



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERİN DAYANILMAZ ÇEKİCİLİĞİ

Tuğrul Şavkar

Ortaçağ Avrupası'nda şeker kamışı suyunun kristalize olmuş haline "beyaz tuz" veya "Hint tuzu" denirmiş. Çinliler, birçok keşif ve icat gibi, şeker kamışından şeker üretmeyi de ilk başarının kendileri olduğunu söylerler. Bu üretim, Kanton bölgesinde çok eski zamanlardan beri uygulandığına göre, Çinliler'in bunu Hintliler'den öğrenmiş olduğu düşüncesi bize daha mantıklı geliyor. Bu konuda Su-Kung, yedinci yüzyılda yazdığı Doğa Tarihi adlı yapıtında açıkça, "İmparator Tai-Hung, şeker yapımını öğrenmeleri için adamlarını Hindistan'ın Bengal bölgesine yolladı." diyor.

Dev bir ot olan şeker kamışı, Hindistan'a özgü bitkilerdendir ve en çok Ganj Deltasında yetişir. Şeker kamışıyla akraba olan pek çok bitki, bugün de o bölgelerde bulunuyor. Ancak, şeker kamışının bir evrim sonucu değişime uğramış türü saccharum officinarum dışında, herhangi bir türünü Hindistan'ın doğal ortamında bile bulmak mümkün değildir.

Bilim adamları, Hint geleneklerinden yola çıkarak şekerin tarihini çok eskilere dayandırır. Mitolojiye göre, Buda'nın ataları bir şeker ülkesinden, yani Bengal'den gelmişler. Sanskrit destanı Ramayana'da "masalar dolusu tatlılar, şuruplar ve çiğnemek için kamışlar..." bulunan bir ziyafetten söz edilir. Pers İmparatoru Darius, İndüs Vadisi'ni işgal ettiğinde, Persliler de "arılardan yardım olmaksızın bal veren kamış"ı keşfettiler ve ülkelerine dönerken yanlarında bu kamışı götürdüler. Anlaşıldığına göre, onlar da ilk zamanlar şeker kamışı yetiştirilmesini tekelleştirerek şeker ihracatını çok sınırlı tutmuşlar. Ancak, zamanla işgaller, fetihler ve özellikle Asur kervanları aracılığıyla şeker kamışı, İndüs'ten Karadeniz'e, Sahra'dan Basra Körfezi'ne kadar bütün Ortadoğu'ya yayılmış. İncil'deki "tatlı calamus" ile aynı şey olduğu düşünülen bu "tatlı kamış", ticaret tarihinin ilk dönemlerinde kervanlarla Akdeniz Bölgesi'ne taşındı. Diğer baharatların hepsinden daha az bulunan ve pahalı olan şurubu, Yunanlılar ve Romalılar'dan çok önce Mısırlılar ve Fenikeliler tarafından tıpta kullanıldı. Şeker kamışının bilimsel adı "officinarum", bu otun ilaç olarak kullanılmasından kaynaklanmıştır.

Aristoteles'in selefi Theophrastus, 10 371 yılında yazdığı botanikle ilgili yapıtında söylenilere dayanarak şöyle diyor: "Çiçeklerden, çiğden ve bir kamıştan elde edilen üç çeşit bal vardır." Büyük İskender'in Hint seferi sırasında İndüs Nehri'nden aşağı ilerleyen amiral Nearchus, bu "balın" şeker kamışının kaynatılmasıyla elde edilen su olduğunu öğrenmişti.

Antik çağın tıp yazarlarından çoğu, "Hint tuzu"ndan söz etmiştir. Augustus'un çağdaşı olan Dioscorides, bir yapıtında şöyle diyor: "Hindistan ve Arabistan'da yetişen kamışlarda bulunan, Saccharon adlı katı bir bal vardır. Yapısı, tuzu andırır ve ağızda çiğnendiğinde kırılır."

Klasik Greko-Latin doğabilimcilerden Pliny, Strabo, Seneca, Lucan ve Galen, Sanskritçe "sarkara"nın Greko-Latin şekli olan saccharon veya saccharum'un kullanımı konusunda, Dioscorides ile aynı fikirdedirler. Sözcüğün kökeninin Sanskritçe olması da şeker kamışının Hindistan'dan geldiğinin bir başka göstergesi. Doğa tarihiyle ilgili yapıtında Pliny, şekerin kamıştan nasıl yapıldığını açıklarken şöyle diyor: "Sadece ilaç olarak kullanılır." Öyle bir ilaç ki, Dioscorides ve Galen'e göre, ağırlığınca gümüş ediyor.

Bitkiyi ilk olarak doğabilimci Varro (İÖ 116-27) betimlemiş ve Persliler'in saccharum'u nasıl yaptıklarını da açıklamıştır. Uzun yıllar boyunca, şekerin üzerindeki "Hint" etiketi onu Avrupalıların gözünde daha da değerli kıldı. Modern çağlara kadar şeker, Avrupalılar için çöllerin ötesinden kervanlarla Doğu Akdeniz limanlarına getirilen müthiş bir yiyecek, pahalı bir ilaç, zengin ve nüfuzlular içinse bir lüks olarak kaldı. 966'da Venedik Cumhuriyeti, Orta Avrupa'ya, Karadeniz'e ve Slav ülkelerine şeker satmak için büyük depolar kurmuştu. Zaten Venedik'in zenginliği şeker, ipek ve baharat ticaretine dayanıyordu. Araplar ilk "endüstriyel" şeker rafinerisini günümüzden 1000 yıl önce Girit Adasında kurdular. Bu rafineriden yayılan kokular, Haçlıları bala üşüşen arılar gibi Yakınoğu'ya çekti.

Araplar, şeker üretimini yeniden düzenlediler. Topraklarını genişlettikçe, denetimlerine giren ülkelerde de yeni şeker rafinerileri kurdular. Şeker, altın değerindeydi ve Araplar'm zenginliğine zenginlik katıyordu. Araplar, şeker damıtma tekniğini geliştirerek koyu kahverengi, yapışkan ve kokulu yeni bir ürün elde ettiler: Karamel! Karamelin ilk kullanım alanlarından biri de harem kadınları için ağdaydı. Haçlı seferlerine katılan Joinville, anılarında "şekeri elde ettikleri çok narin kamışlar"dan söz eder.

Ortadoğu'dan çekilmek zorunda kalan Haçlılar büyük ihtimalle yanlarına bir miktar şekerleme almaya vakit bulmuşlardı. Son olarak eklememiz gereken bir başka gerçek de, Kıbrıs'ın son kraliçesi Catherine'in, Venedikli Patriciler'den Cornaro ailesinin vârisi, Cornaro ailesi'nin ise çağın şeker kralı ve yönetimde bulunan herhangi bir kraldan bile daha zengin olduğudur. Görüldüğü gibi, şekerin de aralarında önemli bir yer tuttuğu baharat, Akdeniz limanlarının ekonomik gücünün temelini oluşturuyordu. Taşınması kolay olan bu mallara yüksek fiyatlarına rağmen talep o kadar çoktu ki, alıcı bulamama korkusu olmadan, limanlara parti parti mal getiriliyordu.

Şeker veya baharatın Kuzey Avrupa ve İngiltere yolu üzerindeki kentlerden geçerken, zaten pahalı olan fiyatları gümrük vergileriyle daha da artıyordu. O noktadaki derebeyleri, şekerden mümkün olan en yüksek kârı etmek için her şeyi yapıyorlardı. Bu olay, Atlantik deniz yolunun geliştirilmesinin başlıca nedenlerinden biridir. Yolun üç odak noktası Venedik, Cenova ve Hansa limanlarıydı. Bu yol, batı sahillerindeki egemenliklerini korumak isteyen

Portekiz'in, şeker ticaretine başlamasını sağladı.

Şeker için ödenen vergiler, Güney Fransa kentleri için de büyük önem kazanmıştı. 1273 yılında, Savoie Kontesi'nin ev harcamalarında yaklaşık yarım kilo şeker için iki altın, beş gümüş ödendiği görülüyor. Bir şeker kütesinin değeri, aynı ağırlıktaki gümüşten daha fazlaydı.

Navarre Kraliçesi Marguerite, 1515 yılında serçeparmak büyüklüğünde bir şeker kütesiyile bir avukata ve arkadaşı olan bir centilmene lüks bir akşam yemeği verdiğiinden söz eder. Mısır Sultam'nm Fransa Kralı VII. Charles'a 50 kg. şeker armağan ettiği tarihlere yazılmıştır.

Kayaşekeri olarak da bilinen kütle şeker, koni şekline sokulmuş sert ve çok beyaz rafine şekerdi. Ancak, bu şekerin eczacılar tarafından verilen pek çok adı vardı. Kolayca kırılan bir şeker olan casson, Fransızca'da aynı zamanda crac (kırılmış şeker) olarak adlandırılıyordu. Bu tip şekerin en iyisi Kıbrıs, Rodos ve Babil'den gelmekteydi. Ayrıca Suriye'de, Ölü Deniz kıyılarında gelen bir crac çeşidi daha vardı.

Muscarrat, ilk bakışta adından da anlaşılacağı gibi, misk kokulu değildi, ancak şekerlerin en iyisiydi. Babil Sultam'nm özel tüketimi için Mısır'da yapıldığına inanıldığından, bu şeker neredeyse mitolojik bir özellik kazanmıştı. Onu İtalya'ya kaçıran Venedikli, mucchera'mn (İtalyanca adı) iki kez rafine edildiğini ifade ediyordu. Artıklardan veya tam olarak rafine edilmemiş şekerden yapılan chypre veya kırmızı şeker adlı şeker, genellikle lavmanlarda kullanılırdı. Ancak, kimi sahtekâr eczacılar bunu ilaçlara da koyarlardı, fiyatı düşük olduğundan daha yüksek kâr marjına sahipti. Candy adı verilen çeşit, iri kristalli şekerdi. Eczacıların stoklarında meyve ve çiçek özlerinden yapılan doğal aromalı beş çeşidi vardı: Normal, gül, menekşe, limon veya frenküzümü aromalı candy.

Son olarak, Barbary şekeri Kuzey Afrika'dan geliyordu. Ayrıca, tozşekerlerin en iyisi olan bir de Pannelle vardı. Fransız kayıtlarında blanc officinal olarak adı geçen beyaz şeker, o görkemli şeker ve baharat devrinin bir tanığı olarak hâlâ Fransız ilaç kodeksinin bir parçasıdır.

İspanya, Sicilya ve İtalya'da yapılan şeker kamışı yetiştirme deneyleri başarısızlıkla sonuçlandı. Sadece Balear Adaları'nda Araplar'dan kalma birkaç şeker kamışı tarlası vardı. Şeker kamışı, verimli ve nemli toprağı sevdiği kadar, sıcak ve düzenli rüzgâr isteyen bir bitkiydi.

Yeni keşfedilen Madeira Adaları bu iş için biçilmiş kaftandı. Artık şeker kamışı, Kanarya Adaları'na yollanıyordu. Kristof Kolomb'un keşfinden kısa bir süre sonra, 1506'da, şeker kamışı Yeni Dünya'ya götürüldü. Şeker kamışı orada o kadar iyi yetişti ki, İmparator'un yaptırdığı Madrid ve Toledo kraliyet sarayları, şekerden elde edilen gelirle finanse edildi.

Ancak, bir süre sonra, Karayipler'den şeker kamışı taşımanın çok anlamsız olduğu görüşü ortaya çıktı. Pazarı iyi incelemiş olan Venedikliler, ilk gerçek endüstriyel şeker rafinerisinin açılışını yaptılar. İkel sistemlerle çalışan Türk fabrikalarını incelemiş ve orada gördükleri sistemi daha da geliştirmişlerdi. Pazarın dışında kalmak istemeyen Hollandalılar da Karayip bölgelerinde ele geçirmeyi başardıkları yerlerde şeker kamışı üretimini artırdılar. Ayrıca Güney Çin'den ve Formosa'dan şeker ihracatına başladılar. Rıhtımlarda oldukça ucuza satılan Hollanda şekeri, ambalajda kullanılan palmiye yaprakları nedeniyle 'palmiye şekeri' olarak anılıyordu.

Menekşelerin lezzetli kokusuna sahip olan bu şeker, üstün nitelikliydi.

Sonuçta, üretimin artması ve rekabetten dolayı şeker ucuzladı, tüketimi de hızla arttı. 1572 yılında coğrafyacı Ortellius şöyle yazıyordu: "Sadece eczanelerde ilaç olarak kullanılan şeker, artık gündelik yiyeceğimiz haline geldi."

1640 yılında Fransa da Karayipler'de şeker kamışı yetiştirmeye başladı. Karayipler'den Fransa'ya yollanan şeker miktarı gün geçtikçe artıyor, rafineriler çoğalıyor ve daha önce şekeri yabancılardan almak zorunda kalan krallık, artık onlara şeker satabiliyordu. Fransız İhtilali öncesinde, Avrupa'nın tükettiği şekerin beşte biri, Bordeaux'daki 26 rafineriden sağlanıyordu. Marsilya, Rouen, La Rochelle ve Nantes da, onu yakından izliyordu. Nitekim, onsekizinci yüzyılda kahve ve çikolata ile birlikte, evlerdeki şeker tüketimi de hızla arttı. Toplum ve ahlak gibi, bu ürünler de demokratikleşiyordu. Şekerpancarı şekeri, ondokuzuncu yüzyılın getirdiği büyük değişikliklerle ön plana çıktı.

1745 yılında Alman kimyager Magraff, şekerpancarından şeker elde edip, izole etmeyi başaran ilk kişiydi. Bir Fransız mülteci olan öğrencisi Archard, 1786 yılında Silesia'da, bir endüstriyel rafineri kurdu. Bir adada yaşadıklarını hatırlayan İngilizler, kimyageri, bu besin maddesini üretmesi için ikna etmeye çalıştılar. Kendisine büyük paralar önerdikleri halde, Archard kabul etmedi. Başka bir Fransız kimyager olan Liebig, Avrupa'da şeker üretmeyi "Saçma olmasının yanı sıra, politikaya da çok aykırı" diye tanımlıyordu.

Sonunda Napoleon Bonaparte, Fransız ekonomisini sömürgelerden yapılan ithalata muhtaç etmemek için 32.000 hektarlık bir arazinin şekerpancarı üretimine ayrılmasını emretmişti. 1813 yılında ilk şeker rafinerisi kurulduğunda, on tondan fazla şeker üreten her üretici, dört yıl boyunca vergiden bağışık tutuluyordu. Şekerin tarihinde bir dönem böylece kapanıyordu. Şekerpancarı, daha pahalı olan şeker kamışına dayalı ekonomilere büyük bir darbe vurdu. Şeker kamışı şekerinin fiyatının düşmesi, tüm ekonomik sistemin yeniden planlanmasını gerektirdi.

Şeker Devri sadece 200 yıl sürdü. İki yüzyıl boyunca şeker adına milyonlarca insan feda edildi. Bu sayı, altın için hayatını yitiren insan sayısından fazladır. Çünkü şeker kamışı şurubu neredeyse uluslararası bir para birimi haline gelmişti. Şeker yetiştiricileri ve tüccarlarının tutkusu öyle boyutlara ulaşmıştı ki, şeker için her şey feda ediliyordu. Böyle bir endüstri, kârlılığını sürdürmek için maaş ödememeliydi. Kızılderişiler şeker üretiminde çalışmaya zorlandılar.

Bu durum yasadışı ilan edilinceye kadar Kızılderişilerin büyük bir çoğunluğu çoktan ölmüştü. Buna yol açanlar, sonradan çok pişman oldular. Çünkü, Avrupa'dan kendi istekleriyle gelen sömürgeciler, evlerinden ayrılmalarına değecek miktarda aylık istiyorlardı. Ama hiçbiri uzun süre dayanamadı. Ağır çalışma koşulları, iklim, salgın hastalıklar, yetersiz beslenme, alkol ve kavgalar sonucu çoğu yaşamını yitirdi.

Yatırımlarının karşılığını almayı bekleyen devletlerin toprak verdiği sömürgeciler, kendi kaynaklarına muhtaç kalınca, kendilerinden beklenenin sağlayamamaya başladılar. Yeni Dünya'nm her köşesinde durum aynıydı.

Sömürgecilerin elinde, yiyecek ve hayvan yetiştirecek insan kalmamıştı. Sömürgeciler böylece pek çok gemi kaptanını zengin ettiler. Abbe Raynal, 1775 yılında şöyle yakınıyordu: "Bir Amerikan sömürgesini beslemek için Avrupa'daki bir vilayetin tümünü ekmek gerekir".

Böylece, sömürgecilerin kâr etmesi için geriye bir fikir kalıyordu: Köleler. Bu yüzden Afrika kıyılarından milyonlarca

köle getirildi. Irklar yok edildi. Kıtalar dolusu insan yok edildi. Bernardin de Saint-Pierre de aynı görüşleri savunuyordu: "Kahve ve şekerin Avrupa'nın mutluluğuna katkısını bilemiyorum ama o iki bitkinin dünyanın her iki yakasına da felaket getirdiğini biliyorum." Gerçekten de şeker, yüzyıllar boyunca süren savaşlardan daha çok yıkıma neden oldu. Şeker için o kadar çok gözyaşı döküldü ki, aslında tatlılığım çoktan yitirmiş olması gerekirdi. Akçaağaç şekeri ve meyve şekerleri de önemlidir. Akçaağaç, Kanada'nın simgesidir ve suyu kaynatılarak elde edilen şurubunun folklorik önemi vardır. Nişasta veya fruktoz açısından zengin olan başka bitkilerden de şeker elde edilebilir. Hurma ve incir, uzun süreden beri meyve şekeri üretiminde kullanılıyordu. 1808 yılında ortaya atılan üzümden şeker elde etme fikri, İkinci Dünya Savaşı'nda zorunluluktan dolayı tekrar ele alınıncaya kadar unutuldu.

1979 yılından bu yana, dünyada, tüketilenden fazla şeker üretiliyor. Fazla üretilen şekerin alkole dönüştürülmesi de, başta şeker fiyatlarının düşmesi gibi başka problemler doğurdu. Petrol krizinden dolayı şekerin yakıtla dönüştürülmesiyle yeni bir çağ açıldı. Bazı Latin Amerika ülkelerinde arabalar, şeker kamışı alkolüyle çalışmaya başladılar. Bir devlet başkanının limuzininde şöyle bir çıkartma vardı: "Ben alkolle çalışıyorum, ya siz?"