



ŞEKERCİ HACİBEKİR
VE
ALİ MUHİDDİN

Arş. Gör. Esmâ İğüs PARMAKSIZ



1972 yılında İstanbul'da doğdu. 1990'da İst. Akasya Koleji'nden 1996 yılında ise İst. Üniv. Ed. Fak. Sanat Tarihi bölümünden mezun oldu. 1997 yılında MSÜ Sosyal Bilimler Enstitüsünde araştırma görevlisi olarak göreve başladı. 1999 yılında Yıldız Teknik Üniv. Müzecilik Yüksek Lisans Programından "Ankara İstanbul İzmir Resim Heykel Müzelerindeki 1914 Kuşağı Eserlerinin Değerlendirilmesi" başlıklı konuyla mezun oldu. Halen Yıldız Teknik Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Tarihi ve Kuramı Doktora Programında doktora eğitimini sürdürmektedir.

Merhum şekerçi Ali Muhiddin, günümüzdeki adı Hacı Bekirzade Ali Muhiddin olan lokum ve şekerleme firmasının sahibi ve firmanın kurucusu olan Hacı Bekir'in torunuydu. Firma ülkemizin şekerleme ve lokum imalatı yapan ilk köklü kuruluşlarından. Müessese ilk olması nedeniyle şekerçiliğin Türkiye'ye yayılmasını ve ülkemizde bir meslek haline gelmesini sağlamıştır. Ayrıca Türk lokumunun yurtdışında tanınmasında ve sevilmesinde Hacı Bekirzade Ali Muhiddin lokum ve şeker firmasının önemi yadsınamaz. Ali Muhiddin'in dedesi ve müessesenin de kurucusu olan Hacı Bekir Efendi Eyüp Belediyesi sınırlarında medfundur. Ebedi istirahatgahı Eyüp olması nedeniyle Hacı Bekir Efendi de Eyüp sakinlerindedir. Hacı Bekir Efendinin Eyüp sakini, hem de Ali Muhiddin Efendinin dedesi olması vede lokumculuk tahimizde de önemli bir yer teşkil etmesinden dolayı konuşmamıza Hacı Bekir Efendi ile başlamayı uygun gördük.

Hacı Bekirzade Ali Muhiddin Müessesinin kurucusu olan Hacı Bekir, aslen Kastamonu'nun Araç ilçesindedir. Doğum tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Küçük yaşta İstanbul'a gelen Hacı Bekir önce Hamidiye Medresesinde eğitime başlar ama kısa bir süre sonra iş hayatının cazibesine kapılarak okulu bırakır ve şekerçi çırağı olur. Hacı Bekir'in şekerçiliği meslek seçmesinde Araçlı olması önemli bir neden olabilir. Çünkü hem XVIII. yüzyıl da hem de günümüzde Kastamonu'nun Araç ilçesi yetiştirdiği helva ve lokum ustaları ile ün salmıştır. Mesleğinin inceliklerini kısa sürede öğrenen Hacı Bekir, hızlıca kalfa ve ustalığa terfi eder. Hacı Bekir'in İstanbul'a gelmeden önce memleketinde de şekerçilik yaptığına dair elimizde herhangi bir kaynak yoktur. Hacı Bekir, onsekiz yaş civarlarında 1777 yılında dönemin şekerçilerinin merkezi olan Bahçekapı'da ilk dükkanını açmıştır. Bu dükkan günümüzde de faaliyette olup aslına uygun olarak restore edilmiş, ve Anıtlar Kurulu tarafından şekerçi dükkanı olarak tescil edilmiştir. Müessesese müdürü, İlyas Tunaoglu'ndan aldığımız bilgilere göre Hacı Bekir o dönemde bu dükkanın üst katını Araç'tan getirttiği çırak ve kalfalarına lojman olarak tahsis etmiştir. Günümüzde ise bu bölümler depo amaçlı olarak kullanılmaktadır. Önceleri Araçlı Şe-



kerçi olarak tanınan Hacı Bekir, 1817 ile 1820 yılları arasında Hacca gittikten sonra halk arasında Hacı Bekir unvanı ile tanınmıştır.

II. Mahmud döneminde Hacı Bekir'e mesleğinde gösterdiği başarılarından ötürü ve ürünlerinin saray tarafından da beğeni ile karşılanması nedeniyle sarayda her türlü tatlı yapılmasına rağmen Sarayın Şekerçibazılık unvanı verilmiştir.

Hacı Bekir XIX. yüzyıl İstanbul'unun parlak kişiliklerindedir. 1851 yılında İstanbul'a gelen Maltalı ünlü oryantalist ressam Amadeo Preziosi* tarafından yağlı boya bir tablosu yapılmıştır. Hacı Bekir eserde şekerçi dükkanında şekerçi ustalarının giydiği kıyafetle satış yaparken gösterilmiştir. Bu tablonun orijinali bugün Fransa da Louvre Müzesinde bulunmaktadır.

1856-1861 yılları arasında 90-95 yaşlarında vefat eden Hacı Bekir, Eyüp Sultan mezarlığında gömülüdür.

Resim 1; Amedeo Preziosi'nin Yaptığı Hacı Bekir Tablosu

*Amades Preziosi: Maltalı ünlü oryantalist ressamdır. 1816-1812 yılları arasında yaşamıştır. İstanbul'u betimleyen resimleri ile tanınmıştır. Eserleri özel koleksiyonların yanı sıra Mimar Sinan Üniversitesi Resim Heykel Müzesi'nde, Deniz Müzesi'nde ve Topkapı Sarayı Müzesi'nde bulunmaktadır. İstanbul da vefat eden Preziosi; Yeşilköy San Stefano Katolik Kilisesi Mezarlığı'nda gömülüdür.



Resim 2; Mehmed Muhiddin Efendi (Ali Muhiddin'in babası)

Dükkanında sadece Araçlı çırakları çalıştıran Hacı Bekir, Türk lokumunu dünyaya tanıtmıştır. XIX. yüzyıl başlarında ülkemize gelen bir İngiliz turist, Hacı Bekir lokumunu İngiltere'ye götürmüş, lokum İngiltere'de çok beğenilmiş ve Türk Lokumu Turkish Delight olarak dünyada tanınmıştır. Ayrıca Türk toplumunun yaşam tarzını belgeleyen bir roman olan Loksandra'da da Hacı Bekir Lokumu hakkında bir pasaj bulunmaktadır.

Osmanlı'da şekerçi esnafının İstanbul kenti ticaret hayatında XVI. yüzyıldan beri aktif rolü olduğu günümüze ulaşan belgelerden özellikle Surname'lerden anlaşılmaktadır. 1582 tarihi III. Murad'ın Şehzadesi II. Mehmed'in sünnet şenliğini konu eden Surname-i Humayun'da şekerçi esnafının şenlik alanında esnaf alayı olarak geçişi ayrıntılı olarak gösterilmiştir.

XVI. Yüzyılla birlikte ülkemizde başlayan şekerleme imalatında şekerçi esnafı başlangıçta tatlandırıcı olarak bal ve pekmez; bağlayıcı doku olarak ise un kullanmaktaydı. XVIII. yy. sonlarında Avrupa rafinelere üretilen o günlerdeki adı **Kelle Şekeri** olan şekerin Türkiye'ye gelmesiyle Hacı Bekir de ürünlerinde bu mamulü kullanmıştır. Hacı Bekir, Kelle Şekerini havanda dövüp eriterek tarçın, gül, limon, portakal, sakız veya bergamut gibi tabii aroma ve gıda boyalarının ilavesiyle bugünde hepimizin beğenerek yediği akide şekeri imalatını gerçekleştirmiştir. Ayrıca akide şekeri ağdasının mermer tezgah üzerinde çubuk şekline getirilip köşeli yuvarlak bohça biçiminde kesilmesiyle şekerçilik literatüründe de **Hacı Bekir Kesimi** olarak adlandırılan akide şekeri kesimini de ilk defa Hacı Bekir uygulamıştır.

XVI. yy. dan itibaren şekerçilik mesleği ve halkta şeker yeme alışkanlığının varolduğunu kabul edecek olursak lokumun da geçmişini bu tarihe kadar indirebiliriz. Lokum sözcüğünün etimolojik kökeni, Arapça'da Rahat-ül Hülküm yani gırtlak rahatlatan anlamına gelen sıfat tamlamasına dayanmaktadır. Bu tamlama zamanla **Rahat Lokum Lati Lokum** olarak değişikliklere uğramış sonraları daha da kısalarak yalnızca lokum olarak kalmıştır. XVIII.yüzyıla gelene

kadar lokum yapımında şekerleme de olduğu gibi Anadolu'da tatlandırıcı olarak bal ve pekmez, bağlayıcı doku olarak un daha sonra da kelle şeker ve şeker pancarı kullanılmıştır. Hacı Bekir'in de şeker ve lokum imalatına başlamasından yaklaşık yirmi beş yıl sonra 1811 yılında bir Alman bilgin tarafından nişasta keşfedilmiştir. Hacı Bekir'de gıda sektöründeki bu gelişmeyi izlemiş, lokumda bağlayıcı doku olarak nişastayı kullanmıştır. Günümüzde Hacı Bekir müessesesi lokum üretiminde ana madde olarak şeker, mısır nişastası ve su kullanmaktadır. Bu maddelerin uygun oranda karıştırılmasıyla meydana gelen eriyik belirli sıcaklık ve sürede pişirilerek lokum üretilmektedir. Pişirme işlemi eskiden doğrudan doğruya ateşle temaslı açık kazanlarda yapılmaktaydı. Günümüzde ise buhar ceketli açık kazanlarda yapılmaktadır. Lokumun pişme süresi 1 ila 2 saat arasındadır. Kazanda pişirilerek elde edilen lokum ilk şekli ile sıcak ve akıcı bir halde iken içine nişasta serpilmiş tahta tablalara ve tepsi- lere dökülerek 24 ile 48 saat arasında bir sürede bekletilir. Bekleme süresi sonunda nişastaları süpürülen lokumun üzerine pudra şekeri serpilir ve lokum silindir veya küp şeklinde kesilerek satışa sunulur.

Hacı Bekir'in vefatı ile kurumun başına oğlu Mehmed Muhiddin Efendi geçmiştir. Hacı Bekir zamanında üne kavuşan müessese Mehmed Muhiddin Efendi döneminde de aynı çizgide yürümüştür. Bu dönemde Avrupa da ki ticaret fuarlarına iştirak edilmiş ve çeşitli madalyalar kazanılmıştır. Hacı Bekir Müessesesi 1873 Viyana Fuarından gümüş madalya, 1888 Köln Milletlerarası Bahçe Mimarisi Fuarından Gümüş madalya, 1897 Bürüksel Fuarından Altın madalya, 1907 Fransa Milletlerarası Tekstil Sanayi Fu-

Resim 3; Hacı Bekir Firması- na 1888 yılı Köln Bahçe Mimarisi Fuarı'nda gümüş madalya kazandığına dair madalya ve Belge

Resim 4; 1897 Brüksel Fuarından altın madalya kazandığına dair belge ve altın madalya



arından Altın Madalya ödülleri ile yurda dönmüştür.

Mehmet Muhiddin Efendinin vefatıyla kurumun başına üçüncü nesil kuşak olarak Mehmet Muhiddin Efendinin oğlu Ali Muhiddin geçmiştir. Mehmet Muhiddin Efendi ile Reşk-i Melek Hanımın oğlu olan Ali Muhiddin, 1891 yılında İstanbul'da Çiftehavuzlar'daki Hacı Bekir Köşkünde doğmuştur. Ali Muhiddin'in annesi Çerkez asıllı bir saray mensubu olan Reşk-i Melek Hanımdır. Reşk-i Melek Hanımın Mehmed Muhiddin Efendi ile evliliğinden Ali Muhiddin'in dışında Saliha Müfide, Fatma Müfide, Hanife Mihri Nisa ve Mazhar adlarında üç çocuğu daha olmuştur.

Reşk-i Melek Hanım; Fransızca bilen, keman çalan çocuklarını batılı anlamda yetiştirmeye çalışan aydın bir Osmanlı hanımıdır. İyi bir eş ve anne olmanın yanısıra İstanbul sosyal yaşamının da renkli simalarındandır. Fenerbahçe Spor Kulübünün kurucularından olan Reşk-i Melek Hanım, ayrıca Fukaraperver Cemiyetinin de başkanlığını yapmış, başkanlığı döneminde cemiyet içinde yararlı çalışmalarda bulunmuştur. Reşk-i Melek Hanım 1932 yılında vefat etmiştir.

Batılı gibi ve saray terbiyesiyle yetiştirilmiş olan Reşk-i Melek Hanım çocuklarının da aynı türde eğitim almasını ve yabancı dil öğrenmesini istemiş bu yüzden de okul çağına gelen Ali Muhiddin'i Kadıköy'deki Fransızcaya Mektebine kaydettirmiştir.

Ali Muhiddin çok küçük yaşta on iki yaşındayken yetim kalmıştır. Ailenin en büyük erkek evladı olması nedeniyle de çocuk denemek yaşta baba mesleğine başlamıştır. Kü-

çük yaşta ticaret hayatına atılan Ali Muhiddin'e ailenin hanımları özellikle annesi yardım etmiş, manevi destekte bulunmuştur. Genç ve deneyimsiz olmasına rağmen, Ali Muhiddin ticaret hayatına kolaylıkla uyum sağlamıştır. Hacı Bekir Müessesesi de en parlak devrini Ali Muhiddin'in döneminde yaşamış, İstanbul'daki dükkan sayısı artırılmıştır. Bahçekapı mağazasına ek olarak Karaköy, Galata, Tepebaşı, Pangaltı, Çarşıkapı, Beyoğlu, Parmakkapı ve Kadıköy şubeleri hizmete girmiştir. 1950'li yıllarda bu dükkanlarda bayramlarda 60 ton şeker ve lokum satılmıştır. Ali Muhiddin gene bu dönemde İstanbul şubelerine ek olarak Kahire, İskenderiye ve Londra'da da şubeler açılmıştır. Ayrıca Ali Muhiddin New York ve Londra'ya da Hacı Bekir Lokumlarının temsilciliklerini vermiştir. Ali Muhiddin de dedesi Hacı Bekir gibi şekerlikte parlak başarılar göstermiştir. Ürünleri halktan başka saray tarafından da beğenilmiş ve talep görmüştür. Bu beğeniye istinaden Ali Muhiddin'e dedesi Hacı Bekir gibi II. Abdülhamid tarafından 31 Ocak 1906 tarihinde sarayın Şekercibaşılık unvanı verilmiştir. Bu unvan beratının bir kopyası bugün Beyoğlu'ndaki dükkanda asılıdır.

Ali Muhiddin hem Osmanlı hem de Cumhuriyet dönemlerini yaşamış renkli bir kişiliktir. Birbirinden tamamen bağımsız iki



Resim 5; 1906 yılı Farnsa Milletler Arası Tekstil Sanayi Fuarı'ndan altın madalya kazandığına dair madalya ve belge.

Resim 6; Ali Muhiddin'in annesi Reşk-i Melek Hanım

Resim 7; Ali Muhiddin Fransız mektebine başlar-ken okul kaydı için çekilmiş fotoğrafı

Resim 8; Ali Muhiddin Fransız mektebinde öğretmenleri ve arkadaşlarıyla





Resim 9; Ali Muhiddin

dönemi yaşamasına rağmen gelenekselle modern yaşamı hayatında ustalıkla bağdaştırabilmiştir. Çiftelhavuzlar'da bir konakta otururken modern yaşamın ve modernizmin o dönemde göstergesi sayılan Teşvikiye de bir apartman satın almış ve bir dönemde Hacı Bekir adlı bu apartmanda yaşamıştır.

Ali Muhiddin Cumhuriyet yönetimini de desteklemiş ve bunun göstergesi olarak Erken Cumhuriyet döneminde yapılan uluslararası bir sergiye Genç Türkiye'nin müteşebbisi olarak katılmıştır. Bu sergi için

mekan olarak Karadeniz gemisi seçilmiştir. Gemi yolcuları arasında sanayici ve işadamlarının yanısıra dönemin aydınları ve gazetecileri de bulunmaktaydı. Karadeniz gemisi seyahat boyunca Akdeniz'i aşır Atlantik'e geçmiş oradan Leningrad'a uzanmıştır. Yol üzerindeki hemen her limana uğramış gemide kurulan sergiyle Türkiye tanıtılmıştır. Gemideki sergi ikiye ayrılmıştı: Satış ve Numune daireleri. Satış dairesinde İznik Çinileri'nin yanında Hacı Bekir Lokum ve şekerlemeleri yer almaktaydı. Bu serginin bize verdiği mesaj ise Ali Muhiddin'in Cumhuriyet döneminin saygın ve sayılı işadamlarından biri ve ürünlerinin de uluslararası arenada Türkiye'yi temsil edecek kalitede olduğudur.

Ali Muhiddin babası Mehmed Muhiddin gibi dünya fuarlarını takip etmiş ve bunlara katılmıştır. 1939 yılında katıldığı Newyork'da ki dünya fuarında ülkemizi başarı ile temsil etmiş, fuardan ülkemize takdir belgesi ile dönmüştür.

Ali Muhiddin işbaşında olduğu yıllarda Hacı Bekir Müessesinde köklü bir değişikliğe yönelmiştir. O güne kadar sadece şeker

ve lokum imalatı yapan müessese dönemin damak tadına hitap eden çikolata üretimine de yönelmiştir. Ayrıca devlet teşvikiyle de geleneksel tatlarımızdan olan helvayı da ürettiği mamüller zincirine katmıştır.

Ali Muhiddin'in Nonna Veisleip adlı hanımla olan evliliğinden Aliye adlı bir kızı olmuştur.

Ali Muhiddin de annesi gibi İstanbul'un renkli simalarındandır. Salt para kazanmakla yetinmemiş, kendine hobiler de geliştirmiştir. En büyük hobilerinden birisi de at yetiştiriciliğidir. I. Gazi Koşusunu yetiştirdiği Neriman adlı atı kazanmıştır. At yetiştirmeye olan merakı kendisine muhtemelen babası Mehmed Muhiddin'den geçmiş olmalıdır. Çünkü Mehmed Muhiddin de Çiftelhavuzlar'daki köşkünde at yetiştirdiği bilinmektedir.

Ali Muhiddin, belki de annesinin kulübün kurucularından olması nedeniyle Fenerbahçe Spor Kulübüne tutkulu bir biçimde bağlanmıştı. 1951 yılında Fenerbahçe Kulübü Başkanlığına getirilmiş, kulübün oyuncuları tarafından da çok sevilmiş ve sayılmıştır.

Ali Muhiddin insani ilişkileri kuvvetli, dostluk kavramına önem veren bir kişiliktir. Kendisi gibi Fenerbahçeli olan Şükrü Saraçoğlu ile sıkı bir dostluğu vardı. Ali Muhiddin ile Şükrü Saraçoğlu Ankara'nın ünlü lokantası Karpiç'te sık sık buluşurlardı. Bu sıkı dostluk gerek basında gerekse politika kulislerinde ilgiyle takip edilmiştir.

Ali Muhiddin ayrıca hayırsever bir tüccardı. Kazandıklarını başkalarıyla paylaşmış fakat bunları reklam konusu yapmamıştır. Memleketi Araç'a bir hastane yaptırmıştır.

Ali Muhiddin 31 Aralık 1974 tarihinde vefat etmiştir. Edirnekapı Şehitliğinde gömülmüştür. Mezar taşında tunçtan şekerçi havanı kabartması vardı. Günümüzde bu kabartma çalınmıştır. Müessese Ali Muhid-

Resim 10; Hacı Bekir Müessesinin geçmiş dinemlerden kalma kokum kutuları.

Resim 11; Hacı Bekir Müessesinin imal ettiği ilk çukolatanın kutusu.

Resim 12-13; Hacı Bekir Müessesinin günümüzdeki lokum kutuları



din'in tek evladı olan Aliye Hanım'a kalmıştır. Bu vefatla birlikte kurum , Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamüller Sanayii A.Ş. ve Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekercilik Ticaret A.Ş. adlı iki anonim şirket haline dönüştürülmüştür. Şirketlerin Genel Müdürlüğüne de Aliye Hanım'ın eşi Doğan Şahin* Beyefendi getirilmiş ve halen bu görev sürdürmektedir. Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamüller Sanayi imalat ve ihracatla ilgilenmektedir. Günümüzde Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamüller Sanayi; Lokum, Akide, Şekerleme, Badem Ezmeleri, Helva, Madlen, Pişmaniye, Reçel, Yaş ve Kuru Pasta, Tatlı ve dondurma imalatı yapmaktadır. Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekercilik Ticaret ise perakende satışla ilgilenmektedir.

Hacı Bekir Efendi kurduğu müessese ile, Ali Muhiddin ise dedesinden devralarak büyüttüğü ve marka haline getirdiği bu kurum ile halkımızın kaliteli lokum ve şeker yemesini sağlamış, ülkemizin tanıtımını da yurtdışında başarıyla yapmışlardır. Merhum gazetecimiz Abdi İpekçi İstanbul Ekspres Gazetesindeki bir yazısında Rita Hayworth ile röportaj yapabilmeyi Hacı Bekir lokumu sayesinde başarabildiğinden bahsetmektedir. Ayrıca röportajda Rita Hayworth'un Hacı Bekir lokumu yerken bir fotoğrafı bulunmaktadır. Bu da bize özellikle Ali Muhiddin tarafından gerçekleştirilen atılımlarla kurumun dünya markası haline geldiğini ifade etmektedir.

Görüleceği üzere Hacı Bekir'in kurduğu Ali Muhiddin'in marka haline getirdiği Hacı Bekirzade Ali Muhiddin Müessesesi özellikle ürettiği lokumlarıyla tanınmış aranırdır. Hacı Bekir lokumu yıllarca ev ve bayram ziyaretlerinde misafirlere ikram edilmiş, Anadoludan İstanbul'a gelenlere dönüştürülme mutlakası Hacı Bekir Lokumu getirmesi tembihlenmiştir.

Fakat günümüzde çikolotanın yeni bir damak tadı olarak kültürümüze girmesiyle lokum halk arasındaki eski popülerliğini yi-



tirmiştir. Ama lokum gene de elli yaşların üzerindeki kuşak tarafından eski aranırılığını sürdürmektedir.

Bizim bu konudaki umudumuz da lokumun genç kuşaklar tarafından da sevilmesi, talep edilmesi, gençlerin de bu geleneksel tadımıza sahip çıkmaları ve Hacı Bekir ve Ali Muhiddin isimlerinin damaklarda kuşaklar boyunca yaşa(tıl)masıdır.

*Bize arşivini açan Doğan Şahin ve konu hakkındaki bilgi ve görüşlerini paylaşan İlyas Tunaoglu'na sonsuz teşekkürler.

Resim 14; Ali Muhiddin Efendi Kahire'de Hacı Bekir Şubesi'ni açmaya gittiğinde piramlara yaptığı gezi esnasında çekilmiş fotoğraf



KAYNAKÇA

- ARSLAN, Mehmet. **Türk Edebiyatında Manzum Surnameler**. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 1999
- DAĞLIOĞLU, HİKMET. İstanbul'da Şekercilik. **Halk Bilgisi Haberleri**. S. 65 (Mayıs,1936)
- EKDAL, Müfid. Bizans Metropolünde ilk Türk Köyü, Kadıköy. İstanbul: Kadıköy Belediyesi Kültür ve Bilim Hizmetleri Dizisi: 1, 1996.
- HİÇYILMAZ, Ergün. **Fenerbahçe**. İstanbul: Bilge Karınca Yayınları, 2001
- LECOMTE, Pretaxtat, **XIX. Yüzyıl Sonu Türkiye'de Sanaatlar ve Zanaatlar**. Hzl. Ayda Düz. İstanbul: Tercüman Yayınları.
- İNANKUR, Zeynen. Amadeo Preziosi. **Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi**. C.3 İstanbul: Yem Yayınları, 1997
- İPEKÇİ, Abdi. Rita Hayworth İle Nasıl Röportaj Yaptım? **İstanbul Ekspres Gazetesi**. 1953.
- TAN, Nail. Türkiye de Şekerciliğin Gelişmesinde Hacı Bekir Müessesinin Rolü. **Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri**. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1984.
- TAN, Nail. Hacı Bekir. **İstanbul Ansiklopedisi**. C.3 İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayınları, 1994



Resim 15; Şekerci Hacı Bekir'in konu edildiği gravür. (Seyfettin Ünlü arşivi)