

## BÖLÜM



## BAKLAVA VE KADAYIF

Aykut ŞİMŞEK <sup>1</sup>  
Uğur ÇAKAN <sup>2</sup>

### GİRİŞ

Bir toplumun sahip olduğu mutfak özellikleri tarihin her yönünü yansıtmaktadır. Toplumun ekonomisi, inançları, kültürü ve siyaseti o toplumun mutfağında izler bırakmaktadır. Diğer toplumlarla kurulan temaslar ve yapılan alışverişler de mutfak kültürü üzerinde etkili olmaktadır. Kırım Savaşı sırasında İstanbul'a gönderilen Fransız aşçı Alexis Soyer Türk mutfağını genel olarak beğendiğini ve baklava, kadayif gibi birçok yiyeceğin Fransız ve İngiliz mutfağına alınması gerektiğini ifade etmiştir (Işın, 2014). Söz konusu tatlılar halk tarafından evlerde yapılmakta ve Türk tatlıları arasında ilk sıralarda yer almaktadır (Tezcan, 1982; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023). Kitabın bu bölümünde de Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan baklava ve kadayif tatlıları tarihçe, çeşit ve özellikler bakımından ayrıntılı bir şekilde ele alınarak ifade edilmiştir.<sup>1</sup>

### 22.1. Baklavanın Tanımı

Baklava, fındık, Antep fıstığı, ceviz gibi yemişlerin çok katlı ince yufkaların üzerine yağ sürülerek eklenen ve şurup ilave edilmesiyle dilimlenerek hazırlanan geleneksel bir Türk tatlısıdır (Koz, Boyacıoğlu ve

Özçelik, 2004; Akkaya ve Koç, 2017). Ayrıca baklava yapımında özel amaçlı un olan baklavalık un kullanılmaktadır (Yeyinli-Savlak ve Köse, 2014). Baklava yapımının en büyük ustalığı yufkasının açılmasındadır. Baklava yufkası mümkün olduğu kadar ince, saydam bir görüntüde açılmalıdır. Bunun sağlanması için de büyük bir deneyim ve ustalık gerekmektedir (Şavkay, 2000). Zengin Türk mutfağının önemli tatlılarından biri olan baklava, farklı kültürlerden etkilenerek günümüzdeki şeklini almıştır (Akkaya ve Koç, 2017).

Baklava kavramının etimolojisi ile ilgili olarak çok sayıda iddia yer almaktadır. Baklava kelimesinin ilk olarak Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde geçtiği ifade edilirken aynı yüzyılda Mevlana'nın da eserinde samsa baklavası şeklinde baklava kelimesine yer verdiği görülmektedir. Bazı kaynaklarda da baklavanın bir Türk tatlısı olduğu ve kökeninin Orta Asya'ya dayandığı belirtilmektedir. Bu iddia da kat ve yufka kelimelerinin Türkçe olmasına dayandırılmaktadır. Amerikalı Altay dilleri uzmanı Paul Buell baklava kelimesinin Moğolca katlamak anlamındaki bakala ile Türkçe filden isim yapma eki -va'dan meydana

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, asimsek@kastamonu.edu.tr

<sup>2</sup> Yüksek Lisans Öğrencisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları AD, ugurcakan853@gmail.com



## SONUÇ

Türk mutfağında hamur işi tatlılar söz konusu olduğunda akla ilk gelen tatlı baklavadır. Gerek tarihsel süreç içerisinde gerekse de günümüzde günlük yaşamın vazgeçilmez bir tatlısı olma özelliği göstermiştir. Baklavalar genellikle Antep fıstıklı, kaymaklı ve cevizli harçlarla yapılmaktadır. Bu klasik harçların dışında hurmalı, elmalı, portakallı gibi tariflere de rastlanılmaktadır (Kolay, Bozkurt, Turan ve Arabacı,

2016). Kadayıfa yönelik en basit tarif ise tel tel hazırlanmış kadayıfın sade yağda pişirilip üzerine şerbetin dökülmesiyle hazırlanmaktadır (Şavkay, 2000). Farklı çeşitteki (yassı kadayıf, ekmek kadayıfı) tariflerle de hazırlanarak mutfaklarda sıklıkla tercih edilmektedir. Baklava ve kadayıf Türk mutfağındaki hem yöresel hem de ihraç ürünü olarak ekonomik değeri yüksek olan tatlılardandır (Taylan vd., 2020).

## KAYNAKLAR

- Akkaya, A. ve Koç, B. (2017). Past, present and tomorrow of baklava. *International Rural Tourism and Development Journal*, 1(1), 47-50.
- İşin, P. M. (2014). Osmanlı mutfak imparatorluğu. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Kolay, A., Bozkurt, N., Turan, Ş. ve Arabacı, H. M. (2016). Tatlıların sultanı baklava. Aktif Matbaa ve Reklam Hiz. San. Tic. Ltd. Şti., İstanbul.
- Koz, P., Boyacıoğlu, D., Özcelik, B. (2004). Development of a functional Turkish desert: Dietetic and diabetic baklava. 2004 IFT Annual Meeting, July 12-16. 2004, Las Vegas NV.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2023). Geleneksel Türk Mutfağı. Erişim adresi: <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12761/geleneksel-turk-mutfağı.html> Erişim Tarihi: 21.03.2023.
- Milli Eğitim Bakanlığı (2011). Baklava. Mesleki ve Teknik Eğitim Programlar ve Öğretim Materyalleri. Ankara.
- Suna, B. ve Uçuk, C. (2018). Coğrafi İşaret ile tescil edilmiş ürüne sahip olmanın destinasyon pazarlamasına etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 100-118 DOI: 10.21325/jotags.2018.274.
- Şahin, A. ve Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 88-92.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı mutfağı. Şekerbank Yayınları, İstanbul.
- Taylan, O., Cebi, N., Yılmaz, M. T., Sagdic, O., Ozdemir, D., & Balubaid, M. (2021). Rapid detection of green-pea adulteration in pistachio nuts using Raman spectroscopy and chemometrics. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(4), 1699-1708.
- Tezcan, M. (1982). Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 113-133.
- Tökel, D. A. (2014). Divan şairi diyor ki: "Baklava bizimdir". *Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi*, CVII, 755, 67-77.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2023). Antep Baklavası Coğrafi İşaret Tescil Belgesi. Türk Patent Enstitüsü. [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2023). Baklava <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%99Frafı-i%C5%99Faret-nedir>. Erişim tarihi: 14.02.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2023). Kadayıf. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografı-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&di=kaday%C4%B1f>. Erişim tarihi: 14.02.2023.
- Yeyinli-Savlak, N. ve Köse, E. (2014). Physical, physicochemical and rheological properties of baklava flours produced in Turkey. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 1(2), 219-226.

