

Osmanlı Devleti'nde Gıda Boyalarının Kullanımı ve Denetimi (1868-1912)

Özge Togrul*

Özet

Boyar maddeler tekstil boyası, gıda boyası, ahşap boyası gibi üretildiği madde ve kullanım alanlarına göre ayrılmaktadır. Temelde bitkisel, hayvansal ve mineral bazı olarak kategorize edilen boyar maddeler, elde edildiği maddenin yanı sıra kullanım alanlarına göre de sınıflandırılmıştır. Osmanlı sınırları dahilinde, üretimi yoğun olarak yapılan doğal boyalar, XIX. yüzyıla kadar küçük el sanatları başta olmak üzere en çok dokumacılık alanında kullanılmıştır. Ancak XIX. yüzyılda pek çok sektörde kullanılmaya başlanmıştır. Esasında Osmanlı sofrası kültürü incelendiğinde, yiyecekleri renklendirmek için öteden beri baharat veya meyvelerden yararlanıldığı bilinmektedir. Bilhassa şerbet, şurup ve şekerleme gibi tatlı ürünlerin imalinde doğal renklendiriciler kullanılmıştır. Ancak doğal boyaların kullanımı, XIX. yüzyılda Osmanlı sanayisinde meydana gelen gelişmelerle farklılaşmış ve gıda fabrikaları açılmaya başlamıştır. Böylelikle doğal boyaların kullanımı sadece şeker veya şerbet renklendirmekle sınırlı kalmamış ve tahıllı ürünlerin boyanmasına kadar kullanım alanında geniş kapsamda değişiklikler olmuştur. Söz konusu değişim, Avrupalı devletlerle yapılan ticari faaliyetlerin yoğunlaşmasının etkisiyle daha da keskin bir hal almıştır. Nitekim; Avrupa'dan ithal edilen gıda boyaları veya boyalı yiyeceklerin ülke içinde dağıtım bu dönemde artmıştır. İthal edilen boyalı yiyeceklerin ve gıda boyalarının gümrükten geçişini düzenlemek amacıyla birtakım uygulamalara başvurulmuştur. Bu bağlamda gıda boyalarının temini ve kullanımına yönelik denetimlerle beraber kısıtlamalar getirilmiştir.

Tüm bu koşullar göz önünde bulundurularak yapılan çalışmanın amacı, Osmanlı Devleti'nin sınırları dahilinde yiyecekleri renklendirmek için kullanılan gıda boyalarının tür ve özelliklerini ayrıntılı olarak incelemektir. Bununla birlikte Osmanlı mutfak kültürünün sanayileşme süreciyle birlikte geçirdiği değişime değinilecektir. Çalışmanın ana kaynağı olan Osmanlı Arşivi belgeleri ışığında, boyalı gıda üretimi ve ithali esnasında uygulanan düzenlemelere yer verilecektir. Ayrıca çeşitli araştırma

* Dr. İstanbul/Türkiye, ozgetogral@gmail.com, ORCID: 0000-0003-1778-3817,
DOI: 10.37879/9789751756442.2023.54

ve inceleme eserler mercek altına alınarak Osmanlı mutfağında yer alan çeşitli renklendiricilere değinilecektir. Böylelikle 1868 ve 1912 yılları arasında Osmanlı mutfağında kullanılan gıda boyalarının ele alınacağı çalışmanın, Osmanlı Devleti'nin kültür tarihine katkı sunacağı kanısındayım.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Devleti, Osmanlı Mutfağı, Gıda Boyası, Ticaret, Gıda.

Use and Supervision of Food Dyes in The Ottoman State (1868-1912)

Abstract

Dyestuffs are divided according to the substance and areas of use in which they are produced, such as textile paint, food paint, wood paint. Mainly used as herbal, animal and mineral, those that are categorized and the obtained ones are also classified according to the last substance. Natural dyes, produced intensively within the borders of the Ottoman Empire, until the XIXth century, it was most commonly used in weaving, especially small crafts. But in the XIXth century, natural dyes began to be used in many sectors. Fundamentally, when the Ottoman cuisine culture is examined, it is known that spices or fruits have been used to color food for a long time. Expressly natural colorants are used in the manufacture of sweet products such as sherbet, syrup and candy. However, the use of natural dyes, XIXth century, with the developments in the Ottoman industry, and food factories began to open. Thus, the use of natural dyes was not limited to coloring sugar or sherbet, and there were massive changes in the field of use, from dyeing cereal products. Aforementioned change has become even more acute with the effect of the intensification of commercial activities with European states. Thus; domestic trade of food dyes or dyed foods imported from Europe increased during this period. A number of practices have been applied to regulate the customs clearance of imported dyed foods and food dyes. In this regard, restrictions have been brought along with the controls on the supply and use of food dyes.

Given these circumstances, the aim of the study is to examine in detail the types and properties of food dyes used to color foods within the borders of the Ottoman Empire. In addition, the change of Ottoman cuisine culture with the industrialization process will be mentioned. In the light of the Ottoman Archive documents, which are the main source of the study, the regulations applied during the production and import of dyed food will be included. In addition, various research and examination works will be examined and various colorants in the Ottoman cuisine will be mentioned. Thus,

I believe that the study, which will deal with the food dyes used in Ottoman cuisine between 1868 and 1912, will contribute to the cultural history of the Ottoman State.

Keywords: Ottoman State, Ottoman Cuisine, Food Dye, Trade, Food.

Giriş

İnsan algısının görsellikle ilgili tutumları yiyeceklerin üretim ve tüketimini şekillendirmiştir. Osmanlı mutfağında yiyecek ve içecekler hem renk hem de lezzet katmak için doğal boyaların kullanıldığı bilinmektedir. Sözü edilen bu doğal boyalar meyve, sebze ve bitkilerden elde edilmektedir. Örneğin, kırmızı renk için kırmızı meyveler kullanılmıştır. Boyar madde olarak kullanılan kırmızı meyvelerden en çok vişne ve karadut dikkat çekmektedir. Kırmızıya ilaveten sarı renk için safranın yoğun olarak kullanıldığı bilinmektedir. Osmanlı saray mutfağına ilişkin kayıtların birçoğunda durum bu şekildedir. Nitekim; 1539 tarihli ziyafet defterinde safran, nar ya da ispanakla renklendirilmiş pirinç pilavlarından bahsedilmiştir.¹ Bitkisel doğal boyar maddelerin kullanım alanı meyve türleriyle daha da çeşitli hale gelmiştir. Şerbet ve şurupların renklendirilmesinde koyu renkli meyvelerden karamuk, frenk üzümü², vişnenin yanı sıra menekşe³ ve nilüfer gibi renkli çiçeklerden de yararlanılmıştır.⁴ Aynı şekilde hoşafalarda da çeşitli meyvelerin yanı sıra gül, menekşe, nilüfer ve benzeri çiçekler kullanılmıştır.⁵

Yiyecek ve içecekleri renklendirmek için bitkilerin boyar maddelerinden yararlanıldığı gibi hayvanlardan da yararlanılmıştır. Hayvansal boyar maddelerin en önemlisi Kırmız'dır. Kırmız, Akdeniz bölgesinde kermes meşesi üzerinde yaşam alanı bulan bir böcekten elde edilmektedir.⁶ Böcekten elde edildiği için Müslüman ahali tarafından haram olarak görülse de kullanım alanı yaygındır.

1 Stefanos Yeramisos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002, s. 36, 70.

2 Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, çev. Ahmet Fethi Yıldırım, Vakıfbank Kültür Yayınları, İstanbul 2020, s. 294-296.

3 Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn Aşçıların Sığınağı*, haz. Günay Kut-Turgut Kut, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, İstanbul 2015, s. 104, 137.

4 Işın, *age.*, s. 287.

5 Arif Bilgin, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı I. (Tarih-Halk Bilimi- Edebiyat)*, haz. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2008, s. 110.

6 Recep Karadağ, *Doğal Boyamacılık*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Dösim, Ankara 2007, s. 66.

Özellikle Osmanlı mutfağında önemli bir yer tutan şekerleme, reçel, macun ve helva gibi ürünlerin renklendirilmesinde kullanılmıştır. Şekercilerin yoğun olarak kullandığı ve hatta şekerci boyası olarak adlandırılan boyar maddedir.⁷ Şekerci boyası sadece şekerleme yapımında kullanılmakla sınırlı kalmamıştır. Öyle ki ayva tatlısı gibi tatlıların renklendirilmesinde de kullanıldığı bilinmektedir.⁸

Belirtildiği üzere Osmanlı mutfağında gıda boyar maddeleri olarak; meyve ve çiçeklerin yanı sıra kırmızı adı verilen hayvansal boya da kullanılmıştır. Ayrıca Nevruz'da ikram edilmek üzere hazırlanan kırmızı renkli şekerlerin üzerine altın tozu döküldüğü dahi bilinmektedir.⁹ Ancak XIX. yüzyılda geleneksel olarak kullanılan doğal gıda boyar maddelerinin yanı sıra kimyasal gıda boyar maddeleri de kullanılmıştır.

Kimyasal Gıda Boyalarının Osmanlı Mutfağına Girişi

XIX. yüzyılda Avrupalı devletlerle yapılan ticari ilişkilerin artışı ve sanayinin gelişim hızına bağlı olarak gıdaların üretim ve tüketim şeklinde değişiklikler olmuştur. Gıdalara geleneksel doğal gıda boyalarının yanı sıra kimyasal boyar maddeler de eklenmiştir. Şekerleme, şurup veya pandispanya gibi yiyecekler, yerli üretici tarafından imal edilirken Avrupa'dan getirilen kimyasal boyar maddelere de yer verilmiştir. Özellikle İngiltere'den ve Fransa'dan ithal edilen boyalı yiyeceklerin içerdiği katkı maddelerinde çeşitli kimyasalları görmek mümkündür. Ancak nereden temin edildiği bilinmeyen ve aktarlarda satılan çeşitli boyalar da bulunmaktadır.¹⁰ Hatta saray çevresinde kimyasal içerikli boyalarla yapılan yiyeceklerin 1857'den itibaren kullanıldığı bilinmektedir. Nitekim 1 Mayıs 1857'de Saray Muhafız Alay Kumandanı Vasıf Paşa'nın evinde yenilen pastadan dolayı 30 kişi zehirlenmiştir. Yapılan inceleme sonrasında bu pastanın renklendirilmesi için Mısır Çarşısı'ndaki bir aktardan alınan Schweinfurth Yeşili ve Scheele Yeşili olarak adlandırılan boyaların kullanıldığı ortaya çıkmıştır.¹¹

Şekerci esnafı başta olmak üzere yiyeceği renklendirmek isteyenlerin bir kısmı,

7 Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2017, s. 220.

8 Mehmet Kamil, *age.*, s. 109.

9 Zeynel Özlü, "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*, C 18, S. 58, 2011, s. 181.

10 Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA), Şuray-ı Devlet (ŞD.), 2396/6, Lef 4, 26 S 1288/17 Mayıs 1871.

11 Eyüp Talha Kocacık-Afife Mat, "İstanbul'da Zehirler ve Zehirlenme Vakaları (1846-1917)", *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, C XV, S. 2, 2014, s. 24.

aktarlardan boyar madde temin etmektedir. Boyalı şeker ve reçel gibi ürünlerin küçük şekerçi dükkanlarında satılması dışında gıda sanayinin gelişimiyle birlikte kurulan gıda fabrikalarında da gıda boyalarına ihtiyaç duyulmuştur. Örneğin 1907 yılında İstanbul'da bulunan üç makarna fabrikasında, makarna ve şehriyeleri renklendirmek için gıda boyası kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca belirtmek gerekir ki, bu fabrikalar Avrupalı devlet tebaasından olan yabancı yatırımcılara aittir.¹² Bu açıdan incelendiğinde Osmanlı mutfağında gıda boyalarının kullanım alanının Avrupa etkisiyle değiştiğini söylemek mümkündür.¹³ Esasında XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında yenilik olarak addedilen makarna üretimi¹⁴, XX. yüzyıl başlarında yabancılar tarafından yürütülmektedir. Dolayısıyla Osmanlı mutfağına kimyasal gıda boyası içeren yiyeceklerin girişini hızlandıran süreç, Avrupalılarla yapılan ticari ilişkilerle temellenmiştir. Zira gümrükten geçen gıda boyalı yiyecekler tahlil edildiğinde kimyasal maddelerle renklendirildiği ortaya çıkmış ve bunun üzerine durum uluslararası ticareti yakından ilgilendiren bir hale dönüşmüştür. Yabancı tüccarlar, sefaretler aracılığıyla boyalı yiyeceklerin gümrükten geçişi için sıklıkla talepte bulunmuşlardır. Bu dönemde Avrupa'daki pek çok devlet tarafından kabul edilen gıda boyaları bulunmaktadır. Ancak Osmanlı Devleti, boyalı yiyeceklerin ülke içinde dağıtımını kontrol etmek ve yabancı yatırımcıların fabrikalarında ürettiği ürünleri renklendirmek için kullandıkları maddeleri incelemek maksadıyla Avrupa'dan gıda boyalarının numunelerini talep etmiştir. Boya numuneleri bilhassa boyalı yiyeceklerin sıklıkla geldiği İngiltere'den istenmiştir.¹⁵ Çünkü şeker başta olmak üzere pek çok yiyeceği renklendirmek için İstanbul'daki tüccarlar adına getirilen boyalar ve boyalı yiyecekler, Londra'dan gönderilmektedir. Aynı şekilde Fransa'daki şekerçi ve pastacıların da bitkisel ve kimyasal madde karışımından elde edilen gıda boyalarını kullandıkları bilinmektedir.¹⁶ Nitekim, 1890 yılında

12 BOA, Hariciye Nezareti Tahrirat (HR.TH.), 348/ 84, Lef 1, 4 Ca 1325/15 Haziran 1907.

13 1907 yılında İstanbul'da bulunan fabrika sahiplerinden biri İtalyan tebaasındandır. Veznedar Kapısı'ndaki Nezaret Hanı'nda bulunan on numaralı fabrika bir Yunanlıya aittir. Üsküdar Vapur İşkesi civarında bulunan makarna fabrikası ise Yunan tebaasından olan Sariyani tarafından işletilmektedir. BOA, HR.TH., 348/ 84, Lef 1, 4 Ca 1325/15 Haziran 1907.

14 Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı*, ed. A. Bilgin - Ö. Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s. 206.

15 BOA, Hariciye Nezareti Londra Sefareti (HR.SFR.3.), 674/36, Lef 2, 20 Ş 1330/4 Ağustos 1912.

16 BOA, Bab-ı Ali Evrak Odası (BEO.), 1992/149381, Lef 4, 6 Za 1318/25 Şubat 1901; BOA, BEO., 1992/149381, Lef 5, 6 Mart 1317/19 Mart 1901.

Fransa'da çıkan kararname gereğince; Fransız Hükümeti tarafından kabul edilen gıda boyaları bulunmaktadır. Bunlardan biri de ponceau gibi kimyasal içerikli gıda boyasıdır.¹⁷

Bu dönemde çeşitli yiyecek ve içeceğin renklendirilmesine yarayan gıda boyalarının kullanımına izin veren ülke sadece Fransa değildir. Almanya, İngiltere, Rusya ve Avusturya gibi Avrupalı devletlerin de gıda boyalarının kullanımına izin verdikleri bilinmektedir. Öyle ki, bu boyar maddelerin içerik ve niteliğinin öğrenilmesi için 1912 yılında Hariciye Nezareti'nden bilgi istenmiştir. Bu bağlamda bahsi geçen devletlerden, ülkelerinde kullanımına izin verdikleri gıda boyalarının numuneleri Berlin ve Viyana Sefaretleri'nden istenmiştir.¹⁸ Tüm bu koşullar göz önüne alındığında ticari ilişkilerin yoğun olduğu bu dönemde Avrupa'daki gıda sanayi alanında kullanılan kimyasal maddelerin, Osmanlı mutfağına girişi kaçınılmaz olmuştur. Bilhassa şeker ve şekerleme yapımında kimyasal içerikli gıda boyaları yoğun olarak kullanılsa da renkli makarna, şehriye ve pandispanya yapımında da kullanılmıştır.

Yiyecek ve İçeceklerde Kullanılan Gıda Boyar Maddeleri

Kırmız: Şekerci esnafının şeker ve şekerlemeleri boyamak için sıklıkla kullandığı ve şekerci boyası olarak adlandırılan boyadır.¹⁹ Örneğin 1899 yılında Mehmed Halid Efendi'nin sağlığa zararlı olduğu şüphesiyle Üsküdar şekercilerinden aldığı boyalı şeker numuneleri, Meclis-i Sıhhiye-i Umumiye'ce tahlil edilmiştir. Tahlil sonucu Mehmed Halid mührünü taşıyan kağıtlar içinde kimyahaneye gönderilmiştir. Bunlardan birincisi şekerci Ahmet Usta'nın sattığı kırmızı boyalı şekerlerdir. Meclis-i Sıhhiye-i Umumiye tarafından yapılan tahlil sonucunda Üsküdar şekercilerinden olan şekerci Ahmed Usta'nın kullandığı kırmızı boyanın aslında Kırmız Böceği'nden elde edilen boya olduğu, yani "koşinil" olarak adlandırılan maddeye rastlanılmıştır.²⁰

17 Kimyasal maddeler, gıda içeriğinde bulunduğu gibi gıdaların muhafazası için gerekli kağıtlarda da bulunmaktadır. Söz konusu boyalar ve içeriğindeki kimyasallar şunlardır: Kırmızı renkli için Aeosine (Eosine), Bengal kırmızısı için Filoksine (Phloscine). Kırmızı rengin farklı tonlarını elde etmek için arsenik dahi kullanılmıştır. Sarı renk elde etmek için sarı sulu jaune acide, mavi renkli için liyon mavisi başta olmak üzere mavinin diğer bir türü olan blue de coupies kullanılmıştır. BOA, BEO., 1363/102223, Lef 3, 23 R 1317/31 Ağustos 1899.

18 BOA, Dahiliye İdare (DH.İD.), 46/67, Lef 2, 5 S 1330/25 Ocak 1912.

19 Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s.220.

20 BOA, BEO., 1363/102223, Lef 3, 23 R 1317/31 Ağustos 1899.

Garibaldi Tozu: Kırmızı rengi elde etmek için kullanılan toz halinde satılan boyadır. Söz konusu toz, şekerlemelere bir nevi kırmızı renk vermek için şekerçi esnafı tarafından satın alınmaktadır.²¹ Nitekim, 1871 yılında şekerçi esnafının dükkanlarının teftişi sırasında Mısır Çarşısı'nda Hasib Efendi'nin mağazasında satılan iki tür garibaldi tozunun olduğu şüphesiyle inceleme başlatılmıştır. Yapılan inceleme sonrasında bahsi geçen tozun birinin kırmızı rengi vermek için kullanıldığı kimyasal madde olan garibaldi tozu olduğu diğerinin ise içinde sıçan otunun bulunduğu anilin tabir edilen kırmızı renk veren maddenin olduğu tespit edilmiştir.²² Esasında garibaldi tozu olarak ifade edilen tozun içeriğinde hem bitkisel hem de kimyasal maddeler bulunmaktadır. Nitekim Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane tarafından numuneleri alınan boyar maddeler incelendiğinde; anilin, cehri ve sıçan otu bulunduğu tespit edilmiştir. Şunu belirtmek gerekir ki cehri boya, cehri bitkisinin meyvesinden elde edilen ve kumaş boyamada sıklıkla kullanılan bitkisel boya türüdür.²³ Kırmızı rengi veren anilin adlı kimyasal toz boyanın içeriğinde sarı renkli cehri boyanın yer alması ise farklı renkler elde etmek için birden fazla bileşenin kullanılmış olduğu ihtimalini ortaya çıkarmaktadır.²⁴

Anilin: Şekerlemelerde sıklıkla kullanılmakla birlikte aynı zamanda hoşafalara da renk vermek için kullanılan maddeler arasındadır.²⁵ Bu dönemde gıda ve meşrubat boyası olarak yaygın kullanım alanı bulan bir maddedir. Sadece Osmanlı sınırları dahilinde üretilen şeker veya şekerlemelerde anilin kullanılmamıştır. Avrupa'dan ithal edilen renkli şekerlerin içeriğinde de aniline rastlanmıştır. Bilhassa Fransa ve İngiltere'den ithal edilen şekerlerin büyük bir kısmında anilin bulunmaktadır. Örneğin, 1902 yılında Fransa'dan getirilen kırmızı renkli şekerlemelerin kenarlarında anilin maddesi olduğu şüphesiyle el konulmuş ve tahlil edilmiştir.²⁶ Yine aynı yıl İngiltere'den Dersaadet Gümrüğü'ne getirilmiş olan renkli bonbon şekerleri gümrük görevlilerince incelenmek üzere el konulmuş ve Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane tarafından tahlil edilmiştir. Şayet şekerlerde insan sağlığına zararlı etki ortaya çıkarabilecek derecede anilin maddesi olduğu tespit edilirse ülke içinde dağıtımının engelleneceği kararı alınmıştır.²⁷

21 BOA, ŞD., 675/ 44, Lef 7, 17 Ş 1288/1 Kasım 1871.

22 BOA, ŞD., 675/ 44, Lef 13, 27 Ca 1288/14 Ağustos 1872.

23 Özlem Karasandık Yazıcı, "19. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Cehri Üretimi", *Asia Minor Studies Journal*, C 7, S. 1, 2009, s. 24.

24 BOA, ŞD., 675/44, Lef 13, 27 Ca 1288/14 Ağustos 1872.

25 BOA, ŞD., 675/44, Lef 13, 27 Ca 1288/14 Ağustos 1872.

26 BOA, BEO., 1780 /133463, Lef 2, 24 N 1319/4 Ocak 1902.

27 BOA, HR.İD., 2081/89, 11 S 1320/20 Mayıs 1902.

Pek çok farklı tarihte İngiltere'den Osmanlı gümrüklerine getirilen şekerlemelerin içeriğinde anilin maddesine rastlanmıştır. 1903 yılında Şekerci Ali Faik adına İngiltere'deki fabrikalardan gönderilen şekerlemelerin içeriği, Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane Kimyahanesi'nde tahlil edilmiştir. Yapılan tahlil sonucunda, sarı üzerine kırmızı ve anilin mavisi gibi maden kömürü katranına bulanmış şekerler olduğu ortaya çıkmıştır. Bu noktada anlaşılmaktadır ki, anilin maddesi yoğunlukla kırmızı rengi elde etmek için kullanılsa da mavi rengi elde etmek için de kullanılmıştır.²⁸ Bu açıdan incelendiğinde anilin maddesinin kullanımında herhangi bir renk kısıtlaması bulunmadığı ve sadece farklı renk ve tonlar elde etmek için kullanıldığı ortaya çıkmaktadır. Öyle ki, Londra'dan Şekerci Ali Faik adına gelen koyu kırmızı, neftol sarısı ve liyon mavisiyle boyalı olan şekerlemeler tahlil edildiğinde üç farklı renge sahip olan şekerlemelerin hepsinde anilin maddesine rastlanılmıştır.²⁹ Bu nedenle anilin maddesini, kimyasal gıda boyalarının bileşeni olarak değerlendirmek mümkündür. Ayrıca anilin pek çok türü olduğu bilinmektedir. Hatta hangi anilin türünün insan sağlığına zararlı olup olmadığı yönünde ihtilafli bir durum yaşanmıştır.³⁰

Ponceau (Ponso): Kırmızı toz halinde bulunan gıda boyar maddesidir. Örneğin; 1899 yılında Mehmed Halid Efendi'nin sağlığa zararlı olduğu şüphesiyle Üsküdar şekercilerinden temin ettiği boyalı şeker numunelerinde ponceau maddesi görülmüştür. Üsküdar şekerci esnafından olan Cemal Sadık Efendi'nin, dükkanında boyayarak sattığı kırmızı renkli şekerlerde de ponceau adı verilen kimyasal gıda boyası olduğu tespit edilmiştir. Ponceau maddesini kullanılan diğer bir şekerci esnafı ise yine Üsküdar şekercilerinden biri olan Behçet Efendi'dir. İmal edip sattığı şekerlerin sağlığa zararlı olduğu şüphesiyle dükkanından boyalı şeker numunesi alınan şekercilerden dördüncüsü ise Şekerci Ahmet Efendi'dir. Ancak Ahmet Efendi'nin şekerlerde kullandığı boya sarı renklidir. Söz konusu sarı renkli boyaların içeriğinde birden fazla kimyasal katkı maddesi bulunduğu tespit edilmiştir. Bu nedenle şekerlemelerde kullanımı uygun görülmemiştir.³¹

Belirtildiği üzere garibaldi tozu, ponceau ve anilin içeriğindeki kimyasallar nedeniyle kullanımı tartışmalı olan boyar maddelerdir. Ayrıca kırmızı, garibaldi,

28 BOA, BEO., 1992/149381, Lef 4, 6 Za 1318/25 Şubat 1901.

29 BOA, BEO., 1992/149381, Lef 5, 28 Za 1318/19 Mart 1901.

30 BOA, HR.TH., 217/40, 30 Ra 1316/18 Ağustos 1898; BOA, BEO., 1871/140298, Lef 2, 19 S 1320/28 Mayıs 1902.

31 BOA, BEO., 1363/102223, Lef 3, 23 R 1317/31 Ağustos 1899.

ponceau ve anilin gibi maddeler yoğunlukla şekerleme ve pandispanya yapımında kullanılan gıda boyaları olsa da makarnaların renklendirilmesi için de gıda boyar maddeleri kullanılmıştır. Bu boyaların içeriği ve niteliği tam olarak bilinmese de kimyevi madde içeriğine sahip olduğu kesindir. Nitekim; 1907 yılında Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane tarafından makarna fabrikalarından bir kutu ve altı parça boyalı makarna ve şehriye, numune olarak alınmış ve incelenmiştir. Yapılan tahlil neticesinde makarnaların üzerine sürülen maddelerin, kimyasal içeriğe sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Bahsi geçen maddelerin sekiz miligram olduğu tespit edilmiştir. Makarnaların üzerindeki maddelerin insan sağlığına zararlı olması nedeniyle kimyasal boyaların kullanılması Şehremaneti tarafından uygun görülmemiştir.³²

Gıda Boyalı Yiyeceklerin Denetimine Dair Hukuki Düzenlemeler

Avrupa'dan ithal edilen boyalı yiyeceklerin denetimini sağlamak maksadıyla 1800'lü yıllardan itibaren çeşitli uygulamalara başvurulmuştur. Bu kapsamda hukuki düzenlemeler olan nizamname ve talimatlar yayınlanarak, sağlığa zararlı ürünlerin gümrüklerden geçişi önlenmeye çalışılmıştır. Bilhassa gümrük görevlilerinin tevkifiyle başlayan süreçte, Hıfzıssıhha-i Umumiye Komisyonu kurulmuştur. Böylelikle daha düzenli bir denetim mekanizması oluşturulmaya başlanmıştır. 24 Kasım 1885 tarihli *Hıfzıssıhha-i Umumiye Komisyonu'nun Vezâifini Havi Talimat* içeriğinde teftişin nasıl yapılacağı ve kurumlar arası görev dağılımının nasıl olacağı hakkında ayrıntılı bilgi sunulmuştur. Söz konusu talimatın birinci ve üçüncü maddesi dikkate değerdir.

1. Madde: Teftiş komisyonunun görevi; yiyecek, içecek ve tıbbi ecza ürünlerini teftiş ve muayene etmek, teftiş ve muayene sonrasında sağlığa zararlı olanlar tespit edilirse bunların satışını engellemek ve durumu ilgili kurumlara bildirmektir. Ayrıca boyalı gıda maddelerinin denetiminden sorumlu komisyon heyeti oluşturulmuştur. Söz konusu komisyon heyeti bir sermüfettiş, üç tabip, bir kimyager eczacı ve bir baytardan oluşmaktadır. Ayrıca gümrüklerde el konulan ilaç ve kimyasal içerikli numuneleri getirmesi için iki tabip, bir eczacı olmak üzere üç müfettiş ve iki kâtip görevlendirilmiştir.

3. Madde: Teftiş Heyetinin yetkili olduğu kurumlar Meclis-i Tıbbiye ve Nezaret-i Umûr-ı Tıbbiye-i Mülkiye'dir. Bu nedenle heyetin gerçekleştirdiği tüm teftişlere dair raporlar burada incelenecektir.

Yine aynı talimat içeriğinde *müfettişlerin vezâfi* başlığı altında bulunan maddelerde sağlığa zararlı yiyecek ve içeceklerin teftişi esnasında nasıl hareket edileceğine dair hususlar belirtilmiştir. Bu noktada konuya ilişkin olan 7. 10. 11. ve 12. maddeler önemlidir.³³

7. Madde: Müfettişler, yiyecek ve içecekler başta olmak üzere sade yağ, zeytin yağı gibi gıdaları teftiş edecektir. Halis çerviş ve tereyağı adıyla satılanın, halis tereyağı olarak sattırılmasına dikkat edilecektir. Bunun yanı sıra meşrubat ve alkollü içecekler de teftiş ve muayene edilecektir.³⁴

10. Madde: Gümrüklere gelen ilaçlar, kimyevi maddeler ve ecza ürünleri ile her türlü yiyecek ve içecek, müfettişler tarafından muayene edilecektir. İçeriğinde sağlığa zararlı ve bozuk olan maddeler bulunursa gümrüklerden geçişine müsaade edilmeyecektir. Geçişine izin verilmeyen yiyecek ve içeceklere el konularak Gümrük Nezareti'ne bırakılacak ve konu hakkında Tıbbiye Nezâreti'ne bilgi verilecektir.

11. Madde: Ceza Kanununun ikinci kısmında ve Belediye Kanununun sekizinci faslında yazılı olan, yasaklı ve sağlığa zararlı yiyecek ve içecekler hakkında müfettişler, daima teftişte bulunacaktır. Teftiş esnasında nizamaya aykırı hareket edildiği tespit edilirse, ilgili kurumlara ihbar edilerek ürünlere el konulacaktır.

12. Madde: Müfettişler teftiş esnasında rastladıkları tağşiş edilmiş ve sağlığa zararlı ürünlerin bir miktarını numune olarak alacaktır. Müfettişler numuneyi ölçerek muhafaza edecektir. Şişe, kutu, paket veya benzer bir kap içine konulup o kabın üzeri mühürlenecektir. Mühürlenmiş numune gümrük³⁵ veya belediye memuruna veya malın bayisine ve sahibine dahi mühürlendirilecektir. Teftiş, gümrüklerde yapılmış ise alınan numune, Gümrük Nezareti'ne rapor ile gönderilecektir. Şayet teftiş çarşı ve dükkanlarda gerçekleşmiş ise alınan numune belediyeye rapor ile beraber gönderilecektir. Eğer malın sahibi yirmi dört saat içinde herhangi bir iddiada bulunmazsa eşya zapt edilecektir. Bu süre zarfında müfettiş raporuna itiraz edilirse numuneler, müfettişlerin raporuyla beraber Nezaret-i Umûr-u Tıbbiye-i Mülkiye'ye gönderilecektir. Burada numunelerden biri mühürlenerek muhafaza edilecektir. Diğer numune ise Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane kimyahanesinde tahlil edilecektir. Tahlilden sonra verilen raporlar üzerine durum Meclis-i Tıbbiye'nin karar dairesine bildirilecektir.³⁶

33 *Düstur*, Tertib I, C 5, Ankara Başvekâlet Matbaası, 1937, s. 349-351.

34 *Düstur*, Tertib I, C.5, Ankara Başvekâlet Matbaası, 1937, s. 349-350.

35 *Düstur*, Tertib I, C 5, Ankara Başvekâlet Matbaası, 1937, s. 350.

36 *Düstur*, Tertib I, C 5, Ankara Başvekâlet Matbaası, 1937, s. 351.

Tüm bu hususlardan anlaşılacağı üzere; gümrüklere getirilen boyalı gıda ürünlerinin teftişi sırasında kurumlar arası iş birliği dikkat çekmektedir. 1885 tarihli talimatın 16. maddesinde belirtildiği üzere; müfettişlerin vazifelerinden dolayı gerekli yardım ve kolaylık, Şehremaneti ve Nezaret-i Umûr-u Tıbbiye-i Mülkiye tarafından sağlanacaktır.³⁷ Gümrüklerdeki denetimi gerçekleştirmek ve halk sağlığını korumak amaçlı önlemler alınmıştır. Bu kapsamda boyalı yiyecek ve içeceklerin ülke içinde dağılımını denetlemek için nizamname maddeleri farklı tarihlerde yeniden düzenlenmiştir. Bu hususta, 26 Şubat 1900 tarihli gümrüklerde gerçekleştirilecek sıhhi muayeneye dair nizamnamenin 17. maddesi dikkate değerdir. Söz konusu nizamnamenin 17. maddesinde belirtildiği üzere; yiyecek, içecek, rengarenk şeker ve şekerlemeler ile birtakım sağlığa zararlı gıda ürünleri geldiği yere iade edilecektir.³⁸

Daha önce belirtildiği gibi farklı tarihlerde ihtiyaca göre nizamname maddelerinde değişiklikler yapılmıştır. Nitekim, 1905 tarihli *Gümrüklerce İcra Edilecek Muayene-i Sıhhiye Nizamnamesi*'nin 24. ve 25. maddeleri dikkate alındığında boyalı ve kimyasal madde içerikli ürünlerin gümrükten geçişini kısıtlayan nitelikler belirtilmiştir. Söz konusu maddelerin içeriği şöyledir:

24. Madde: Sıhhi muayeneye tabi olan boyalı ürünler üzerinde inceleme yapılacaktır. İnceleme sonucunda kurşun, krom, cıva, bakır, antimon ve arsenik gibi zehirli maddeler olduğu ortaya çıkarsa bunların ithal edilmesi yasaktır.

25. Madde: Gümrüklere gelen tüm eşya ve malların muayenesi Rüsumat İdarelerince gerçekleştirilecektir. Bu nizamname hükmü, yalnızca fenni ve kimyevi tahlillere tabi ve muhtaç olan eşya ve maddelere özgüdür.³⁹

Boyalı Yiyeceklerin Denetimine Yönelik Uygulamalar ve Halk Sağlığının Korunması

Boyalı yiyeceklerin halk sağlığını tehdit edecek derecede kimyasal maddeler içermesi nedeniyle önlem mahiyetinde çeşitli tedbirler alınmıştır. Bu tedbirler dahilinde ithali yasak olan boyalı yiyeceklerin ülke içinde dağıtımını engellenmeye çalışılmıştır. Bilhassa çocukların sıklıkla tükettiği renkli şekerlerin kimyasal

37 *Düstur*, Tertib I, C 5, Ankara Başvekâlet Matbaası, Ankara 1937, s. 351.

38 *Düstur*, Tertib I, C 7, Ankara Başvekâlet Matbaası, Ankara 1941, s. 378.

39 Zeynel Özlü-Kerim Tiryaki, "Osmanlı'nın Son Dönemlerinde Gümrüklerden Geçen Mallar ve Muayenesine Dair Bir Talimatname (1905-1906)", *Tarih Yolunda Bir Ömür Prof. Dr. İsmail Özgelik'e Armağan*, ed. Burak Kocaoğlu, Berikan Yayınevi, Ankara 2019, s. 965.

maddelerle boyanmış olmasından dolayı tehlikeli olduğu düşünülmüştür. Bununla birlikte renkli şekerlerin tüketim şekillerinden dolayı sağlığa zararlı olacağı ihtimali üzerinde durulmuştur. Örneğin; Şehremaneti tarafından 10 Ocak 1898 tarihinde Sadaret'e bildirildiği üzere; Avrupa'da renkli şekerlerden düdüklü imal edilmiş ve İstanbul'a getirilmiştir. Bunlar vapurlar başta olmak üzere çeşitli yerlerde çocuklara satılmaktadır. Düdüklü şekerleri, çocuklar ağızlarına alarak ufalayarak yemektedir. Bu şekerler yenirken çocukların burunlarına ve kıyafetlerine bulaşmaktadır. Bu nedenle difteri ve frengi gibi hastalıklara sebep olabileceği ihtimali göz önünde bulundurulmuştur. Sıhhiye Teftişi-i Umûmiliği'nden verilen müzakere üzerine Hıfzıssıhha-i Umumiye Komisyonu tarafından renkli düdüklü şekerlerin numuneleri alınarak kontrol edilmiştir. Şekerlerin muayenesi neticesinde, insan sağlığına zararlı olan maddelerle boyandıkları ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla bu şekerlerin çocuklar arasında kullanılmasının sakıncalı olduğu ve bu nedenle hem ithalinin hem de ülke içinde dağıtımının Rüşûmat Emaneti tarafından engellenmesinin gerekliliği Sadaret'e beyan edilmiştir.⁴⁰

Avrupa'dan gelen boyalı şeker ve benzeri yiyeceklere dikkat edilmiştir. Bu kapsamda boyalı şekerlerin gümrükten geçişine izin verilmemesi hakkında itina edilmesinin gerekliliği üzerinde durulmuştur. Bu hususta Heyet-i Tıbbiye-i Sıhhiye'nin bu meselede muvaffak olacağı Mekteb-i Askeriye-i Şahane Nezareti'ne bildirilmiştir.⁴¹ Boyalı yiyeceklerin ithal ve dağıtımını engellemek amacıyla tedbirler alınmış olsa da Avrupalı tüccarlar tarafından gümrüklere getirilmeye devam edilmiştir. Ancak yabancı tüccarların getirdiği kimyasal katkı maddesi içeren gıda boyalı yiyeceklere el konulmuştur. Bu durum sefaretlerin iltiması nedeniyle uluslararası ticarete sorun haline gelmiştir. Nitekim 1901 yılında Rüşûmat Emaneti tarafından gümrükte el konulan boyalı şekerler, Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane tarafından tahlil edilmiştir.

Tahlil neticesinde koyu kırmızı, liyon mavisi ve neftol sarısı gibi renklerle boyalı olan bu şekerlerde cüzi bir miktarda da olsa aniline rastlanmıştır. Anilin yasaklı bir maddedir. Zira 15 Temmuz 1897 (14 Safer sene 1315) tarihli nizamnamenin yirminci maddesi gereğince anilin maddesi bulunan boyalı yiyeceklerin ithali kesinlikle yasaktır. Bu nedenle anilinle renklendirilen şekerlerin, gümrükten geçişinde tereddüt edilmiştir. Çünkü bahsi geçen nizamname hakkında yabancı sefaretlerin henüz bilgisi yoktur. Dolayısıyla nizamnamelerin kabulünden ve

40 BOA, BEO., 1069/80171, Lef 2, 16 Ş 1315/10 Ocak 1898.

41 BOA, Dahiliye Mektubi Kalemi (DH. MKT.), 2239/30, 19 R 1317/27 Ağustos 1899.

uygulanmasından önce sipariş edilen bu tür boyalı gıdalar ve ürünler için uygulanacak gümrük düzenlemeleri hakkında yabancı tüccarlara bilgi verilmesi için bir süre tanınması gerektiği belirtilmiştir. Ayrıca 1890 tarihli *Mevad-ı Nizamiye*'nin ikinci bendinde, şeker ve şekerlemelerin renklendirilmesi için kullanılan üç tür boyanın cüzi bir miktarda olması gerektiği belirtilmiştir. Gerekli miktardan az kullanıldığında zararlı etkiye sahip değildir. Eğer üç veya dört kıyyeden fazla kullanıldıysa zararı bulunmaktadır. Dolayısıyla nizamname, sefaretler tarafından kabul edilinceye kadar İngiltere'den gümrüklere gelen ve uzun süredir bekletilen boyalı şeker ve şekerlemelerin tüccarlara geri verilmesi gerektiği Rüsûmat Emaneti'ne bildirilmiştir.⁴²

Anilin adlı kimyasal madde katkılı yiyecekler, gümrüklerde sorun yaratmaya devam etmiştir. Nitekim Londra'dan gönderilen boyalı yiyecekler, Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane Kimyahanesi'nde tahlil edilmiş ve anilin ile renklendirilen şekerlemelerin içeriğinde maden kömürü katranına rastlanılmıştır. Bunun üzerine Jani Efendi başta olmak üzere Londra'lı iki kimyager tarafından daha tahlil edilmiş ve üç rapor kaleme alınmıştır. İngiltere Sefareti'nin iltıması üzerine raporlara göre durum yeniden Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane tarafından incelenmiş ve sonuç Rüsûmat Emaneti'nden beyan edilmiştir. Bu kapsamda İngiltere'den iki kimyagerin ve Jani Efendi'nin raporu tasdik edilmiştir. Ancak içeriğindeki katranın az miktarda olmasından dolayı gümrükten geçişine müsaade edilmesi talep edilmiştir. Öte yandan kimyasal maddelerle boyalı şekerlerin çocuklar tarafından fazla tüketimi halinde sağlığa zararlı tesir edeceği düşünülmüştür. Bu nedenle zararlı madde içeren boyalı şeker ve şekerlemelerin gümrükten geçişine izin verilmeyeceği ve geri gönderileceği İngiltere Sefareti'ne bildirilmiştir. Bunun için yasal dayanak olarak *Gümrük Muayene Sıhhye Nizamname-i Hümayun*'un on yedinci maddesi gösterilmiştir. Söz konusu on yedinci madde gereğince, sağlığa zararlı maddeler içeren yiyecek ve içeceklerin geldiği yere geri gönderilmesine karar verilmiştir.⁴³

Tüm bu uygulamalara rağmen kimyasal maddeler içeren boyalı şekerlerin, Londra'dan ithaline devam edilmiş ve alınan önlemler sonuç vermemiştir. Nitekim; İngiltere Sefareti'nden Hariciye Nezareti'ne gönderilen 1902 tarihli takrirde belirtildiği üzere; içeriğinde zararlı maddeler barındırdığı bahanesiyle şekerlere gümrüklerde el konulmuştur. Haksız olarak İngiltere'den gelen ticari mallar teslim edilmemiştir. Bu nedenle ürünlerin, sahiplerine teslim edilmesi gerektiği İngiltere

42 BOA, BEO., 1992/149381, Lef 5, 28 Za 19 Mart 1901.

43 BOA, BEO., 1992/149381, Lef 4, 6 Za 1318/25 Şubat 1901.

Hükümeti'nce talep edilmiştir. Öyle ki, bu şekerleri İngiltere Konsoloshane Vekili birkaç kez daha kontrol etmiştir. Söz konusu şekerler uzun süre gümrüklerde bekletildiği için artık pazara çıkarılmayacak hale geldiği ve bunların değerinin 480 İngiliz lirası olduğu sefarete bildirilmiştir.⁴⁴ Sefaretlerin iltiması sonuç vermiş olacak ki, gümrüklerde el konulan boyalı şeker ve şekerlemelerin geçişine müsaade edilmesi gerektiği Meclis-i Mahsûsa-ı Vükelâ tarafından Rûsumat Emaneti'ne bildirilmiştir.⁴⁵

Hem farklı renkler elde etmek hem de yiyecekleri daha cazip hale getirmek maksadıyla çeşitli kimyasal maddeler karıştırılarak yiyeceklerin boyanması bu dönemde yaygınlaşmıştır. Özellikle gıda boyalarının içeriğinde bulunan anilin adlı madde Osmanlı topraklarında yasaklı madde olduğu için boyalı gıdaların gümrüklerden geçişi sorun teşkil etmiştir. Bu nedenle çocukların sıklıkla tükettiği bonbon şekerlerinin içeriğinde anilin bulunması gümrüklerde sorun çıkarmaya devam etmiştir. Bu dönemde uluslararası ticarete şekerlerin içeriğindeki kimyasalların miktarı kadar boyaların nitelikleri de ihtilaflı hale gelmiştir. Bunu İngiltere Sefareti'nden Hariciye Nezareti'ne gönderilen 8 Mayıs 1902 tarihli telgrafta görmek mümkündür. İngiltere Sefareti'nin belirttiği üzere; Dersaadet Gümrüğü'nde el konulan bonbon şekerlerinde bulunan anilin adlı kimyasal madde halk sağlığını ihlal eder derecede ise bunların Osmanlı topraklarına ithallerine müsaade edilip edilmeyeceği tahlil sonucunda karar verilecektir. Bonbon şekerlerinin numuneleri, Mektebi Tıbbiye-i Şahane'de tahlil edilmiştir. Ancak bu şekerler Avrupa memleketlerinde serbestçe ithal edildiği halde Osmanlı gümrüklerinde zabt edilmiştir. Bu ise usule aykırı bir durumdur.⁴⁶ Bu duruma son vermek için çözüm aranmıştır. Nihayetinde sefaretler nezdinde başka devletlerin kimyagerlerinden oluşan bir komisyon oluşturulması öngörülmüştür. Söz konusu komisyonda, Fransa'daki Mösyö Rebul'un bulunacağı gibi her memlekette bir kimyagerin yer alması gerektiği bildirilmiştir.⁴⁷

Belirtildiği üzere, sefaretler nezdinde gümrük kimyagerlerinin veya Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane'de gerçekleşen tahlillerin sonuçlarına itibar edilmeyerek kullanılan gıda boyalarının cüzi miktarda olduğu ispat edilmeye çalışılmıştır.

44 BOA, BEO., 2057/154218, Lef 2, 2 S 1321/30 Nisan 1903; BOA, BEO., 2057/154218, Lef 3, 24 M 1321/22 Nisan 1903.

45 BOA, BEO., 2057/ 154218, Lef 3, 24 M 1321/22 Nisan 1903.

46 BOA, HR.İD., 2081/89, 14 Z 1319/24 Mart 1902.

47 BOA, BEO., 1871/140298, Lef 1, 15 Ra 1320/22 Haziran 1902.

Osmanlı Devleti'nin halk sağlığını koruyucu mahiyette hazırladığı nizamnameler hükümsüz bırakılarak uluslararası ticarete yenilenen gıda alışkanlıklarına uyumlu olmaya zorlanmıştır. Özellikle anilin maddesi bulunan yiyeceklerin gümrükten geçişi için İngiltere Sefareti'nin misyonu ve tutumu bunu doğrulamaktadır. Nitekim; 28 Mayıs 1902 tarihinde Mekteb-i Askeriye-i Şahane Nazırı'nın belirttiği üzere, Dersaadet gümrüklerine Londra'dan getirilen zehirli maddeler içeren şekerlemelere, Rüsumat Emaneti tarafından el konulmuştur. Gümrük kimyagerlerince yapılan tahlilde anilin maddesine rastlanılmıştır. Ancak İngiltere Sefareti bu tahlil sonucunu kabul etmeyerek yiyecek ve içeceklerin tekrar tahlile muhtaç olduğu iddiasında bulunmuştur. Bu iddiada ön planda tutulan husus ise kimyasal madde içeren gıda boyalarının sadece İngiltere'de değil Fransa'da da kullanılmasıdır. Öyle ki, Osmanlı Devleti'nde olduğu gibi yasaklı bir madde değildir. Ayrıca anilin adlı kimyasal boyar maddenin yiyeceklerde az miktarda kullanılabileceği ifade edilmiştir.

Sadece gıda boyalı yiyecekler değil kullanıma hazır gıda boyalarının da gümrükten geçişi sorun yaratmıştır. Ancak devlet denetimiyle kullanımı kısıtlanmaya çalışılmıştır. Özellikle, 1884 tarihli nizamnameye göre *muzır maddeler* ilave edilerek üretilen şekerlemeler tesirsiz gibi görünse de fenni bilgidен yoksun olan şekerçi esnafı tarafından fazla kullanıldığında sağlığa zararlı hâl almıştır. Bunun için gıda boyalarının gümrükten geçişine katıyın müsaade edilmemesi gerektiği daha önce de bildirilmiştir. Bu bağlamda gümrük kimyagerleri tarafından incelenmiş ve doğrudan doğruya halk sağlığının muhafazası için gerekli tahliller yapılmıştır. Ayrıca gümrük kimyagerlerinin yanı sıra İngiliz kimyagerlerce de tahlil yapılmıştır. Bu nedenle Mekteb-i Askeriye-i Şahane Nezareti tarafından tekrar bir komisyon oluşturularak tahlil edilmesine gerek kalmadığı Sadaret'e bildirilmiştir.⁴⁸

İngiltere Sefareti gibi Fransa Sefareti de kendi tabiiyetleri altındaki tüccarları iltimas yoluna gitmiştir. 1902 yılında Fransa tebaasından bir kısım tüccarın gümrüğe getirdiği şekerlemelere, anilin adlı kimyasal boyayla renklendirildiği şüphesiyle el konulmuştur. Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane tarafından tahlili gerekli görülmüştür. Yapılan tahlil sonucunda şekerlemelerin anilin adlı kimyasal boyayla renklendirildiği tespit edilmiştir. Fakat boyalı şekerleri getiren Fransız tüccar bu gerçeği kabul etmemiştir. Anilin ile boyandığı mahalli heyet tarafından doğrulanmış olmasına rağmen tekrar tahlil edilmesini ve altı gün içinde sonucun

48 BOA, BEO., 1871/ 140298, Lef 2, 19 S. 1320/28 Mayıs 1902.

bildirilmesi talep edilmiştir.⁴⁹ Tahlilin süresinin uzun olması sorun yaratmıştır. Bunun üzerine Fransa Sefareti devreye girmiştir. Gümrükte el konulan boyalı şekerlerin yirmi beş gündür bekletilmesi nedeniyle tamamen bozulmasına neden olacağı ve hemen teslim edilmesi gerektiği Fransa Sefareti'nden bildirilmiştir.⁵⁰ Belirtildiği üzere tahlil edilmek üzere alınan numunelerin sonucunun çıkmasına kadar gıda ürünlerinin uzun süre gümrükte bekletilmesinden kaynaklı şikâyet hem İngiliz hem de Fransız tüccarların ortak sorunu olmuştur.

İngiltere ve Fransa'nın müdahalesine rağmen gümrüklerde denetim üst seviyede tutulmuştur. Ancak Osmanlı gümrüklerine getirilen gıda boyaları veya gıda boyalı yiyecekler sadece İngiltere ve Fransa ile sınırlı değildir. 19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin Almanya ile geliştirdiği ticari ilişkiler nedeniyle Almanya'dan da kullanıma hazır gıda boyaları getirilmiştir. Ancak bu gıda boyalarının gümrükten geçişine izin verilmemiştir. Boyaların zararlı olup olmadığı konusunda Aydın Vilayeti kimyagerleri arasında ihtilaf ortaya çıkmıştır. Bunun üzerine durum Hariciye Nezareti'ne bildirilmiştir. Bu nedenle gıda boyalarının Vilayet Sıhhiye Komisyonu tarafından tekrar incelenmesine gerek duyulmuş ve boyaların numuneleri alınarak tahlil edilmiştir. Tahlil neticesinde, numunesi alınan vanilin adlı kimyasalın yiyecek ve içeceklerin renklendirilmesine uygun olduğu belirtilmiştir. Ancak yasaklı ecza olduğu için Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye tarafından durum Dahiliye Nezareti'ne bildirilmiştir.⁵¹ Halk sağlığını korumak adına yapılan gümrük denetimlerinin ve kimyagerlerin tahlilleri neticesinde kullanılabilir niteliğe sahip olan boyar maddelere izin verilse de tümüyle izin verilmemiştir. Aynı şekilde 1898 yılında da yiyecek ve içeceklerin renklendirilmesine mahsus olan vanilin adlı boyalar yabancı memleketlerden İzmir Gümrüğü'ne gelmiştir. Gıda boyalarının sağlığa zararlı olup olmadığı yönünde Aydın Vilayeti kimyagerlerince kesin karar verilmemiştir. Bu nedenle boya numunelerinin tahlil sonuçlarının, Avusturya Sefareti tarafından değerlendirileceği konsolosluktan bildirilmiştir. Tahlil sonucu Aydın Vilayeti'nden doğrudan sefarete gönderilmiştir. Ayrıca nizam gereği; numunesi alınan boyaların tutarı da sefarete gönderilmiştir.⁵²

Kimyasal boya içerikli yiyeceklerin yanı sıra gıda boyalarının ülke içinde dağıtımını engelleyici önlemler, öncelikli olarak gümrüklerde alınsa da şekerçi esnafının

49 BOA, BEO., 1780 / 133463, Lef 1, 10 L 1319/20 Ocak 1902.

50 BOA, BEO., 1780/133463, Lef 2, 24 N 1319/4 Ocak 1902.

51 BOA, HR.TH., 217/40, 18 N 1315/10 Şubat 1898.

52 BOA, HR.TH., 219/83, 6 B 1316/20 Kasım 1898.

tedarik ettiği kimyasal gıda boyaları bulunmaktadır. Bu nedenle sadece ithal edilen boyalı yiyecekler değil aynı zamanda ülke içinde şekerçi esnafı tarafından kullanılan kimyasal boyalara karşı da tedbirler alınmıştır. Örneğin; 1899 yılında Dahiliye Nezareti'nden Sadaret'e bildirildiği üzere; İstanbul'da imal edilerek kiloyla satılan şeker, şekerleme, reçel, şurup ve pandispanya gibi yiyecek ve içeceklerin renklendirilmesi için kullanılan boyalar *mevad-ı muzır*'dan meydana gelmektedir. Alınan numuneler üzerinde yapılan tahliller bunu doğrulamaktadır. Tahlil sonucundan anlaşıldığı üzere bu durumun uygunsuz olduğu Osmanlı sınırları dahilindeki tüm şekerçi esnafına bildirilmiştir. Şayet kimyasal maddelerle yiyecekleri renklendirmek gibi kanuna aykırı harekette bulunanlar olursa cezalandırılacakları duyurulmuştur. Kimyasal gıda boyalarının Avrupa'dan geldiği ve bu boyaların ülke içinde dağıtımına meydan verilmemesi için özenle dikkat edilmesi gerektiği Sıhhiye Teftiş Heyeti tarafından belirtilmiştir. Bunun üzerine durum Mekteb-i Askeriye-i Şahane Nezareti'nden gönderilen tezkere ile Şehremaneti'ne beyan edilerek sağlığa zararlı boyaların yiyeceklerde kullanılmasına meydan verilmemesi gerektiği bildirilmiştir.⁵³ Fakat şekerlemeleri, çocuklar için daha cazip hale getirmek amacıyla kullanılan boyaların kimyasal bileşenleri öldürücü etkiye sahip olsa da kullanılan miktar göz önünde bulundurularak gümrükten geçişine bazı dönemler izin verilmiştir. Gümrüklerden geçişine izin verilen veya bir şekilde aktar ve şekerçi esnafı tarafından tedarik edilen gıda boyaları veya boyalı şekerler halk sağlığını tehdit eder raddeye gelmiştir. Daha önce belirtildiği üzere şekerçi esnafının kullandığı boyar maddeler nedeniyle zehirlenme vakaları görülecek kadar durum ciddi boyuta ulaşmıştır.

Sonuç

Osmanlı mutfağında öteden beri bitkilerden elde edilen renklendiricilerin kullanıldığı bilinmektedir. Çoğu zaman özü hayvansal boyar maddeye dayanan ve kırmızı olarak adlandırılan renklendirici kullanılmıştır. 1868 yılında böcekten elde edilen kırmızın dahi renklendirici olarak kullanıp kullanılmaması tartışmalıdır. Ancak XIX. yüzyılda Avrupa pazarıyla bütünleşen Osmanlı piyasasında gıda sektörünün sanayileşmesi sonucunda kimyasallara yer verilmiştir. Kullanım alanı şeker, pasta, pandispanya ile sınırlı kalmamıştır. Yabancılar tarafından açılan makarna fabrikalarında da kimyasal gıda boyaları kullanılmıştır. Böylelikle Osmanlı gıda sektöründe dönüşüm yaşanmıştır. Fabrika sahiplerinin, aktarların ve şekerçi esnafının yurtdışından tedarik ettiği gıda boyalarının kullanımı ülke

53 BOA, BEO., 1363/102223, Lef 2, 19 R 1317/27 Ağustos 1899.

dahilinde yaygınlık kazanmıştır. Yasaklı maddeler olmasına rağmen bilhassa garibaldi tozu ve ponceua adlı kimyasallar, şekerci esnafının kırmızı renk elde etmek amacıyla kullandıkları maddelerdir. Kırmızı, sarı, mavi, yeşil ve tonları gibi pek çok rengi elde etmek için kullanılan boyaaların içeriğinde ise anilin maddesine rastlanılmıştır.

1880'den itibaren gümrüklerde geçişine izin verilmeyen yasaklı maddelerden olan anilin, şekerlemelerde sıklıkla kullanılmıştır. Çünkü bu dönemde yiyecek ve içecekleri renklendirmek için kullanılan anilin Avrupa'da yasaklı madde değildir. Bu nedenle ithal edilen boyalı yiyeceklerin gümrükten geçişi esnasında tereddüt yaşanmış ve bu durum uluslararası ticarete sorun haline gelmiştir. Sorunun temeli kullanılan boyaaların niteliği ve miktarı olsa da esas neden halk sağlığının korunmasıdır. Bu kapsamda gümrük görevlileri başta olmak üzere Hıfzısıhha-i Umumiye Komisyonu oluşturulmuş ve şehremaneti başta olmak üzere pek çok kurum desteğiyle sağlığa zararlı özelliğe sahip yiyeceklerin ülke dahilinde dağıtımına izin verilmemiştir. Ancak Fransa ve İngiltere gibi pek çok Avrupa ülkesinden getirilen kimyasal gıda boyaalarına veya kimyasal madde içerikli yiyeceklerin Osmanlı sınırları dahilinde dağıtımına karşı konulamamış ve alınan önlemler etkisiz kalmıştır. Nitekim 1902 yılında içeriğinde cüzi miktarda renklendirici olduğu için şekerlemelerin gümrükten geçişine izin verilmiştir. Fakat içeriğinde arsenik ve kömür katranı olmak üzere halk sağlığını hiçe sayan pek çok farklı bileşenin bulunduğu renklendiriciler dahi tüccarlar tarafından tedarik edilmeye devam edilmiştir.

Kaynaklar

Arşiv Kaynakları

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA),

Bab-ı Ali Evrak Odası (BEO): 1069/80171; 1363/102223; 1780/133463; 1871/140298; 1992/149381; 2057/154218; 3028/227028.

Dahiliye Mektubi Kalemi (DH. MKT.): 2239/30.

Dahiliye İdare (DH.İD.): 46/67.

Hariciye Nezareti İdare (HR.İD.): 2081/89.

Hariciye Nezareti Londra Sefareti (HR. SFR.3.): 674/36.

Hariciye Nezareti Tahrirat (HR.TH.): 217/40; 219/83; 348/84.

Şuray-ı Devlet (ŞD.): 2396/6; 675/44.

Araştırma ve İnceleme Eserler

Bilgin, Arif, “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)” *Yemek Kitabı I. (Tarih-Halk Bilimi- Edebiyat)*, haz. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2008, s. 78-118.

Düstur Tertib I, C 5, Ankara Başvekâlet Matbaası, Ankara 1937.

Düstur Tertib I, C 7, Ankara Başvekâlet Matbaası, Ankara 1941.

Işın, Pricilla Mary, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2017.

Işın, Pricilla Mary, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, çev. Ahmet Fethi Yıldırım, Vakıfbank Kültür Yayınları, İstanbul 2020.

Karasandık Yazıcı, Özlem, “19. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Cehri Üretimi”, *Asia Minor Studies Journal*, C 7, S. 1, 2009, s. 24-33.

Kocacık, Eyüp Talha-Mat, Afife, “İstanbul'da Zehirler ve Zehirlenme Vakaları (1846-1917)”, *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, C XV, S. 2, 2014, s. 21-38.

Mehmed Kâmil; *Melceü't-Tabbâhîn Aşçıların Sığnağı*, haz. Günay Kut-Turgut Kut, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, İstanbul 2015.

Özlü Zeynel-Tiryaki Kerim, “Osmanlı'nın Son Dönemlerinde Gümrüklerden Geçen Mallar ve Muayenesine Dair Bir Talimatname (1905-1906)”, *Tarih Yolunda Bir Ömür Prof. Dr. İsmail Özçelik'e Armağan*, ed. Burak Kocaoğlu, Berikan Yayınevi, Ankara 2019, s. 959-968.

Özlü Zeynel, “Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*, C 18, S. 58, 2011, s. 171-190.

Samancı, Özge, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin. Özge Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s. 199- 219.

Yeramisos, Stefanos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002.