



Yüz yıllık lezzet

Bebek Badem Ezmesi

The Marzipan of Bebek

A century old flavour

By NILÜFER OKTAY* Photos SERHAT ÖZŞEN

İstanbul denince akla birçok şey gelir. Görkemli geçmişi, eski semtleri, gizli güzellikleri... Ve tabii ki koca bir metropol olmanın sorunları. Hikayeler, yorumlar bitmek bilmez. Çünkü her şeye rağmen, her köşesinde hâlâ birbirinden ilginç sayısız öyküyle karşılaşmak mümkündür. Bebek'te olduğu gibi... Sokak aralarında dolaşmanıza gerek yok. Öykünün kahramanları da mekanı da semtin en işlek caddesinde, Cevdet Paşa'da. Yüzyıl başından bu yana Bebek'te, değişik hinalarda ama hep aynı cadde üzerinde hizmet veriyor. Amacı, ağızları tatlandırmak. Sadece semt sakinlerinin değil, bütün İstanbul'un, Türkiye'nin, hatta kimi zaman yurtdışından gelenlerin.

Adıyla maruf: Meşhur Bebek Badem Ezmesi. İnci'de profiterol, Baylan'da kup griye, Hacı Muhiddin'de lokum neyse, burada da badem ezmesi öyle. İsterseniz sahibi Sevim İşgüder'den dinleyelim Bebek Badem Ezmesi'nin yüzyılın başına uzanan öyküsünü...

"Beybabam Mehmet Halil Bey Mudanyalı, annem Anastasya Arnavutköylü. Eğitim için İstanbul'a gelmiş babam. Anneme aşık olmuş. Önceleri aileler karşı çıkmışlar Türk-Rum aşkına, sonra kabullenmişler. İstanbul'a yerleşince bir de meslek tuttur-



Many things come to mind when speaking of Istanbul, with its splendid past, superb setting and lively culture. And on the other side of the coin the problems facing this huge metropolis. Yet despite everything, there is a fascinating story in every corner of the city, and Bebek is no exception. You do not have to delve into the side streets to find this particular story, whose subject is located on the district's busiest street, Cevdet Paşa. It has been here in Bebek since the turn of the century, not always in the same building, but on the same street, and always pursuing the same object, that of sweetening the palates of their customers. These are not only local residents, but

come here from all over Istanbul, Turkey, and even sometimes from abroad.

Of course I am talking about the famous Bebek Marzipan Shop. Just as İnci is famous for its profiterole, Baylan for its coupes, and Hacı Muhiddin for its Turkish delight, so this is 'the' place for marzipan. Let us listen to Sevim İşgüder tell the story of Bebek Marzipan: 'My father Mehmet Halil Bey came from Mudanya, and my mother Anastasya was from Arnavutköy. My father had come to Istanbul to study, and fell in love with my mother. At first both families opposed this mixed marriage between Turk and Greek, but later they were reconciled to the idea. Marrying

Yüzyılın başından bu yana, Bebek'te hep aynı cadde üzerinde hizmet veren "Meşhur Bebek Badem Ezmesi", buraya ilk kez babasının kucağında gelip şimdi kendi çocuklarını badem ezmesiyle tanıştıran müdavimleri olan, deyim yerindeyse, İstanbul'un yaşayan geleneklerinden biri. / The famous Bebek Marzipan Shop has been located on the same street in Bebek on the Bosphorus since the beginning of the century. Customers who first came here in their father's arms now bring their own children to taste the marzipan, which is one of Istanbul's living traditions.





Mudanyalı Mehmet Halil Bey, Arnavutköylü Anastasya'ya aşık olup evlenince, baba mesleğini İstanbul'a taşır. Üstte-solda, Mudanya'daki ilk dükkan. İstanbul'da açılan yeni dükkanın ticarî sicil kaydı ise 1904'tür. Baba yadigarı "Yaşasın Şeker" yazılı özel el işleme pano hâlâ dükkanın girişinde asılı. / When Mehmet Halil Bey of Mudanya fell in love with and married Anastasya of Arnavutköy, he set up in the family business of confectionery. Above left is the original shop in Mudanya. The new shop in Istanbul was registered in 1904. An embroidered panel dating from Mehmet Halil Bey's time bearing the words 'Long Live Sweets' still hangs at the shop entrance.

mak lazım. Aile mesleğini de İstanbul'a taşımış babam, kendisiyle birlikte. Büyükbabamın ve annemin yardımıyla Bebek'te badem ezmesi, acı badem kurabiyesi, buzlama, akide şekeri yapıp satmaya başlamış. Dükkanın ticarî sicil kaydı 1904..."

Mehmet Halil Bey ve Bayan Anastasya'nın iki çocukları olur: Sema ve Sevim. Sema 14'ünde, Sevim ise henüz 1.5 yaşındayken, aile Mehmet Halil Bey'i kaybeder.

İşin başına Bayan Anastasya geçer. O yıllarda Bebek'in nüfusu yaklaşık bin kişidir. Küçük imalathanede hazırlanan ezme, kurabiye, pandispanya dönemin ünlü pastanelerine de satılır. Cumhuriyet Pastanesi'ne, Kamelya'ya, Boğaziçi'ne. Çocuklar da o yıllarda anneye yardım ederler:

"Çocukluğumuz badem ezmesiyle geçti. O zamanlar bademleri elde ayıklardık. Ablam, ben, annem, mahallenin diğer çocukları. En çok badem ayıklayan hediye kazanırdı. Birbirimizle yarıştık bu yüzden. Ayıkladığımız bademleri de sobanın üzerinde, mangalda kuruturduk. Madamın ezmesi diye tanınmaya başlamıştı ezmelerimiz. Annem, babamın ölümünden sonra 20 yıl tek başına ilgilendi işlerle. Biz de çocuk halimizle elimizden geldiğince yardım ederdik ona."



meant that my father had to start earning a living, so he set up his own family trade. With the help of my grandfather and my mother he began to make marzipan, macaroons, sorbet and boiled sweets. The shop was registered in 1904.'

Mehmet Halil and Anastasya had two daughters, Sema and Sevim. When Sema was 14 and Sevim just a toddler of 18 months, Mehmet Halil died, and their mother took over the running of the business. At that time Bebek's population was around a thousand. The marzipan, biscuits and pain d'Espagne which they made were not only sold in their own shop but in the famous patisseries of the time, Cumhuriyet, Kamelya and Boğaziçi.

The children use to help their mother. 'Our childhood was spent making marzipan,' recalls Sevim Hanım. 'In those days we used to shell the almonds by hand, my sister, me, my mother, and other children from our neighbourhood. The child who did the most used to win a present, so we raced with one another. We used to dry the shelled almonds on the stove or the brazier. Our marzipan was known as 'Madame's marzipan'. For twenty years after my father's death, my mother ran the business alone, and we children helped her as best we could.'

While as a child she had found this job fun, Sevim Hanım did not find it so enjoyable as a teenager. Her mother used to get to work at 6 o'clock in the morning



Müesseseyi 42 yıl önce annesinden devralıp bugüne getiren Sevim hanım, işin sırrının mesleği sevmekte yattığını ve malzemeden ödün vermemek gerektiğini söylüyor; sonra da ekliyor: "Oya gibi işlemeli bademi." / Sevim Hanım took over the business from her mother 42 years ago. She says that the secret of her success lies in loving her occupation and only using the finest ingredients. She says that preparing marzipan is as delicate a process as making lace.

Çocuklukta eğlenceli olan bu iş, gençlik döneminde eskisi kadar hoş görünmez Sevim hanıma. Çünkü anneleri sabah 06.00'da girer imalathaneye, gece yarısına doğru çıkar. Ablası Sema evlenmiştir bu arada. Sevim hanımın ise okul yıllarıdır. "Bir meslek tutturamazsam bile bu işi yapmam; evlerde tahta silerim, çamaşır yıkarım" dediği yıllar. Ama işler umduğu gibi gitmez. Annesi hastalanır, üst üste 4 ameliyat geçirir. Nakit sıkıntısı çekmeye başlarlar. Sevim hanım annesinden bilfiil devralır işi, 1957 yılında. Ve tam 42 yıldır dükkan, dolayısıyla badem ezmesi her şeyi olur. Kendi deyimiyle "sevgilisi, eşi, çocuğu".

Karşılığı mı? Ezmesinin yurtdışına taşan ünü; dükkana ilk kez babalarının kucağında gelen, şimdi çocuklarını badem ezmesiyle tanıştıran müdavimler. Aslında badem ezmesinin sırrı "sır" değil. Hâlâ her gün imalata giren, sonra da koltuğunda Maltepe'sini içip müşterileriyle sohbet eden Sevim hanım herkese anlatabilir badem ezmesinin yapılışını. Bize olduğu gibi.

"İlk işlem bademini ayıklanması. Eskiden olduğu gibi hâlâ elde yapıyoruz bunu. İkinci işlem kurutma. Düşük ısıda 12 saat kurutulur bademler. Sonra rendelenip, havanda dövülür. İçine bir miktar



and not return home until late at night. Her elder sister Sema had married meanwhile, but Sevim Hanım was still at school and determined to find another way of earning a living. 'I would rather have gone out scrubbing floors or doing laundry than do that job,' she remembers. But her plans were thwarted when her mother fell ill and underwent four operations in succession. Their savings ran out and Sevim Hanım was obliged to take over the business from her mother in 1957. For 42 years her life has revolved around the shop and marzipan, which have been, as she puts it, 'my lover, my spouse, my child.' And what has been her reward? A reputation which has spread beyond Turkey's borders, and customers who

first tasted her marzipan when they were carried into the shop in the arms of their fathers, and who now bring their own children here to taste it. The secret of marzipan is not actually a secret. After supervising the production of each day's batch. Sevim Hanım seats herself down in the shop and lights a cigarette. While she chats to her customers she is more than willing to tell anyone how it is made. Just as she did us.

'First you shell the almonds. We still do this by hand, as in the past. Secondly they are dried at a low heat for twelve hours. Then they are grated and pounded in a mortar, together with sugar mixed with a little water. Then the paste is kneaded. This is done on a marble



su katılmış şekerle birlikte. Sıradada hamurun yoğrulması var. Bu işlem mermer üzerinde yapılır. Gerekli kıvama ulaşıncaya kadar elde yoğrulan hamur fitillenip, kesilir. Başkalarının yöntemi farklı olabilir ama biz böyle yapıyoruz. En önemli özelliklerimizden biri makine ve katkı maddesi kullanmamamız.”

Sevim hanıma göre asıl sır reçetede değil mesleğini sevmesinde; malzemeden, malzemenin gramajından ödün vermesinde. Titizlik, bademin ezme dönüş sürecinde her aşamada göze çarpıyor zaten. Mesela bademin seçimi. Her bölgenin bademi ezme için uygun değil: “Bademin tadı çok önemlidir. Ege bademi acıdır. Datça bademini viskiyle kavurun çok güzel olur ama ezmede aynı tadı elde edemezsiniz. Bu yüzden hammadde çok önemli. Zaten badem ağacı çocuk gibi bakım ister. Çok naziktir. Baharda ilk açan badem ağaçlarıdır. Soğuk vurdüğünde tüm hasat mahv olur... Biz daha çok Güneydoğu, Doğu Anadolu'dan Malatya, Elazığ gibi illerden badem alırız. O yörelerin toprağının kalitesi iyidir...”

Bademlere lezzet katmakla geçen 42 yıl. Nereye kadar? Sevim hanımı düşündüren de bu



Butikte sadece badem ezmesi yok; başta fıstık ezmesi; ayrıca akide şekeri, lokum, özel kavrulmuş kuruyemiş; fıstıklı, bademli, portakallı drajeler mevcut. / As well as marzipan, the shop sells pistachio fondant, boiled sweets, Turkish delight, roasted nuts, and sugar coated pistachios, almonds and orange peel.

slab. After being kneaded to the correct consistency, the paste is shaped and cut. Others might use a different method, but that is the way we do it. The most important difference is that we use no machinery and no additives.’

According to Sevim Hanım the secret is not in the recipe but in loving the profession and using the finest ingredients in the right amounts. Her meticulous standards are evident at every stage of the manufacturing process. In the first place the almonds themselves are carefully chosen. Not every region’s almonds are suited to making marzipan. ‘The flavour of the almonds is very important,’ she explains. ‘Aegean almonds tend to be bitter. Datça almonds are wonderful roasted with whisky, but you do not get the same flavour in marzipan. So the raw materials are crucial. Almond trees need nurturing like a child. They are very sensitive. The almond is the first tree to blossom in spring. If there is a frost the whole crop is ruined. We mostly purchase our almonds from Malatya, Elazığ and other provinces in southeastern and eastern Turkey, regions with good quality soil.’

How much longer does Sevim Hanım intend to continue creating delicious marzipan from almonds? That is a question which worries her. ‘I wish I had a child to take over the business.

zaten: "Çok isterdim bir çocuğum olmasını, onun bu mesleği devam ettirmesini. Malesef kimseyi eğitemedik. Çünkü çok özen gerektiriyor. Oya işler gibi bademleri işlemeniz gerekiyor. Bazen büyük firmalardan teklifler geliyor. Güvenemediğim, yapabileceklerinden emin ola-



Unfortunately I have not been able to train anyone to do so either. This is a job requiring meticulous care. Processing the almonds is like making lace. Sometimes we get offers from large firms, but I turn them down because I don't trust them to do the job properly. Our traditional



Ezmelerin, şekerlemelerin yanı sıra, artık antika değerindeki Beykoz ve opalin şekerlikler yüz yıllık müesseseye ayrı bir hava katıyor. / The antique Beykoz glass and opaline sweet dishes enhance the atmosphere of this traditional confectionery shop.

madığım için geri çeviriyorum. Geleneksel şekerçiliğimiz kalmadı zaten. El emeğinin yerini makine aldı. Hayatımızı güzelleştiren ayrıntılar değil, para kazanmak önemli günümüzde. Ne yazık ki bizimle birlikte bu iş de yok olup gidecek. Çok üzülsem, hiç istemesem de."

Başka şubesi bulunmayan butiğin biraz da dekorasyonundan söz edersek; o da geçmişten izler taşıyor. İlk göze çarpan, girişte hemen sağda asılı duran "Yaşasın Şeker" yazılı pano. Özel el işleme si pano, Sevim hanıma babasından yadigâr; butiği aydınlatan büyük avize, artık antika değerindeki Beykoz ve opalin şekerlikler gibi...

Geç olmadan "Meşhur Bebek Badem Ezmesi"ni tatmak, İstanbul'u kendine özgü lezzetleriyle de tanımak isteyenlere son birkaç hatırlatma: Butikte badem ezmesinden sonra gelen en önemli ürün fıstık ezmesi. Ayrıca akide şekeri, lokum, özel kavrulmuş kuruyemiş; fıstıklı, bademli, portakallı drajeler mevcut. Kış aylarında ise listeye fruit glase ve kestane şekeri ekleniyor. Ama ilk kez gidenler için ille de badem ezmesi. Panodaki yazıyı hatırlayıp, hak vereceksiniz: "Yaşasın Şeker".

confectionery trade has died. Hand labour has been replaced by machines. Today people care not about the minutiae of life which lend it beauty, but only about earning money. I am afraid that this trade will die with me, however sad that makes me and however much I wish it were otherwise.'

The shop itself bears traces of the past. The first thing you notice is an embroidered panel hanging on the right at the entrance bearing the words 'Long Live Sugar,' which has been here since the time of Sevim Hanım's father, like the large chandelier hanging from the ceiling and the antique Beykoz opaline sweet dishes. For those who want to taste Bebek's celebrated marzipan before it is too late, I should add that this temple of confectionery's second most important product is pistachio fondant. Then there is akide şekeri (traditional Turkish boiled sweets), Turkish delight, roasted nuts, and sugar coated pistachio nuts, almonds and orange peel. In the winter months crystallised fruits and chestnuts are added to the list. But first time customers go specifically for the marzipan, and when you have tasted it, you will declare that the words on the panel express it perfectly: 'Long live sweets.'

* Nilüfer Oktay, gazeteci.

* Nilüfer Oktay is a journalist.

