

Geçmiş Zaman olur ki



BURHAN FELEK

Horoz şekeri

GEÇEN gün durup dururken aklıma geldi. Bizim çocukluğumuzda çocuklara hem yesinler, hem sevsinler diye horoz şekeri verilerdi. Bu horoz şekeri neydi? Bunları düşünürken, Türkiye'de büyük bir millî endüstrinin, şekerliliğin sönmek üzere olduğu zihnimde takıldı.

Horoz şekeri, akide şekerinden horoz biçiminde yapılmış bir karış boyunda bir ince çubuğa takılmış şekerden ibaretti. Bunu sokaklarda dolaşan seyyar şeker satıcıları satarlardı. Bu satıcıların bir çamekânlı şeker mostrası vardı. İçinde daha ziyade lokum, badem şekeri, leblebi şekeri, bergamat, akide, badem ezmesi ve horoz şekerleri vardı. Seyyar şekerçiler 40-50 senedir ortalarında yok. Birçok seyyar satıcı gibi bunlar da çekildiler.

Türkiye'de gıdaya ve tada dair sanatlar çok ilerlemiştir. Avrupa'da bir muhallebeci, bir tatlıcı dükkânı, bir seyyar pekmezci göremezken, bunlar Türkiye'de harcıâlem ticaret ve sanat kolları idi. Bugün artık söndü. Ve ben bu yazıyı, o sönmek üzere olan bir büyük millî endüstrinin memlekette diriltilmesi amacıyla yazıyorum.

Geçenlerde radyoda alaturka musikiye ait yayımları dinlerken, meşhur bestekâr Şekerci Cemil Bey'in ne güzel eserler yaptığını müşahade ettim. Yayınları takdim eden hanım spiker de Cemil Bey hakkında ne kadar güzel konuştu.

Ben de hatırlarım. Şekerci Cemil Bey galiba Şehzadebaşı'nda veya o civarda bir güzel şekerçi dükkânına sahipti. Ben çocuklarıyla hukuk mektebinde tanıştım. Onlar da ne kadar terbiyeli, nazik gençlerdi. Şekerci Cemil Bey bir taraftan güzel şekerçi dükkânını idare ederken, öte yandan musikimizin en kuvvetli ve kıymetli bestekârları arasında mevki tutacak kadar bu güzel sanata kendini vermişti. Onda şekerçilik, bu harikulâde istidadın inkişafına mani olacak yerde işinin adını, şöhretine ilâve ederek "Şekerci" lakabını âdeta iftiharla benimsemişti.

Demek istiyoruz ki, şekerçilik millî sanatlarımız arasında muteber ve zengin bir sanattı.

Türkler tatlıya meyili olan bir millettir. Çeşitlerini burada saymaya lüzum görmediğim envai türlü hamur tatlıları yanında sütlü tatlılar ve bize mahsus aşure, zerde, gülbeşeker, gül-lač ve çeşitli reçeller başka dünya memleketlerinde emsali olmayan şeylerdir.

Şekerçilik de bunlardan bir sanat kolu idi ki, 100 sene evvel merhum Hacı Bekir adındaki galiba Safranbolulu bir ustanın himmetiyle inkişafının zirvesine çıkmıştı. Ben şekerçiliğimizin bu parlak devrine yetiştim. Hacı Bekir'in sağlığını bilirim. Hâlâ bulunduğu Bahçekapı'daki dükkânında meşhur acıbadem kurabiyesi ve pandispanya aldığımızı hatırlarım. Şekerçilik Hacı Bekir'de şöhretini bulmuş olmakla beraber, başka şöhretli şekerçiler de vardı. İşte Şekerci Cemil Bey de bunlardan biriydi. Hacı Bekir'in karşısında Hafız İsmail isminde bir şekerçi daha vardı. Dükkânı hâlâ duruyor ama firmasını bilmem.

Pangaltı'daki Şekerci İsmail Hakkı Bey'in bu hafız İsmail ile bir yakınlığı var mı bilmem.

Şekerçiler ne yaparlardı? Şekerçiler evvelâ şeker yaparlardı. Bunların envai yazayım. Bergamatlı beyaz katı şeker, limonlu, çilekli, tarçınlı, güllü, portakallı akideler, badem ezmesi (fıstık ezmesi sonradan geldi), acıbadem kurabiyesi (bu bize mahsus bir spesiyalitedir), badem şekeri, kurabiye şekeri, portakal kabuğu şekeri, kişniş şekeri, lokumlar

Lokum nedir? Önce bu kelimenin etimolojisini yapalım. Bu kelime Arapça râhat-ül-hulkum, yani (boğazın rahatlığı) kelimesinden Türkçeleştirilmiş lâtîlokum kelimesinin kısaltılmışıdır. Lokumun envai vardır. Sakızlı, sade, portakallı, fıstıklı, kaymaklı ve sucuk şeklinde bademli lokumlar.

Ayrıca ufak kesilmiş nane şekeri, mevlût şekeri, peynir şekeri, nöbet şekeri, lohusa şekeri. Bu şeker envaından ayrı olarak bilhassa ramazanlarda reçel kaynatır, kalaylı bakır kaplarda dükkânların önüne dizerlerdi. Reçeller vişne, çilek, gül, hünnap, ayva, portakal, incir gibi yemişlerden yapılırdı. Ayrıca vişne, çilek, ahududu şurupları da yaparlardı. Bunların dışında eskiden Türk ailelerinde âdet olduğu veçhile misafirlere ikram etmek için lohuk denilen ve "çevirme" adı da verilen beyaz tatlı da yaparlardı.

Bugün bunlardan hiç biri kalmadı ve Türk şekerçilik sanatı, yerini taklit Avrupa şekerçiliğine bıraktı. Sunulan jöle, bonbon, fondan gibi şeylerin fenasını yapmayı tercih ederek, mesleğin torunları sanatlarına ihanet ettiler.

Türkiye'de şekerçiliğin parlak devrinde şekerçi dışardan getirtirdik. Şimdi şekerçi biz yapıyor, şekerçiliği dışardan getiriyoruz. İtalya'da şeker sanayiinin merkezi Peruçia adında bir şehirdir ve bütün şeker sanayii orada toplanmıştır.

Bizde öyle olsun demiyorum. Ama ne oldu bizim güzel şekerçiliğimize? Bugün bir güzel lokum, bir güzel badem ezmesi bulmak için şuraya buraya koşuyoruz. Sadece Hacı Bekir'in ismi yaşıyor. Ama torunları onun ilk devrindeki, hatta merhum Ali Muhiddin Bey'in parlak devrindeki şekerçiliği yapamıyorlar. Acaba usta mı kalmadı, müşteri mi? Zannetmem. Çünkü eskiden bir şeker bayramında şeker alıp yerken, şimdi kurban bayramlarında da şekerle rağbet başladı. Ve Türkiye'den hediye diye dışarıya lokum götürmek ve göndermek âdet oldu. Ama nerede o eski şekerler ve o eski şekerçiler? Lokumlarımız ve akidelerimiz bozuldu. Ne olur, suna bir himmet edilse de, eski şekerçiliğimiz bugünkü yeni imkânlarla diriltile.

Bütün bu zengin ve güzel sanattan elimizde Hacı Bekir'in adı ve mukavva kutular üzerindeki kırmızı damgasından başka hiç bir şey kalmadı. Bence Turizm Bakanlığı mı, Kültür Bakanlığı mı, bir devlet eli bu sanatı tutup kaldırsa! Folklorumuz ne kadar parlaksa, bu sanatın o kadar gelişeceğinden şüphe etmiyorum.

Hâlâ mevcut alaturka şekerçilerin eski ananeyi muhafazaya gayret etmediklerini iddia edemem, fakat bir elvan şeker yaptığı zaman kutuya koyduğu şeker içinde yarısının alafranga taklidi, hele çukulata bozması şeyler olduğunu da inkâr edememler.

Şimdi size bizim şekerçiliğin bir ilginç hadisesini anlatacağım. Bu pek eski bir şey değildir. Bilmem, 20-25 sene var mı?

Zannederim, şimdiki İngiltere Kraliçesi hazretlerinin taht'a yeni çıktığı senelerde İngiliz sarayı, Hacı Bekir firmasına saray için kayısı reçeli yaptırmak istemiş. O zaman Hacı Bekir'i Ali Muhiddin Bey idare ediyordu. Görüşmüş, mutabık kalmışlar. Ancak burada siparişi veren İngilizler, reçel yapılırken bir İngiliz memurun başında bulunmasını istemişler. Ali Muhiddin Bey:

— Hacı Bekir firmasının şerefi, yapacağımız reçelin kontrolüne lüzum göstermeyecek kadar sağlamdır, buna lüzum yok!

İngilizler ısrar edince, Hacı Bekir siparişi yapmaktan vazgeçmiş.

Bu güzel bir "jest"tir. Ne var ki, İngiltere'de ve dünyanın her yerinde böyle kontroller yapılır, ama kendi tebaalarına yapılır. Hacı Bekir'e sökmemiş.

Bizde şekerçilik böyle idi, bugün ne haldedir?

