kadim

SAYI / ISSUE 2 · EKİM / OCTOBER 2021



kadim

"Kadim oldur ki
evvelin kimesne bilmeye"
Kadim is that no one knows what came before.

kadim

Osmanlı araştırmalarına münhasır, altı ayda bir (Nisan ve Ekim) neşredilen, açık erişimli, çift kör hakem sistemli akademik dergi

Double-blind peer-reviewed open access academic journal published semiannually (April and October) in the fields of Ottoman Studies

SAYI | *ISSUE* 2 • EKİM | *OCTOBER* 2021

İMTİYAZ SAHİBİ | *PROPRIETOR*

Burhan ÇAĞLAR

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ | *MANAGING EDITOR*

Ömer Faruk CAN

İRTİBAT | *CONTACT*

Kadim • Sakarya Üniversitesi

Esentepe Kampüsü, Fen-Edebiyat Fakültesi, C Blok, Ofis: 113,
Serdivan/Sakarya (Turkey) 54050

Telefon | *Phone* • 00 90 264 295 60 15

İnternet Adresi | *Webpage* • dergipark.org.tr/kadim • kadim.sakarya.edu.tr

E-posta | *E-mail* • kadim@sakarya.edu.tr

TASARIM | *DESIGN* Hasan Hüseyin CAN

BASKI | *PRINTED BY*

MetinCopyPlus • Artı Dijital & Baskı Merkezi
Türkocağı Cad. 3/A Cağaloğlu/Fatih/İstanbul

BASIM TARİHİ | *PRINT DATE* • EKİM | *OCTOBER* 2021

ISSN 2757-9395 • E-ISSN 2757-9476

ÜCRETSİZ | *FREE OF CHARGE*

"Kadim oldur ki evvelin kimesne bilmeye"

Kadim'deki makaleler, Creative Commons Alıntı-Gayriticari 4.0 (**CC BY-NC**) Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır. Bilimsel araştırmaları kamuya ücretsiz sunmanın bilginin küresel paylaşımını artıracağı ilkesini benimseyen dergi, tüm içeriğine anında açık erişim sağlamaktadır. Makalelerdeki fikir ve görüşlerin sorumluluğu sadece yazarlarına ait olup *Kadim*'in görüşlerini yansıtmazlar.

Articles in Kadim *are licensed under a* Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 (**CC BY-NC**) International License. Kadim *provides immediate open access to its content on the principle that making research freely available to the public supports a greater global exchange of knowledge. Authors are responsible for the content of contributions; thus, opinions expressed in the articles belong to them and do not reflect the opinions or views of* Kadim.

Dergi Park

Unger, Friedrich. *Şark Şekerciliği.*

HAZ. PRISCILLA MARY IŞIN – MERETE ÇAKMAK. İSTANBUL: YAPI KREDİ YAYINLARI, 2020. 151 SAYFA. ISBN: 978-975-08-4704-2.

OSMAN GÜLDEMİR*

ÖZ

Türk tatlıları gerek uluslararası tanınırlığı gerekse toplum içerisinde özel günlerde yer edinmesi sebebiyle önemli maddi kültür unsurlarıdır. Bu tatlıların geçmişte tanınır hale gelmesine önemli katkılardan birini Yunanistan'ın ilk kralı I. Otto'nun şekercibaşısı Friedrich Unger yapmıştır. 1835 yılında İstanbul'u ziyaret eden Unger, şehirdeki helvacı ve şekercilerin çalışmalarını incelemiş ve tariflerini derlemiştir. Unger tarafından 1838 yılında yayımlanan ve yakın tarihte Türkçe olarak da *Şark Şekerciliği* (*Conditorei des Orients*) adıyla okuyucuyla buluşan eser, bir dış bakış ile Osmanlı tatlıcılığını yansıtması açısından önemlidir. Eser basım süreci, içerik ve tarifler yönünden değerlendirilmiş; dönemi samimi betimlemesi yönünden katkıları olduğu görülmüştür. Ancak tariflerin standart olmamasından kaynaklanan uygulama güçlükleri mevcuttur.

Anahtar Kelimeler: Şark şekerciliği, Türk tatlıları, Friedrich Unger, tatlı, Osmanlı mutfağı, mutfak tarihi.

ABSTRACT

Friedrich Unger, the confectioner of Otto I of Greece, visited Istanbul in 1835. He examined the halwa makers and confectioners and compiled their recipes. As Turkish desserts have been recognized internationally due to their importance in Turkish material culture and their usage on special occasions, Unger published *Conditorei des Orients* in 1838. The book was recently translated into Turkish under the name *Şark Şekerciliği*, and it is one of the essential contributions to recognizing these sweets in the past. The author contributed significantly to the field by reflecting Ottoman confectionery with an external perspective. This article evaluates Unger's book regarding the printing process, content and the recipes it presents. It shows that in addition to its rich content of Ottoman desserts, the book contributes to the field by giving a sincere description of the period. On the other hand, it also has problems implemented by difficulties in non-standardized processes of recipe production in nineteenth-century Ottoman cuisine.

Keywords: Oriental confectionery, Turkish desserts, Friedrich Unger, dessert, Ottoman cuisine, food history.

MAKALE BİLGİSİ | *ARTICLE INFORMATION*

Makale Türü: Kitap Değerlendirmesi | ***Article Type:*** *Book Review*
Geliş Tarihi: 25 Haziran 2021 | ***Date Received:*** *25 June 2021*
Kabul Tarihi: 26 Temmuz 2021 | ***Date Accepted:*** *26 July 2021*

ATIF | *CITATION*

Güldemir, Osman. "Unger, Friedrich. Şark Şekerciliği". *Kadim* 2 (Ekim 2021), 187-191.

* Dr. Öğr. Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, osmanguldemir@gmail.com, ORCID: 0000-0002-7476-5482.

OSMAN GÜLDEMİR



Bir milletin mutfak kültürünü incelemek o toplumun kimliği, ideolojisi ve yaşam kültürü hakkında değerlendirmeler yapabilmeyi olanaklı kılmaktadır. Kadim Türk kültürü içerisinde mutfak olgusu, geçmişten günümüze kümülatif gelişimiyle sentez örnekler sunmaktadır. Osmanlı toplumunda yeme içme alışkanlıkları, yemekle ilgili ritüeller, yemek adabı, gıda maddeleri ve yemek tarifleri gibi unsurları içeren mutfak kültürü, diğer birçok alan gibi farklı milletlerden gözlemcilerin dikkatini çekmiş, hayranlık uyandırmıştır. Osmanlı klasik döneminde sözü edilen hayranlığın oldukça belirgin olduğu belirtilmelidir. Bununla birlikte, tanıtımını yapacağımız bu kitaptan da anlaşılacağı gibi, ilginin klasik dönem sonrasında da devam ettiği görülmektedir. 19. yüzyılda Osmanlı topraklarını, özellikle de İstanbul'u ziyaret eden birçok yabancı gözlemcinin notlarında da Türk mutfak kültürüne yönelik alakanın izleri sürülebilmektedir.

Bu yazıda tanıtımı yapılan eserin yazarı Friedrich Unger 1833-1838 yılları arasında Yunanistan'ın ilk kralı I. Otto'nun şekercibaşılığı görevini yürütmüştür. 1835 yılında Osmanlı ülkesine gelmiş, İstanbul'u ziyaret etmiştir. Ziyaretin sebebi, muhtemelen meslek hayatı boyunca Osmanlı tatlılarının efsanevi anlatılarına, aktarımlarına duyduğu ilgi ve uygulamaları bizzat yerinde görme arzusuydu. Seyahatin meyvesi ise *Conditorei des Orients (1838)* adlı Osmanlı tatlıcılığını anlatan eseridir.

Unger'in *Conditorei des Orients (1838)* isimli Almanca eserini Türk gastronomi araştırmacılarına tanıtan kişi dönemin Konya Turizm Derneği Başkanı merhum Feyzi Halıcı'dır. 11 Eylül 1982 tarihinde Konya'da yapılan Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu'nda, kitapla ilgili bir bildiri sunmuştur.[1] Kitabın Osmanlı mutfak tarihi için taşıdığı önemi görerek Türkçe çevirisini "Doğu'da Tatlıcılık" adıyla yayımlamıştır.[2] Mary Işın bu çeviride bazı eksiklikleri görerek orijinal metni bulmak için araştırmaya başlamış, birkaç yıl sonra,

1 Feyzi Halıcı, "Yunan Kralı'nın Aşçısı Friedrich Unger'in Türk Tatlıları, Şerbetleri, Helvaları, Şekerlemeleri ve Hamur İşleri Konusunda Orijinal Bir Eseri," *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme* (Konya: Konya Turizm Derneği, 1982), 239–248.

2 Feyzi Halıcı (ed.), *Doğu'da Tatlıcılık*, mlf. Friedrich Unger (Konya: Konya Kültür ve Turizm Derneği, 1987).

Alman kütüphanelerinin internet kataloglarında yaptığı taramada kitabın bir kopyasının Münih'teki Bayerische Staatsbibliothek'te bulunduğunu tespit etmiştir. 2000 yılında ısmarlanan mikrofilmden çıktı alınınca hem metnin Türkçe çevirisinden daha uzun olduğunu hem de kitapta güzel ve ilginç renkli görsellerin bulunduğunu fark etmiştir. Ardından Merete Çakmak ile birlikte kitabın İngilizce çevirisini yapmış ve "A King's Confectioner in the Orient Court Confectioner to King Otto I of Greece" başlığı ile yayınlamıştır.[3] Çevirmenler, tercüme sırasında özgün metinde kullanılan terimlerle ilgili birçok sorunla karşılaştıklarını belirtmektedir. Bunların başında hem Almanca sözlüklerde yer almayan hem de tanımları metindeki anlamına uymayan kelimelerin bulunması gelmektedir. Bu sorunlarla başa çıkmak; özellikle esrarengiz terimleri tanımlayabilmek ve yemek tariflerini anlayabilmek için şekercilik konusunda bilgi edinmek amacıyla çeşitli kaynaklara ve uzmanlara başvurmak zorunda kalmışlardır. İncelenen Türkçe baskı, bu uzun soluklu araştırmalar, danışmalar neticesinde ortaya çıkmıştır.

Eser Girişten sonra iki temel kısımdan oluşmaktadır. Kitabın girişinde eski ölçü birimlerinden dirhem ve okkanın gram karşılıkları ile genel bilgiler aktarılmaktadır. Şark şekerciliği hakkında genel bilgilerin verildiği ilk kısımda yer alan dokuz bölümün sekizinde ise Yunanistan'ın önde gelen şekerci dükkânlarından başlayarak, Şark'ta sık tüketilen şekerlemelere, İstanbul'a seyahate, İstanbul'daki şekerci loncası ve teşkilatına, Türk şekerci dükkânlarına, eski sarayın helvahanesine, Türk ve Yunan şehirlerindeki şekerleme satıcılarına, Bursa ve İzmir'deki Türk şekercilerine değinilmektedir. Dokuzuncu bölümde ise bu kısma ait bir sonsöz bulunmaktadır.

Eserin ikinci kısmı Şark şekercilik mamullerinin tariflerine ayrılmıştır. Bu kısmı oluşturan on bölümde meyvelerden şerbetlere, hoşaflara, dondurmalara, helvalara, rehatü'l-hulkuma (lokum), çeşitli âlâ Şark şekercilik ürünlerine, yemek sırasında sofraya konulan çeşitli hamur işleri ve yiyeceklere, salebe, tütsü ve mönüye yer verilmektedir.

Eserin içerisinde bir kısmı Unger'in özgün baskısından kopya edilen toplam 16 görsel bulunmaktadır. Bu görsellerin ilki Dimitrius Peris'in Atina'daki ilk şekerci dükkânıdır. Bu görselde yer alanların yarısının Türk olduğu feslerinden ve giyimlerinden anlaşılmaktadır. Yine bu görsellerdeki Türk şekerci dükkânı, sokak şekercisi, salepçi, sokak helvacısı ve şerbetçi vasıtasıyla dönemin işletmeleri ve esnafı hakkında fikir edinilmektedir.

Türk şekerciliğinin 19. yüzyılın ilk yarısındaki durumuyla ilgili çok değerli bilgiler içeren kitapta verilen bilgilerin kolay anlaşılmasını sağlamak üzere birçok dipnot ve bazı bölümlerin sonunda açıklamalar girilmiştir. Kitabın başında "Haşmetli Yunanistan Kralının Başşekercisi" olarak tanıtılan Unger, Şark şekerciliği hakkında bilgi ve tecrübesini derinleştirerek Yunanistan'a döneceğinden dolayı duyduğu mutluluğu yazıya dökmekten beri durmamıştır:

> "Şark'a çok yakın olan ülkelerinden biri olan Yunanistan'da uzunca bir süre kalma fırsatı doğunca birçok şark şekerlemesinin hazırlanışını öğrenerek bilgimi zenginleştirmek imkânı elde ettiğim için çok büyük mutluluk duydum. Bu hususta ilk andan itibaren her fırsattan faydalanmayı ihmal etmedim."

3 Priscilla Mary Işın vd. (ed.), *A King's Confectioner in the Orient Court Confectioner to King Otto I of Greece*, mlf. Friedrich Unger (London: Kegan Paul, 2003).

Unger'in hikâyesiyle ilgili dikkat çeken diğer bir nokta, İzmir üzerinden İstanbul'a geldiği vakit özellikle saray mutfaklarına girmek için çok çaba sarf ettiğini belirtmesidir. Ama üzülerek bu ayrıcalığa sahip olamadığını da yazmaktadır. Kitapta yer alan tariflerin bazıları oldukça kapsamlı iken bazıları ise çok yüzeysel verilmektedir. Unger, profesyonel gözlemlerini aktarırken zaman zaman hatırı sayılır eleştirilerde de bulunmaktadır.

Günümüz pratikleri açısından bakıldığında dünyanın birçok ülkesinde tatlıcılığın 20. yüzyıl itibariyle modernleşerek yöntem, malzeme ve terimler yönünden değişim geçirdiği gözlemlenmektedir. Unger'in aktardığı bilgilerin büyük bir kısmının da günümüz mutfaklarında aynen uygulanabilmesi mümkün değildir.[4] Tariflerdeki belirsizlikler, miktar ve teknik uyumsuzlukları pratikleri güçleştirmektedir. Kimi tariflerde Unger'in malzeme olarak yazdıkları ile hazırlanmasında kullanılan malzemeler birbiriyle uyuşmamaktadır. Örneğin baklava tarifinde tuz, nişasta, tereyağı ve su, malzemelerde listelenmemiş olmasına rağmen hazırlanmasında, yani yapılış açıklamasında kullanılmaktadır. Bu sebeple eserde yer alan tariflerin, tarihi yemekleri günümüze uyarlama modelinde[5] izlenen yöntemle eski birimlerin günümüzde kullanılan ölçülere dönüştürülmesi ve tariflerin uyumlaştırılması, standartlaştırılması gerekmektedir. Eser bu şekliyle mutfak tarihine önemli bir katkı sağlamaktadır. Özgün metne de yer verilmesi karşılaştırmalı dil çalışmaları açısından da yararlı olmaktadır. Eserden gastronomi, beslenme ve sağlık alanlarında da yeterli düzeyde yararlanılması halinde çok disiplinli yaygın etkiler sağlanabilecektir.

4 Priscilla Mary Işın, "Observations on the Origin of Fondant as the Turkish Electuary and Sugar Confection Lohuk," *Proceedings of the 38th International Congress on the History of Medicine* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2005), 1269–1276.

5 Osman Güldemir, *Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması* (Anadolu Üniversitesi, 2018).

KAYNAKÇA

Clogg, Richard. *Modern Yunanistan Tarihi*. İstanbul: İletişim Yayınları, 1997.

Güldemir, Osman. *Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması*. Anadolu Üniversitesi, 2018.

Halıcı, Feyzi (ed.). *Doğu'da Tatlıcılık*. mlf. Friedrich Unger. Konya: Konya Kültür ve Turizm Derneği, 1987.

Halıcı, Feyzi. "Yunan Kralı'nın Aşçısı Friedrich Unger'in Türk Tatlıları, Şerbetleri, Helvaları, Şekerlemeleri ve Hamur İşleri Konusunda Orijinal Bir Eseri." *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*. 239–248. Konya: Konya Turizm Derneği, 1982.

Işın, Priscilla Mary. "Observations on the Origin of Fondant as the Turkish Electuary and Sugar Confection Lohuk." *Proceedings of the 38th International Congress on the History of Medicine*. 1269–1276. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2005.

Işın, Priscilla Mary vd. (ed.). *A King's Confectioner in the Orient Court Confectioner to King Otto I of Greece*. mlf. Friedrich Unger. London: Kegan Paul, 2003.

Pirinççi, Ferhat. "Yunan Ulusal Kimliğinin Oluşumu Sürecinde İçsel ve Dışsal Parametrelerin Analizi" *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi* (January 18, 2006). 53–78. http://dtcfdergisi.ankara.edu.tr/index.php/dtcf/article/view/1336

Scopus

Documents

Güldemir, O.

Unger, Friedrich. Şark Şekerciliği
(2021) *Kadim*, (2), pp. 187-191.

Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, Turkey

Abstract
Friedrich Unger, the confectioner of Otto I of Greece, visited Istanbul in 1835. He examined the halwa makers and confectioners and compiled their recipes. As Turkish desserts have been recognized internationally due to their importance in Turkish material culture and their usage on special occasions, Unger published Conditorei des Orients in 1838. The book was recently translated into Turkish under the name Şark Şekerciliği, and it is one of the essential contributions to recognizing these sweets in the past. The author contributed significantly to the field by reflecting Ottoman confectionery with an external perspective. This article evaluates Unger's book regarding the printing process, content and the recipes it presents. It shows that in addition to its rich content of Ottoman desserts, the book contributes to the field by giving a sincere description of the period. On the other hand, it also has problems implemented by difficulties in non-standardized processes of recipe production in nineteenth-century Ottoman cuisine. © 2021 Chulalongkorn University. All rights reserved.

Author Keywords
Dessert; Foodhistory; Friedrich Unger; Oriental confectionery; Ottomancuisine; Turkish desserts

References

- Clogg, Richard
(1997) *Modern Yunanistan Tarihi*,
İstanbul: İletişim Yayınları

- Güldemir, Osman
(2018) *Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması*,
Anadolu Üniversitesi

- Halıcı, Feyzi
(1987) *Doğu'da Tatlıcılık*,
(ed). mlf. Friedrich Unger. Konya: Konya Kültür Turizm Derneği

- Halıcı, Feyzi
Yunan Kralı'nın Aşçısı Friedrich Unger'in Türk Tatlıları, Şerbetleri, Helvaları, Şekerlemeleri ve Hamur İşleri Konusunda Orijinal Bir Eseri
(1982) *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*, pp. 239-248.
Konya: Konya Turizm Derneği

- Işın, Priscilla Mary
Observations on the Origin of Fondant as the Turkish Electuary and Sugar Confection Lohuk
(2005) *Proceedings of the 38th International Congress on the History of Medicine*, pp. 1269-1276.
Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları

- Işın, Priscilla Mary vd
(2003) *A King's Confectioner in the Orient Court Confectioner to King Otto I of Greece*,
(ed). mlf. Friedrich Unger. London: Kegan Paul

- Pirinççi, Ferhat
Yunan Ulusal Kimliğinin Oluşumu Sürecinde İçsel ve Dışsal Parametrelerin Analizi
(2006) *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, pp. 53-78.
(January 18)

Correspondence Address
Guldemir O.; Anadolu Üniversitesi, Turkey; email: osmanguldemir@gmail.com

Publisher: Chulalongkorn University

ISSN: 27579395
Language of Original Document: Turkish
Abbreviated Source Title: Kadim.
2-s2.0-85146318641
Document Type: Article
Publication Stage: Final
Source: Scopus

ELSEVIER

Copyright © 2023 Elsevier B.V. All rights reserved. Scopus® is a registered trademark of Elsevier B.V.

RELX Group™

Documents

Export Date: 12 Feb 2023

Search:

1) Güldemir, O.
Unger, Friedrich. Şark Şekerciliği
(2021) Kadim, (2), pp. 187-191.

1) https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85146318641&partnerID=40&md5=8379d95e251000c93cd8bc6d6b37f9
Document Type: Article
Publication Stage: Final
Source: Scopus

ELSEVIER
Terms and conditions Privacy policy
Copyright © 2023 Elsevier B.V. All rights reserved. Scopus® is a registered trademark of Elsevier B.V.
RELX Group™