir. Mısır'da Garbiye'deki Mahallet Merhum kasabasından bahsederken şeker kamışı değirmenleriyle ilgili çok önemli bilgiler aktarmaktadır:

"... Bu şehir içinde kaşif sarayının ardında bir seng-i sommaki-i müdevver vardır, yine bir havuz-misal bir sommaki havz-ı azimin ta ortasında durur, yuz çift camus cekemez bir mudevver değirmen taşıdır. Ortasında mil deliği var. Zaman-ı kadimde şehzade Merhum'un sukkerhane değirmeni imiş. Hala anı iki yuz çift camus cevirmeğe kadir değildir. Amma hala sukker değirmenleri eyle taş ile değildir, bir san'at ile cerh etmişlerdir. Bir sığır carhı çevirdikçe bir adem durup hem sığıra hay der, hem şeker kamışın carhın ağzına koyup carh deveran etdikce sukker şerbeti cereyan edup andan alup azim kazganlarda kaynadup amel-i kesir ile sukker ederler, tafsile muhtacdır" (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 367, 629).

Çelebi'nin bu anlatımından yola çıkarak Mısır'daki taş değirmenin hem görkemi hem de yapısı gereği diğer değirmenlerden daha farklı olduğu ifade edilebilir. Akdeniz'de şeker kamışının preslenmesi ve şeker üretimi için MS. 7-16. yüzyıllar arasında iki tipte değirmen kullanılmıştır. Birincisi "sabit bir taşın üzerinde ikinci bir taşın döndürülmesiyle kamış parçaları ezilirdi". Bu değirmenlerin çalışmasını sağlayan faktör su kaynağıdır. Diğer değirmen türü ise "kenarları çıkıntılı dairesel taş bir taban üzerine yerleştirilmiş dikey değirmen taşının, insan ya da hayvan gücüyle döndürülmesiyle çalışırdı. Tabana yerleştirilen kamışlar, dikey değirmen taşı altında ezilirdi. Bu değirmen türü yabancı çalışmalarda "edge runner" olarak geçmektedir. 17. yüzyılda ise "üç dikey silindiri" şeker değirmeninin buluşu önem arz etmektedir. Nerede ve ne zaman bulunduğu noktasında farklı görüşler mevcuttur. Fakat bu değirmenlerde işgücüne daha az ihtiyaç duyulmaktaydı: "Öğütme işleminden önce kamış saplarının küçük parçalara ayrılması ve kalan posanın ikinci kez ezilmesi gerekmemektedir" (Demirel-Akdeniz, 2019, s. 124, 128). Mısır'da 17. yüzyılda "üç dikey silindiri" şeker değirmeninin kullanılıp/kullanılmadığıyla ilgili ayrıntılı bir çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Ayrıca Evliya Çelebi'nin anlatımından anlaşıldığı üzere Mısır'da ikinci tip değirmenin varlığını sürdürdüğü anlaşılmaktadır. 17. yüzyılda yaşayan Mısırlı tüccar Ebu Takiyye'nin hayatı üzerinden Mısır'ın sosyo-ekonomik bir çerçevesini çizen Nelly Hanna da Mısır'da "şeker kamışının birbirine zıt yönlerde dönen ve birbiri üzerine bindirilmiş iki tekerlek arasına yerleştirildiğini" ifade etmektedir (Hanna, 2006, s. 119).

Evliya Çelebi'nin anlatımına göre Mısır'da Reşit şehrine ve Nil kıyısına yakın Mutubis (Mutubas) kasabasının pirinç ve şekeri meşhurdur ve Dimyat'taki insanlar kazançlarını balık, pirinç ve şeker ticaretiyle sağlamaktadır. Mısır'da Circe şehrinden paşa kethüdasına senelik şeker, kahve ve ades (mercimek) verilmektedir. Ayrıca, Mısır'da Muharrem ayının on ikinci günü aşure gününde yaklaşık yüz kazgan şeker ve bal içeren aşure pişirilip ziyaretçilere, zengine, fakire ve genç yaşlı herkese ikram edilmiştir. Aynı zamanda Hüseyin adına okutulan mevlitte de şekerli ve misk kokulu şerbetler (sukkeri eşribe-i mümessek) dağıtılmış (Evliya Çelebi, 10, 1938, s. 718, 743, ss. 803-804, 992, 1046).

Şeker ve kahvenin bir arada kullanımıyla ilgili bilgiler bulunmaktadır. Evliya Çelebi, İstanbul'daki büyük gümrükteki alayın geçişinden bahsederken orada olan insanlara şekerli ve misk kokulu kahve, çay ve saleb gibi içecekler ikram edildiğini yazmaktadır (Evliya Çelebi, 1/2, 2008, s. 553). Evliya Çelebi'nin bu anlatısından yola çıkıldığında 17. yüzyılda kahvede şeker kullanımından bahsedilebilir. Ayrıca 17. yüzyılda Ermenistan'daki Becni'yi (Bicni) ziyaret eden seyyah Jean Chardin, burada bir manastırda kalmıştır. Kendisine şekerle pişirilmiş kahve ikram edilmiştir (Chardin, 2014, s. 256). 1657 yılında Mısır'ı ziyaret eden Jean Thevenot'un da kahvenin içimiyle ilgili verdiği bilgiler dikkat çekmektedir. Mısırlıların kendi misafirlerine kahve ikram ederken şerbet de sunulmaktadır. Seyyahın söylediğine göre şeker, limon suyu, misk, gri amber veya gül suyuyla yapılan çeşitli şerbetler mevcuttu (Thevenot, 2014, s. 70).

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Evliya Çelebi'nin seyahatnamesindeki bilgiler ışığında 17. yüzyılda şekerin üretim, tüketim, kültürel ve ticari bağlantısı takip edildiğinde şekerin elit bir emtia olma özelliğini koruduğu ifade edilebilir. 10 ciltlik eseri, siyasi olaylara ve sosyo-ekonomik hayata dair ayrıntılı bilgiler sunmaktadır. 17. yüzyıl boyunca önemini koruyan şeker ürünü de seyyahın eserine konu olmuştur. 10 cildin tümünde İran coğrafyasından Balkanlara ve Akdeniz kıyılarındaki bölgelerde şeker ve şekerden yapılan ürünler bulunmaktadır. Şekerin genellikle elit tabakada tüketildiği dikkate alındığında merkezden taşraya bir yayılım içerisinde olduğu görülmektedir. Bir diğer deyişle halk şekerin tadını bilse de onların sofraları için lüks bir maddedir. Elde edilen bir diğer sonuç ise seyahatnamede şeker kullanımı açısından önem taşıyan çeşitli tatlıların adları ve toplumsal önemiyle ilgilidir. Şeker üzerinden Osmanlı coğrafyasındaki yeme-içme kültürünün çerçevesi çizilmektedir. Yeme-içme kültürünü şekillendiren şeker, sosyal hayatta da hediyelik meta olarak önemli bir üründü. Şeker kamışı tarladan toplandıktan sonra suyu çıkarılmak üzere masaralara götürülmektedir. Bunu takiben şekerhanelerde ürün haline getirilip daha sonra sokaklarda sergilenip sofralarda yer bulmaktadır. Şekerin bu kadar önem kazanmasının sebebi ise sosyal hayatın birçok farklı alanında kendine yer bulabilmesidir. Maddenin elde edildiği bitkinin yani şeker kamışının ziraatinin yapıldığı yerlerden bahsedilmektedir. Seyyah, Mısır'daki şeker kamışı tarlaları ve bu tarlaların Osmanlı ekonomisindeki rolü hakkında bilgiler vermektedir. Özellikle Akdeniz'e kıyısı olan bölgelerde şekerin nasıl tanınır olduğu konusuna değinilmektedir. Çelebi'nin eserinde yer alan bir anekdot doğrultusunda Mısır'da şekerin izleri MS 7. yüzyıl öncesine kadar tarihlenebilir. Bahsi geçen bilgiyle literatüre katkı sağlamak hedeflenmektedir. Çünkü literatürde genel olarak Mısır'da şeker üretiminin başlangıcı MS 7. yüzyıla veya 8. yüzyıla götürülmektedir. Şeker kamışı, tarlalardan toplandıktan sonra değirmenlere götürülüp öz suyu çıkarıldıktan sonra suyu kaynatılmaktadır. Seyahatnamede 17. yüzyılda Mısır'da kullanılan değirmenler hakkında bilgi bulunmaktadır. Dönemin değirmenlerinin nasıl çalıştığı ve yapısı anlatılmaktadır. Mısır'da hem su değirmeninin hem de şili değirmeninin (edge runner) kullanıldığı ifade edilebilir. Fakat bu daha ayrıntılı bir çalışma konusuna ihtiyaç duymaktadır.

Öneriler aşağıda yer almaktadır:

-Ders planlarına (Özellikle Gastronomi, Ziraat Fakülteleri ve Tarih Bölümleri) Akdeniz'de Şekerin Serüveni adlı bir dersin eklenmesi. Akdeniz bölgesinin sosyo-ekonomik yapısını bir ürün üzerinden değerlendirmek amaçlanmaktadır.

- Mısır'daki şeker üretim merkezleriyle iş birliği yapılarak Türkiye'de ziraate uygun olan yerlere şeker kamışının ekilmesi.

- 18-19. yüzyıllarda Osmanlı coğrafyasını ziyaret eden seyyahların gözlemlerinden yola çıkarak şekerin izini takip etmek ve değişim-dönüşümü değerlendirmek: Bu konu hakkında bir proje yapılması.



Bu çalışma etik kurul izni gerektirmemektedir.

Makale ile ilgili notlar

Makale araştırma ve yayın etiğine uygun olarak hazırlanmıştır.

Araştırmanın tüm süreci, çalışmanın beyan edilen tek yazarı tarafından gerçekleştirilmiştir.

KAYNAKÇA

- Abdelfettah, S. A. (2016). es-Sukker ve matabihuhu fi Mısır zaman selatini'l-el-Memalik (648 h-923 h/1250-1517 m). *Havliyet Adab Ayn Şems*, 44, 567-614. 10.21608/aafu.2016.9381
- Aronson, M., Budhos, M. (2010). *Sugar changed the world: A story of magic, spice, slavery, freedom, and science*. Clarion Books.
- Aslan, E. (2017). *Mısır'dan Osmanlı Sarayı'na zahire sevkıyatı (1650-1700)* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Pamukkale Üniversitesi.
- Aslan, M. (1991). Osmanlı Saray düğünlerinde esnaf alayları. *Milli Folklor*, (12), 27-31.
- Atik Gürbüz, İ. (2017). Klasik Türk Edebiyatı metinlerinde ayakkabıcılar. *Turkish Studies*, 12(5), 33-60. <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.11350>
- Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), TS.MA.e, nr. 795/105.
- Bilgin, A. (2010). Osmanlı Sarayında bal ve şekerin tedarik, tüketim ve rekabeti. Nilhan Aras (haz.), içinde, *Ballı yazılar* (ss. 277-289), Metro Kültür Yayınları.
- Bilgin, A. (2012). Osmanlılarda şerbet kültürü ve Tatlıhâne-i Âmire'de üretilen şerbetler. *Yemek ve Kültür*, (29), 49-57.
- Bilgin, A. (2015). XVII. yüzyılın ortalarında İstanbul'daki gıda esnafı. *Antik Çağdan 21. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi* (4/181-189).
- Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*, (317), 50-57.
- Bosma, U. (2024). Şekerin tarihi-bu tatlı madde 2000 yıl boyunca politikalarımızı, sağlığımızı ve çevremizi nasıl değiştirdi? (1. Baskı). trc. Yavuz Alogan, Say Yayınları.
- Ceyhun Sezgin, A., Durmaz, P. (2019). Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.432>
- Demirel, D., Akdeniz, M. G. (2019). Sanayileşme öncesinde geleneksel şeker üretim yöntemleri ve değirmenlerin gelişimi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 122-141.
- Efeoğlu, Z. (2021). *Evliya Çelebi'ye göre Mısır Beylerbeyleri'nin Mısır'a geliş ve gidişleri* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Pamukkale Üniversitesi.
- Eggleston, G. (2019). History of sugar and sweeteners. *Chemistry's role in food production and sustainability: past and present* (Cilt 1314, ss. 63-74), Mary Virginia Orna, Gillian Eggleston and Alvin F. Bopp (eds.) içinde, American Chemical Society.
- Es-Seyyid, S. M. (2022). Kâşiflik. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (25/16-18, TDV Yayınları).
- Evliya Ç. (1938). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Mısır, Sudan, Habeş (1672-1680)* (Cilt: 10), Devlet Basımevi.
- Evliya Ç. (2006). *Evliya Çelebi, Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Konya, Kayseri, Antakya, Şam, Urfa, Maraş, Sivas, Gazze, Sofya, Edirne* (Cilt: 3/1) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliya Ç. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Akkirman, Belgrad, Gelibolu, Manastır, Özü, Saraybosna, Slovenya, Tokat, Üsküp* (Cilt: 5/2) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliya Ç. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Akkirman, Belgrad, Gelibolu, Manastır, Özü, Saraybosna, Slovenya, Tokat, Üsküp* (Cilt: 5/1) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları.

- Evliya Ç. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bursa, Bolu, Trabzon, Erzurum, Azerbaycan, Kafkasya, Kırım, Girit* (Cilt: 2/2) (2. Baskı)., haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliyâ Ç. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bağdad, Basra, Bitlis, Diyarbakır, İsfahan, Malatya, Mardin, Musul, Tebriz, Van* (Cilt: 4/1) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliyâ Ç. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bağdad, Basra, Bitlis, Diyarbakır, İsfahan, Malatya, Mardin, Musul-Tebriz-Van* (Cilt: 4/2) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliya Ç. (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Eğri, Hatvan, Yanık, Viyana, Çanad, Eflak, Boğdan, Bükreş, Ukrayna, Kırım, Bahçesaray, Çerkezistan, Dağıstan, Ejderhan, Kalmukistan, Saray, Moskova* (Cilt: 7/1) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliyâ Ç. (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Gümölcine, Kavala, Selânik, Tırhala, Atina, Mora, Navarin, Girit Adası, Hanya, Kandiye, Elbasan, Ohri, Tekirdağı* (Cilt: 8/1) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliyâ Ç. (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Gümölcine, Kavala, Selânik, Tırhala, Atina, Mora, Navarin, Girit Adası, Hanya, Kandiye, Elbasan, Ohri, Tekirdağı* (Cilt: 8/2) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliyâ Ç. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul* (Cilt: 1/2) (5. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliya Ç. (2006). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Konya, Kayseri, Antakya, Şam, Urfa, Maraş, Sivas, Gazze, Sofya, Edirne* (Cilt: 3/2) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliyâ Ç. (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Kütahya, Manisa, İzmir, Antalya, Karaman, Adana, Halep, Şam, Kudüs, Mekke, Medine* (Cilt: 9/2) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliyâ Ç. (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Kütahya, Manisa, İzmir, Antalya, Karaman, Adana, Halep, Şam, Kudüs, Mekke, Medine* (Cilt: 9/1) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları.
- Evliya Ç. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Podgoriçe, İştib, Vidin, Peçoy, Budin, Üstürgon (Estergon), Çiğerdelen, Macaristan, Öziçe, Taşlıca, Dobra, Venedik, Mostar, Kanije* Cilt: 6/1) (1. Baskı). haz. Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları.
- Galloway, J. H. (1977). The Mediterranean sugar industry. *Geographical Review*, 67(2), 177-194. <https://doi.org/10.2307/214019>
- Hamarneh, S. (1977-1978). Ziraatu kasab es-sukker ve sınaatıhi inde el-Arab el-Muslimin. *Havliyetu Daireti'l-el-Asar el-Amme, essani ve elişrin*, 12-19.
- Hanna, N. (2006). *Osmanlı Kahire'sinde tüccar olmak* (1. Basım). trc. Deniz Öktem, Küre Yayınları.
- <https://rch.ac.ir/Madkhal/Paging> (18.08.2024)
- İlgürel, M. (1995). Evliya Çelebi (ö. 1095/1684[?]). *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (11/529-533, TDV Yayınları).
- Jean C. (2014). *Chardin Seyahatnamesi, İstanbul, Osmanlı Toprakları, Gürcistan, Ermenistan, İran 1671-1673* (1. Basım). ed. Stefan Yerasimos, Kitap Yayınevi.
- Jean T. (2014). *Thevenot Seyahatnamesi* (2. Baskı). trc. Ali Berktaç, Kitap Yayınevi.

- Jean B. T. (2006). *Tavernier Seyahatnamesi* (1. Basım). trc. Teoman Tunçdoğan, Kitap Yayınevi.
- Karademir, Z. (2015). Osmanlı İmparatorluğu'nda şeker üretim ve tüketimi (1500-1700). *OTAM*, (37), 181-218.
- Kemikli, B. (2007). Divan şiirinde hastalık ve tedavi. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*. 16(1), 19-36.
- Köprülü, O. F. (1993). Çavuş. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (8/236-238, TDV Yayınları).
- Macinnis, P. (2002). *Bittersweet, the history of sugar*. Allen&Unwin.
- Mintz, S. W. (1997). *Şeker ve güç: şekerin modern tarihteki yeri* (1. Basım). trc: Şükrü Alpagut, Kabalcı Yayınevi.
- Morrison, J. C. (2023). *Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâmesi'ne göre Girit: sosyal ve kültürel hayat* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Özlü, Z. (2011). Osmanlı saray şekerleme ve şekerlemecileri ile ilgili notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (58), 171-190.
- Pamuk, Ş. (2000). *İstanbul ve diğer kentlerde 500 yıllık fiyatlar ve ücretler 1469-1998*. Devlet İstatistik Enstitüsü Matbaası.
- Sarioğlan, M., Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*. 6(14). 237-250.
- Sato, T. (2015). *Sugar in the social life of Medieval Islam* (English Revised Edition). Brill.
- Tezcan, N. (2009). Seyahatnâme. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (37/16-19, TDV Yayınları).
- Uzun, M. İ. (1996). Gülbank. *Türk Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (14/232-235, TDV Yayınları).
- Watson, A. M. (1983). *Agricultural innovation in the early Islamic world*. Cambridge University Press.
- Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde yemek kültürü, yorumlar ve sistematik dizin* (2. Baskı). Kitap Yayınevi.