



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLICILAR LONCASI

Friedrich Unger Doğu'da Tatlıcılık

Türk tatlıcılığının uğraşı alanı yalnızca lokmalarla sınırlı değildir. Buna, Türk yemeklerinin önemli bir bölümünü oluşturan birçok tatlı da girer. Müslümanların tatlıya karşı gösterdikleri özel ilgi, biraz da dinseldir. Kur'an'ın iki ayetinin buna işaret etmesi, işin önemini artırmıştır. Buna göre lokmayı Peygamber mührünün simgesi sayan Müslümanlar, aynı zamanda şekerlemeye ve helvaya da önem verir.

İstanbul dışında başka hiçbir yerde loncalar bu kadar mükemmel ve disiplinli biçimde gelişmemiştir. Tatlıcılar (şekerlemeciler) loncasının bir sürü alt bölümü vardır. Öyle ki, bunlardan her biri ayrı araştırmanın konusu olabilir. Tatlıcılık sanatının bu denli gelişmiş olması şeker tüketiminin hangi noktaya ulaştığını da göstermektedir. Ayrıca seyyar tatlıcılar da vardır. Bu konuda J.V.Hammer'in İstanbul ve Boğaz (1822) adlı eseri beni aydınlattı. Söz konusu, eser loncaların düzeni ve kuruluşunu anlatır.

Loncaların ortaya çıkışı Osmanlı İmparatorluğu'ndan daha eskidir. O zamanlar her sanat dalının bir koruyucusu varmış. Geçen yüzyılın bir Türk tarihçisinin verdiği rakamlara göre, İstanbul'un 600 loncası 46 dizi halinde üç gün boyunca imparatorluk sarayı önünde yürüyüş yapmıştır. Dördüncü dizide şerbetçiler varmış. Ardında gülabcılar (gülsuyu yapanlar) yerlerini almışlar. Bunlar gülsuyu, bal suyu ve esanstan başka çok sevilen ünlü gülyağını da üretirlermiş.

Ekmekçiler loncasının çeşitli alt bölümleri arasında (simitçiler, börekçiler, çörekçiler, halkacılar) kadayıfçılar bulunuyormuş. Bunların da ilk ustalarının adı Raşit'tir. Şerbetçiler, Lokmacılar, Gözlemeciler, Güladşenciler (kökeni İran olan bir hamur işini yaparlarmış), Tuzlacılar, Hoşafçılar (hoşaf meyve suyu ile karıştırılmış her türlü tatlı su demektir.) Doğu'da sofraya olarak kullanılan tahtalar üzerinde kaşıkla içilir. Bunun için yararlanılan meyveler şunlardır: Buhara kayısı, İzmir üzümü, Mardia eriği, Arapgir çileği, Rodos kirazı, İstanbul şeftalisi, Şam'ın koruk üzümü.

Hoşafçılar resmi geçit törenlerinde yanlarında taşıdıkları porselen ve madeni kaplarda hoşaf ikram ederlermiş. Bademciler, Paludeciler (porselen veya fayans kaplarda sıcak palude satanlar), Sıcak şerbet satanlar, Bademli pasta satıcıları, Salepçiler, Muhallebiciler, Hurma konserveçileri, Saray şekerçileri (bunlar dış görünüş açısından diğerlerinden ayrılıyorlar. Başlarında keçe başlıklar bulunur). Dükkân helvacıları (Jyunlarda her türlü helva ve tatlı bulunur). Seyyar helvacılar (çeşitli gülleri taşırlar. İçinde fındık, çamfıstığı, susam helvası bulunan tepsiilerini başları üzerinde taşırlar). Gül şekerçileri (gül şekerinden bir çeşit sert pasta yapılırlar). Galat şekerçileri, (kavanozlarda şeker haline getirilmiş meyve satarlar, geçit törenlerinde şekerini yaptıkları meyvelerin ağaçlarını taşırlar).

Tören alayının en sonunda da birliklerin yöneticileri, yani sarayın ve kentin en üst düzeydeki şekerçileri geliyor.