

BÖLÜM 13

Denizli’de Yöresel Tatlılarda Bir Marka: Hacı Şerif

Nurten Çekal ¹
İsmail Ertopçu ²

GİRİŞ

İnsanların gelişimini sağlayan, besin aramak için birlikte hareket etme yetisini kazandıran, uğruna insanların savaşmayı bile göze aldıkları temel fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenme tarihsel bir süreç içerisinde incelendiğinde biyolojik ihtiyacın yanı sıra kültürel, dinsel ve toplumsal kimliği ifade etmenin bir yolu olarak da kullanılmaya başlanmıştır (Sarıoğlan ve Yabacı, 2018; Ay ve Şahin, 2014:331; Sandıkçioğlu, 2007:5). Genel olarak ifade etmek gerekirse yemekler, toplumsal izleri ve toplumsal değişimleri izlemek ve anlamak için mükemmel bir araçtır. Her toplumun kendine ait yemekleri, yemek yeme alışkanlıkları, gelenekleri ve ağırlama usulleri vardır (Saatçi, 2016: 2; Sarıoğlan ve İskenderoğlu, 2016).

Yiyecek sağlama, hazırlama ve tüketme eylemleri tarih öncesi çağlardan beri insanoğlunun hayatının çok önemli bir bölümünü kapsamıştır (Samancı, 2013:27). İlkel topluluklarda insanlar, yaşamlarını sürdürebilmek için çevrelerinde bulunan tüketime uygun olan ya da olmayan besinlerle beslenmek zorunda kalmışlardır. Zamanla dini inançlar ve gözlemlere dayalı öğretilerle yeneni yiyecekler içinde sağlığı doğrudan olumsuz etkileyenlerin yasaklanması, besin üretiminin çeşitlenmesi ve işleme teknolojisinin gelişmesiyle toplumlara özgü beslenme modelinde de değişmeler olmuştur (Baysal vd. 2005). Bir bölgede yetiştirilen ürünler ve bölge halkının kültürüyle bir araya getirilerek oluşturulan, o bölgede gelenek haline gelmiş yemekler yöresel yemekler olarak tanımlanmaktadır. Her bölgenin kendine özgü olan bu yemekler özellikle düğün, bayram ve özel günlerde sofralarda daha çok yer almakta ve geçmişte yaşamış olduğu bir olaya dayandığından dolayı diğer yemeklerden üstün tutulmaktadır (Büyüksalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz, 2016:166). Somut olmayan kültürel öğeler, somut kültürel öğelere kıyasla daha kolay tüketilebilen, yıpratılabilen olgulardır. Taşınması, ait olduğu kültürün yaşandığı yerlerin dışında da yaşaması, deneyimlenmesi, mümkün olması somut olmayan kültürel

¹ Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.

² Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Milas Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı. ismailertopcu@mu.edu.tr

KAYNAKÇA

- Avcıkurt, C. Sarioğlan, M. (2019). Gastronomi Sosyolojisine Genel Bakış, Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış (Edt. Avcıkurt C. Ve Sarioğlan, M.), Detay Yayıncılık, 1-14.
- Ay, Ş., & Şahin, K. (2014). Eski Yakınoğu'da Yemek Simgeselliği Üzerine Bir Değerlendirme. *Tarihin Peşinde Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 331-358.
- Batu, A., & Kırmacı, B. (2006 (3)). Lokum Üretimi ve Sorunları . *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* , 37-49.
- Büyüksalvarcı, A., Şapçılar, M. C., & Yılmaz, G. ((2016)). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/4 , 165-181.
- Diker , O., Türker, N., & Çetinkaya , A. (2017). Yemek Kültürlerine Ait Karakteristik Özelliklerin Bozulması: Türk Yemek Kültürü Örneği. D. Bozok , C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarioğlan, & G. K. Girgin içinde, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 40-54). Ankara: Detay.
- Ertemay, S., & İrgüleri, F. (2018). Turistik Ürün, Çekicilik ve Ağırlamanın Bir Unsuru Olarak Gastronomi. A. Akbaba, & N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 14-29). Ankara: Detay.
- Evliya Çelebi, Evliya Çelebi Seyahatnamesi, haz. Seyit Ali Kahraman- Yücel Dağlı- Robert Dankoff vd., cilt 1-10, Yapı Kredi Yayınları. 1996-2007
- Işın, P. M. (2008). *Gülbeşeker: Türkiye Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı kredi.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi.
- Kozak, M. (2017). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımla Teknikleri*. Ankara: Detay.
- Mahmut Nedim Bin Tosun.(1998). Aşçıbaşı, haz. Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Saatci, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. H. Yılmaz içinde, *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (s. 1-18). Ankara: Detay.
- Samancı , Ö. (2013). Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış. A. Avcı, S. Erkoç, & E. Otman içinde, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (s. 27-40). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Sandıkçıoğlu, T. (2007). Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi: Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sarioğlan, M. Yabancı, F. (2018). A Study on the Role of Food and Beverage Service Quality in the Preference of Air Transport Companies, *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(4). 399-418, Dec. 2018.
- Sarioğlan, M. İskenderoğlu, M. (2016). The Importance of Indigenous Edible Plant Species to Rural Tourism Development Sample of Seferihisar ,*Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 4(3) 3-12, Oct. 2016.
- Sarioğlan, M. (2015). Prospects for the Turkish Gastronomy Tourism, *Athens Journal of Tourism*, 117-125, Jun. 2015.
- Sharma, A., Gregoire, M. B., & Strohbahn, C. (2009). Assessing Cost of Using Local Fodds in Independent Restaurants. *Journal of Food Service Business Research* 12(1), 55-71.
- Sims, R. (2010). Putting Place on The Menu: The Negotiation of Locality in UK Food Tourism, From Production to Consumption . *Journal of Rural Studies* (26)2, 105-115.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. A. Bilgin , & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı .
- İnternet Kaynakları**
- <https://www.haciserif.com.tr/firma-hakkında.html> (09.07.2018)