

THE FOOD *of* CONTENTMENT

Türk Lokumu

Fıstıklı, Hindistan cevizli, güllü, limonlu ve sakızlı lokumlar, gerçekten de, daha insanın ağızına girer girmez eriyiveriyor.

Hazelnut, coconut, rose, lemon and mastic are just some of the mouthwatering flavours of Turkish delight.

By TARQUIN HALL Photos MANUEL ÇITAK

Hacı Bekir'in kapısından içeri girmek, adeta bir masal dünyasına adım atmak gibi. Rengarenk şekerlemeler, ezmeler ve lokumların karşı konulmaz bir cazibesi var. Hele hele tezgahın üzerine sıralanmış parlak pirinç kapaklı dev kavanozlardaki herbiri ayrı renkteki akide şekerleri en iştahsız insanın bile

When I walked into Hadji Bekir's shop on Hamidiye Street near Istanbul's Golden Horn, it was like entering a child's dream. Wherever I looked, there were containers brimming with enticing confectionary. A dozen jars with polished brass lids stood on one counter packed with a kaleidoscope of bon bons: red, yellow, cinnamon and stripy ones. Nowhere was there any sign of mass production, only silver trays arranged with rows and rows of pastel-coloured marzipan, individual chocolate shapes and enormous macaroons. My mouth watered. On another counter, a man was busy cutting long



Hammaddesi şeker ve nişastadan oluşan lokumun sırrı pişirilmesindedir. Fazla piştiğinde sert oluyor, az pişirse şekil almıyor.



ağzını sulandırmaya yetiyor. Bu dükkanda insanı rahatsız eden en ufak bir şeye rastlamak olası değil, tepsilere sıralanmış badem ezmele-ri, lokumlar çikolatalar, herşey, büyük bir öze- ni yansıtıyor.

Bir tezgahda yaşlı bir adam uzun bir sosis biçi- mindeki lokumları küçük küçük kesiyor ve pudra şekerine buluyor. Bu yılların eskitemedi- ği dükkanın en büyük ve benim de en çok il- gimi çeken özelliği işte bu lokumlar.

Dükkanın şimdiki sahibi Doğan Şahin tüm dünyanın "Turkish Delight" (Türk keyfi) adıyla tanıdığı lokuma bu ismin 18. yy'da bir İngiliz seyyah tarafından verildiğini anlatıyor. Bu ara- da halk arasında lokuma "rahat lokum" dendi- ğini de öğreniyorum. Lokum zaten yıllarca dil- bilimcileri şaşırtan ve tahminen Arapça "yedik" kelimesinin yozlaşmasından türemiş bir kelime.

Bu anlamda da 18. yy'da ona "Turkish Delight" adını ve- ren seyyah pek de yanlış bir iş yapmış sayılmaz.

Hacı Bekir'in lo- kum macerasının geçmişi oldukça eskiye dayanıyor. 1776'da Sultan I. Abdülhamid'in tahtta olduğu dönemde, küçük bir Anadolu kasabası-

ndan yola çıkan şekerçi Hacı Bekir Efendi'nin yolu başkente düşer. Yanında bir iki bakır ka- zandan başka birşeyi olmayan Hacı Bekir Efen- di, küçük bir dükkan açarak kent halkını yep- yeni bir lezzetle tanıştırır. Bu lokumun doğuşu- dur. Aslında lokumla ilgili yanıtız kalan birçok soru olmasına rağmen gerçek şu ki, Hacı Be- kir, döneminin Willy Wonker'dır. O da aynen Çarlı'nın Çikolata Fabrikası'nın (Doald Dahl, Can Yay., 1989) Willy Wonker'ı gibi, olağanüs- tü lezzetler yaratarak ünlenir. Devrin ileri ge- lenlerinin eşleri ve kızları, arkadaşlarına dantel mendiller içinde lokum armağan etmeye baş- larlar.

Enerjisi ve girişimciliği sayesinde Hacı Bekir sonunda sarayın Baş Şekercisi olur. Onun yapı- tığı lokumlar, ezmeler, Sultan'ın midisini şen- lendirmeye başlar. Bu dönemde İtalyan Res- sam Preziosi, bıyık ve sarığıyla tipik bir Os- manlı erkeği olan Hacı Bekir'i, yanında iki ço- çuğu olan bir kadına şeker tartarken gösterdiği

sausage-like lengths of Turkish delight into cubes and sprinkling them with finely powdered sugar. It was Turkish delight that I particularly wanted to write about.

The owner, Mr Doğan Şahin, happened to be inside. After welcoming me he said, "We do not call it Turkish delight. That name was invented by a now unknown British traveller who took some back to London in the 18th century... We Turks still call it by its proper name, rahat lokum."

He explained that the etymology of the word lokum has puzzled linguists for many years; it seems to be a corruption of an Arabic word, meaning, "we have eaten". "Rahat" is a Turkish word, meaning "peace" or "contentment", therefore the correct translation is, "we have eaten contentment". So, the English traveller who dubbed it "delight" was not far off.

Mr Şahin then began to relate the fascinating story

of Hadji Bekir and the food of contentment. In 1776, during the reign of Sultan Abdulhamid I, Bekir Effendi, a fully apprenticed confectioner, arrived in Constantinople from a small town in Anatolia.

"The capital he (Bekir) brought here with him was not great," continued Mr Şahin. "It consisted of a few copper cauldrons with which



he set up in a little shop in the centre of the city. What he did have was his secret recipe for a delicious new sweetmeat."

Was this then the birth of Turkish delight? The truth, it seems, is something of a mystery. What is clear is that Hadji Bekir was the Willy Wonker of his day and among a people with such a sweet tooth as the Turks, he quickly won fame and fortune. Fashionable ladies began giving Turkish delight to their friends in special lace handkerchiefs. "Thus gifted with energy, enterprise and originality, he was appointed Chief Confectioner to the Ottoman Court," said Mr Şahin, who went on to describe how some of each batch was sampled by tasters before it reached the lips of the Sultan.

Mr Şahin showed me a reproduction of the celebrated Hadji Bekir painting by the Italian artist Preziosi, which now hangs in the Louvre. It depicts the venerable bearded and turbaned confectioner weighing sweets for a wealthy veiled lady, with two children and a cat looking on.

bir tablosunu yapar. Tabloda bir kedi de onları izlemektedir. Halen bu resmin orijinali Louvre Müzesi'nde bulunuyor. Preziosi'nin tabloyu tamamlamasından kısa bir süre sonra Hacı Bekir Efendi yaşama veda eder. Ancak oğulları ve torunları mesleği devam ettirerek, dedelerinin ününe ün katarlar. Kahire'de dükkan açarlar ve lokumu Avrupa'ya ihraç ederler.

Hacı Bekir'in son erkek varisi 1974 yılında ölmüş, onun kızı ise Doğan Şahin'le evlenmiş. Bundan sonra Şahin ailesinin çocukları ve torunları Hacı Bekir lokumlarının adının devamını sağlayacaklar.

Bugün artık birçok firma lokum üretiyor, ancak damak zevki olanlar için Hacı Bekir lokumunun ayrı bir yeri var. Fıstıklı, Hindistan cevizli, güllü, limonlu ve sakızlı lokumlar, gerçekten de, daha insanın ağzına girer girmez eriyiveriyor. Şahin Bey'e göre lokumun sırrı pişirilmesinde, "kıvamında pişmeyen bir lokum hiçbir şeye benzemez" diyor. Ana hammaddesini şeker ve nişastanın oluşturduğu lokum fazla piştiğinde çok sert oluyor, az pişerse şekil almıyor.

Lokumun Türk insanının yaşamında özel bir yeri var. Her ne kadar birçok geleneğimiz çoktan terk edilmiş olsa da, hâlâ bayramlarda, doğum günlerinde yakınlarına bir kutu lokum almayı sürdürenler var. Oda sıcaklığında 6 ay gibi uzun bir süre saklanması mümkün olduğundan, birçok evde ani olarak gelen misafirlere ikram edilmek üzere hazır tutuluyor. İstanbul'a dışardan gelenler de memleketlerine dönüşlerinde bir-iki kutu lokum almayı ihmal etmezler. Bu nedenle yoğun bir lokum tüketimi söz konusu İstanbul'da.

Hacı Bekir'in kapısından çıkarken iki küçük çocukla adeta çarpışıyoruz. Hararetle paralarını sayıyorlar, sonra da yeterli parayı denkleştirmiş olmalı ki, muzaffer bir edayla kapıya yöneliyorlar. Biraz sonra onlar da bu masal dünyasından paylarına düşeni alacaklar...

Hadji Bekir passed away shortly after the painting was completed. But the business continued to flourish and expand, Hadji Bekir's son and grandson opened shops in Cairo and started exporting Turkish delight to Europe. The last male heir died in 1974 and his daughter married Mr Şahin. Their sons, although not Bekirs, will inherit the thriving company.

"Try the lemon flavour; it's my favourite," said my host, presenting me with a silver tray piled high with nearly 20 mouthwatering varieties of Turkish delight. I popped one into my mouth and it melted on my tongue. I reached for another piece.

I then sampled the pistachio, coconut, mastic (which is purported to have medicinal value), and rose petal flavours and asked Mr Şahin if there was

anything he could tell me about how rahat lokum is made - without, of course, giving away the company's secret techniques. He explained that firstly only the very finest ingredients are selected, the principle ones being sugar, corn-starch and cream of tartar. "But the real key," he continued, "is in the cooking. The mixture should be heated to precisely 300 degrees Fahrenheit. If it overcooks it becomes too hard, and if

undercooked, it won't keep its shape when cooled." Turkish families continue to eat rahat lokum in large quantities on holidays and birthdays, and because it remains fresh for six months if stored at room temperature, most households keep some on hand for guests. Furthermore, anyone from the provinces who visits the city is expected to bring back a box or two for his fellow villagers. And woe betide those who forget!

With a hand-wrapped package of goodies tucked under my arm, I thanked Mr Şahin and his assistants for their help.

As I left Hadji Bekir's, I almost stumbled over two young schoolboys who were peering dreamily through the shop windows. They eagerly counted out their small change and then pushed open the door. Their dream, too, was about to become a reality.



Bugün artık birçok firma lokum üretiyor, ama damak zevki olanlar için Hacı Bekir lokumunun ayrı bir yeri var. / Today many firms produce Turkish delight, but for connoisseurs that of Hadji Bekir is still unsurpassed.

