

BÖLÜM



TAHİL TATLILARI

Yunus BAYGÜL¹

GİRİŞ

Tahılların et, sebze ve meyve tüketiminin ardından sindirim sistemindeki olumsuzluklar ve ek gıda ihtiyaçları doğrultusunda keşfedildiği düşünülmektedir. Keşfedilen ilk tahılın ise buğday olduğu bilinmektedir. Buğdayı özellikle hayvancılıkta faydalanılan arpa, yulaf ve darı takip etmiştir. Zamanla diğer tahıllarda keşfedilmiş ve insanlarca tüketilmeye başlanmıştır. Diğer tahılların keşfi, üretimin yaygınlaşması ve saklama koşullarının gelişmesi ile birlikte insanoğlu daha dengeli bir beslenme hayatına kavuşmuştur.

Tahıllar insanın bir yerden başka yere giderken yanında götürülebileceği, kolay bozulmayan ve besleyici gıdalar olması sebebiyle de sıklıkla tercih edilmiştir. Bu süreç tahıllardan elde edilen yemeklerin gelişmesine de sebep olmuştur. Bu noktada tahılın sadece sıcak ana yemek olarak değil, tatlı, salata ya da kahvaltılık olarak farklı şekil ve öğünlerde kullanılması da mümkün olmaya başlamıştır. Tahıl tatlılarının ele alındığı bu bölüm tahılı ve tahıllar ile yapılan tatlılarının özellikle de Türk ve Osmanlı mutfağındaki tarihsel gelişimini ve toplumsal önemini açıklamaktadır. Aynı zamanda bu bölümde tahıl tatlılarının önde gelenlerinin uygulamalı tariflerine de yer verilmiştir.

16.1.Tahıllar

Tahıl taneleri hububatların tohumlarından oluşmaktadır. Başta buğday olmak üzere pirinç, mısır, çavdar, yulaf, arpa önemli tahıl grupları arasında yer almaktadır. Buğday ve türevleri Dünyada insanların tükettiği en temel besin maddeleridir. İçerisinde barındırdıkları, protein, vitamin, karbonhidrat ve mineraller yönünden zengin, besin değeri yüksek gıdalar arasında bulunmaktadır (URL-2). Tahıllar geçmişten günümüze hemen hemen her mutfak kültüründe yer bulmuştur. Tahılların besleyici değerinin yanında ekonomik olması, depolamaya elverişliliği, birçok iklim ve coğrafi koşulda yetişmesi tahıl üretiminin ve tüketiminin tercih sebepleri arasında yer almaktadır. 19. yy'dan itibaren sanayi alanında işlenen tahıl çeşitlerinden olan yulaf ezmesi, mısır gevreği, pirinç gevreği gibi ürünler daha çok kişiye ulaştırılıp kullanıma hazır hale getirilmiştir.

Türk mutfak kültüründe tahıl tatlılarının önemli bir yeri bulunmaktadır. Özellikle Türk toplumlarında doğum, sünnet, nişan, düğün, ölüm günü gibi özel günlerin yemeklerinde tahıl tatlıları tüketilebilmektedir. Yemek ritüellerinde ayrıca "Allah ağız tadı versin", "tatlı yiyelim tatlı konuşalım", "lafını balla kes-

¹ Öğr. Gör., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Burdur Gıda Tarım Hayvancılık Meslek Yüksek Okulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, ybaygul@mehmetakif.edu.tr



SONUÇ

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip tahıllar sadece yemek olarak kalmayıp birçok tatlı türüyle karşımıza çıkmaktadır. Aynı zamanda bu tatlılar herhangi bir şekilde sıradan ya da geçmişi bilinmeyen tatlılar olmayıp kendine özgü hikayeleri, toplumsal yeri, kültürü ve özgün ritüelleri bulunmaktadır. Tahıl tatlılarının geneline bakıldığında toplumun tümü-

ne hitap eden ve toplumun tüm kesimi tarafından kabul edildiği görülmektedir. Özel gün ve gecelerde yapılan bu tatlılar bazen mutluluğun bazense hüznün ve kederin paylaşımı gibi toplumun ihtiyaç duyduğu beraberlik ortamını oluşturmada etkisi olduğunu söylemekte mümkündür.

KAYNAKLAR

- (URL-1).<https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/puf-noktaları/asureyapmanın-puf-noktaları-asure-malzemeleri.html> (Erişim tarihi:22.02.2023).
- (URL-2). <https://education.nationalgeographic.org/resource/grain/> (Erişim tarihi: 15.02.2023).
- Açıkgöz, F.Ü. (2019). Osmanlı Sarayında Aşure Yapımı ve Dağıtımı XVIII.-XIX. Yüzyıllar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (90), 99-110.
- Akbulut, D. (2010). Bektaşî Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (55), 269-280.
- Akkor, Y. E. (2016). *Gelenekten Evrensel Osmanlı Mutfakları*. İstanbul: Alfa Basım Yayım ve Dağıtım.
- Bas, N. (2018). Bir Tatlıdan Daha Fazlası, Helva. <https://www.sebnemdergisi.com/bir-tatlıdan-daha-fazlası-helva.html> (Erişim tarihi: 23.02.2023)
- Cobutoğlu, S.A. (2021). Gelenekselden Güncele Çankırı Kültüründe Helva. Marmara Üniversitesi Yayınları.
- Çetin, K. (2020). Medeniyet Değerlerimiz: *Mutfak ve Yemek Kültürü*. İlke Yayıncılık. İstanbul.
- Dedekarginoğlu, H. (2014). Muharrem ve Aşure. *Hünkâr Alevilik Bektaşîlik Akademik Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 31-46.
- Eyüp, B. (2004). Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dinî Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 45(1), 67-90.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık. İstanbul.
- Işın, P. M. (2008). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. 4. baskı. İstanbul, Türkiye, Yapı Kredi Yayınları.
- Kartal, Ş. (2012). *Haseki Hürrem Sultan Yapıları*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Kaymaz, E. (2020). *Türk mutfak kültüründe helvanın yeri ve önemi*. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Kıratlı, N. (2019). *Farklı formülasyonların zerde kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Denizli.
- Maydaer, S. (2021). Osmanlı Hanedan Ailesine Mensup Hanımların Vakıflarında Ramazan Ayına Yönelik Hizmetler. *Vakıflar Dergisi*, (56), 21-32.
- Öncel, S. (2015). Türk Mutfakları ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33- 44.
- Özbil, A. (2011). Edirne'nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri. *Acta Turcica III*, 1(1), 57-62.
- Özlu, Z. (2011). Osmanlı Devleti'nde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (57), 191-212.
- Özlu, Z. (2014). Osmanlı Sarayında Aşure Geleneği Uygulamasına Dair. *Milli Folklor Dergisi*, 13(101), 209-224.
- Pakalın, M. Z. (1993). Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü II. *İstanbul: MEB Yayınları*.
- Polat, K. (2019). Aşure Geleneğinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kültür Dünyasına Yansımaları. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3(4), 457-474.
- Samancı, Ö. (2018). Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği. <https://turkascihaberleri.com.HaberDetay/32719/index.html> (Erişim Tarihi: 20.02. 2023).
- Sevimli, Y., & Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalınma Dergisi (IRTAD) E-ISSN: 2602-4462*, 1(2), 18-28.
- Seyfeli, M. (2019). Balkanlarda Geleneksel Helva Sohbetlerinin Ahilikle İlgisi. *V. Uluslararası Ahilik Sempozyumu*, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kırşehir.
- Soysal, S. (2007). *Derviş sofraları*. Doğan Egmont Yayıncılık, İstanbul.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfakları* (Ottoman Cuisine). İstanbul Şekerbank Kültür Yayınları.
- Tayar, M. (2013). Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü. <http://helaldenetim.com/makale.aspx?makaleid=553> (Erişim tarihi: 21.02.2023).
- Tokuz, G. (2002). *Gaziantep ve Kilis mutfak kültürü*. Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayını.
- Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlı helva kültürü. *Türk mutfakları*, 125-135.
- Türkoğlu, H. (2011). Sarayı Tatlandıran Helvahane. <https://www.gidavitrini.com.tr/kultur-sanat/sarayı-tatlandıran-helvahane-h846.html> (Erişim tarihi: 21.02.2023).
- Yılmaz, G., ve Akman, S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-İ Gazi'nin Gastronomik Değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 462-469.