



GİRİŞ

İnsanlığın var olduğu günden beri, toplumların kimliği olan kültür, maddi ve manevi değerlerden yaşam tarzlarına, gelenek ve göreneklere kadar bir bütün haline gelmiştir. Günümüzde ise farklı toplumlar arasında bölgesel farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir. Türk mutfak kültürü de dünya mutfakları arasında öne çıkmaktadır. Coğrafi konumu ve tarihsel birikimleriyle Türk mutfak kültürü, kendine özgü mutfak ürünleri, zengin mutfak çeşitliliği ve ürünleriyle dikkat çekmektedir. Ülkemiz mutfak kültürü, yüzyıllardır çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmasıyla dünyanın en zengin üç mutfağından biri olarak kabul edilmektedir (Şanlıer ve ark., 2008). Yeme-içme adabı kültürden kültüre ve bölgeden bölgeye farklılık gösterdiğinin en belirgin kanıtı, farklı şekillerde hazırlanan yiyecek ve içecekler ve lezzetlerdir. Toplumların özel günlerde, kutlamalarda ve törenlerde ortaya çıkan bu farklılıklar, ikram geleneğiyle birlikte hala devam eden Türk kültürünün bir parçasıdır. Anadolu Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu tarafından Türk mutfağına armağan edilen tatlılar ve şerbetler, yemek kültürümüz açısından önemli bir mirastır. Türk tatlı kültürü incelendiğinde, lokma, helva, aşure, kadayıf, muhallebi, pelte, hoşaf ve reçel gibi tatlıların sıkça menülerde

yer aldığı görülmektedir. Tatlı kültürü, Türk toplumunda özellikle Müslümanlığa geçişten sonra daha da yaygınlaşmıştır. Osmanlı döneminde tatlı kültürü, sarayda büyük önem taşımış ve helvahane ve reçel-hane gibi özel mutfaklar açılmıştır. Kurulan bu mutfaklardan olan helvahanede özellikle helva, meyveli şekerleme, şerbet ve şurup hazırlanmıştır (Çolak, 2015). Lokum ise Türk halkının dünya mutfak kültürüne armağanı olarak kabul edilmektedir. Genel olarak Türk mutfağında tatlılar; sütlü, meyve ve sebze, tahıl ve hamur tatlıları olmak üzere gruplandırılmaktadır. Kitabın bu bölümünde, Türk tatlı kültüründe önemli bir yere sahip olan lokumun tanımı, tarihçesi, yapılış aşamaları, kullanılan gıda katkı maddeleri ve çeşitleri incelenmiştir. Ayrıca, örnek lokum tarifleri kare kodlu videolar şeklinde eklenmiştir.

23.1. Lokumun Tarihçesi ve Tanımı

Lokum, Osmanlı lügatında boğaz rahatlatan anlamında kullanılan 'rahatü'l- hülküm' kelimesinden türemiş geleneksel bir Türk tatlısıdır (Batu, 2015; Doyuran vd. 2004). Batu ve Kırmacı(2015) tarafından yapılan bir çalışmada lokum ile ilgili literatür tara-

¹ Arş. Gör., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sefahattasci@cumhuriyet.edu.tr

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



SONUÇ

Geçmişten günümüze kadar Türk mutfak kültüründe tatlıların yeri her dönemde önemli bir yere sahiptir. Türk mutfak kültüründe tatlı her dönemde önemli yer oynamakla birlikte Türklerin Müslümanlığa geçişinden sonraki dönemlerde tatlılar vazgeçilmez bir unsur haline gelmiştir. Her toplumun kendi dini ve manevi durumlarından dolayı farklı mutfak kültürleri oluşmuştur. Bu doğrultuda Osmanlı dönemindeki mutfak kültüründe tatlının yeri incelendiğinde tatlının önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Aynı zamanda Osmanlı mutfak kültüründe tatlıların imalatında özel mutfak kısımlarının olduğu görülmüştür. Bunların başında helvahane ve reçelhane gelmektedir. Osmanlı döneminde önemli bir yere sahip olan bir tatlı da lokumdur. 18. yüzyılda Osmanlı imparatorluğunun sınırlarında yayılan lokum, Osmanlıcada 'rahatü'l- hülküm' boğaz rahatlatan olarak ifade edilmektedir. Osmanlı mutfağındaki lokum imalatında 18. yüzyılda rafine şekerin ithal edilmesine kadar bal kullanılmıştır. 19. yüzyılda nişastanın bulunmasıyla birlikte de un yerine nişasta kullanılmaya başlanmış ve günümüzdeki lokum reçetesi

oluşturmuştur. Lokumun dünyaca üne sahip olması ise 18. yüzyılda İngiliz seyyah tarafından Avrupa'ya çıkartılmasıyla başlamıştır. Lokum üretiminde kullanılan ürünlere bakıldığı zaman şeker, nişasta, tartarik asit, su ve sitrik asittir. Lokumda renk ve lezzet veren gıda katkı maddelerine bakıldığı zaman bunların başında tartarizn (E-102), sunset yellow (E-110), poceau 4R (E-124) ve grenn S (E-142) gelmektedir. Günümüze kadar yapılan lokum çeşitlerin arasında birden fazla çeşidi olduğu ve bunların en ön plana çıkanları ise sultan lokumu, çikolatalı lokum, güllü lokum, meyveli lokum, çeşnili lokum, kuş lokum, yaprak lokumdur. Türk toplumunda önemli bir yere sahip olan lokum, dünyada Türk tatlısı olarak tanınmış ve Osmanlı döneminde en çok tercih edilen tatlıların başında gelmektedir. Genel olarak bakıldığı lokum yapım aşamasından kullanılan malzemelere kadar birçok süreçten geçtiği ve bu süreçler içerisinde tüketicilerin istek ve taleplerine göre birden fazla çeşidi ile ülkemiz sınırları içerisinde vazgeçilmez bir lezzet olup kurulan her sofrada yerini aldığı ve geçmişten günümüze kadar varlığını koruduğu görülmektedir.

KAYNAKLAR

- Akpınar, E. (2015). Türk Lokumu Üretiminde Kızılıcak (Ergen) Meyvesinin Doğal Renklendirici Olarak Kullanılması Ve Depolama Stabilitésinin Araştırılması (*Master's thesis*).
- Akşap Y. (2018). Gastronomik Bir Değer Olarak Lavanta. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 34-35.
- Anonim 2 .(2012). Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği (2012/33). 8 Nisan 2012 Tarihli ve 28258 Sayılı Resmi Gazete, Ankara.
- Anonim. (2013). Türk Gıda Kodeksi. Lokum Tebliği (2013/55). 12 Eylül 2013 Tarihli ve 28763 Sayılı Resmi Gazete, Ankara.
- Anonim 1.(2023) Şekerci Hacı Bekir Lokumları Resmi Sitesi, Erişim Adresi: <https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihcemiz> (Erişim Tarihi: 15.01.2023).
- Altuntaş N. (2021) Narnia Günlükleri ve Türk Lokumu Arasındaki İlişki Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2021, Special Issue 5, 305-320.
- Aydın, H. Y., Kılıç, A., ve Tekin, A. R. (2019). Geleneksel Türk gıdalarının 3B yazıcı ile yazdırılması. *International Journal Of 3d Printing Technologies And Digital Industry*, 3(1), 1-10.
- Batu, A. (2001). Pekmez Üretim ve Denetimindeki Geleneksel Problemler. *Dünya-Gıda*, 2001 (2) 78- 81.
- Batu, A.(2006). Türk Lokumu Üretim Tekniği Ve Kalitesi . *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* , 35-46.
- Batu, A. (2015). Production Of Novel Turkish Delight (Lokum) With Fruit Syrups. In *Advanced Materials Research* (Vol. 1104, Pp. 75-79). Trans Tech Publications Ltd.
- Batu, A., ve Batu, H. S. (2016). Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/1, 42-52.
- Batu, A., ve Kırmacı, B. (2006). Lokum Üretimi ve Sorunları. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 3, 37-49.
- Batu, A., ve Molla, E. (2008). Lokum Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 33-36.
- Chung, Y.-L., ve Lai, H.-M. (2006). Molecular and Granular Characteristics of Corn Starch Modified by. *Carbohydrate Polymers* 63, 1-8.
- Çakmakçı, S. ve Çelik, İ. 1995. Gıda Katkı Maddeleri Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü.
- Çolak, Ş. (2015). Osmanlı Mutfağı. Tatlılar. Erişim Adresi: <https://sabancolak.wordpress.com/tatllilar-3/> (Erişim Tarihi: 12.02.2023)
- Doyuran, S. D., Gültekin, M., ve Güven, S. (2004). Geleneksel Gıdalardan Lokumun Üretimi Ve Özellikleri. In *First Traditional Foods Symposium* (s. 23-24).
- Gölcük, H., Karaalp, E., Yaman, T., Dal, H. Ö. G., ve Yılmaz, Y. (2020). Potential Use of Capsicum Pepper Powder and Natural Cheese Aroma in Turkish Delight (Lokum) Production. *Akademik Gıda*, 18(3), 296-302.
- Gönül, M. (1985). Türk Lokumu Yapım Tekniği Üzerine Araştırmalar. Ders Kitapları, 1.
- Gürsoy, D. (2009). Acı şeker. İstanbul: *Oğlak Yayınları*.

- İpek, D ve Zorba N. (2008). Türk Lokumuna Uygulanan Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Mikrobiyolojik Kalitesine Etkileri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* (1-6)
- Ogun, S. (2019). Türk lokumu üretiminde ayva bitkisinin kullanılması ve depolama stabilitesinin araştırılması. (*Master's thesis*).
- Özbeç, R. K. (2002). Şekerim kristalizasyonu ve Şekerin Puanını Etkileyen Faktörler. s: 82-95. *Şeker Üretiminde Verimliliğin Artırılması ve Kalitenin Yükseltilmesi. Üçüncü Şeker Üretim Teknolojisi Sempozyumu*, 17-18.
- Resmî Gazete. (2013). Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği (Tebliğ No. 2013/55). *Resmî Gazete* 28763 (12 Eylül 2013). Erişim adresi: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/09/20130912-8.htm> . (Erişim Tarihi:31.03.2023).
- Resmî Gazete. (2017). Sınai Mülkiyet Kanunu (Kanun No.6769). *Resmî Gazete* 29944 (10 Ocak 2017). Erişim adresi: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170110-9.htm>. (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- Saldamlı, İ. (1998). Gıda Kimyası. Karbonhidratlar. 2. Bölüm. Hacettepe Üniversitesi, Ankara, 37-105.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu. *Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008*, Erzurum Kaynaklar 1.
- Topsoy H., Demirel A., ve Bozkurt M. (1991). Bazı Şekerli Gıdalara Katılan Sentetik Organik Gıda Boyalarının Miktar Tayini. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*. 48(1):21.
- TPMK.(2004). Gümüşhane Kömesi. Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/62.pdf> (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- TPMK.(2008). Tarsus Yayla Bandırma. Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/58ac2246-8619-4137-86b7-67f647ce69f6.pdf> . (Erişim Tarihi:29.03.2023).
- TPMK.(2014). Safranbolu Lokumu, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6f5acc56-4f78-46aa-be94-16e2e520f669.pdf> . (Erişim Tarihi:29.03.2023).
- TPMK.(2018). Elazığ Orciği, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7f55bc69-b6cc-4665-a86b-843a2b8f42ae.pdf> . (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- TPMK.(2018a). Zile Kömesi, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5b439ba9-1e21-45fc-8093-4a0be82304d9.pdf>. (Erişim Tarihi: 23.03.2023).
- TPMK.(2020). Bozdoğan Cevizli Sucuğu, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/62533557-82a7-498a-9c3b-63fbd-178c6f0.pdf> . (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- TPMK.(2020a). Erkilet Kedi Bacağı, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0121e611-6de2-4da2-bcea-917344fbc120.pdf> . (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- TPMK.(2020b). Bafra Kaymaklı Lokum, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6ce855a8-9f0c-4e9e-8a92-8621b43807f7.pdf> . (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- TPMK.(2021). Osmaneli Ayva Lokumu, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3707a14d-cf88-4165-b326-aa2966c14a12.pdf> . (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- TPMK.(2021a). Afyon Lokumu, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1027fef7-d02e-4eac-8b69-1117bcc9a9bc.pdf> . (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- TPMK. (2022). Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d70a27b1-d3f4-425f-b5b4-934422827e0c.pdf>. (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- TPMK.(2022a). Beypazarı Havuç Lokumu, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7f823a62-60e2-4885-b33b-1f4375b0a555.pdf> . (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- TPMK.(2023). Coğrafi İşaret Nedir?. Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%4C%9F-rafı-i%5C%9Faret-nedir> . (Erişim Tarihi: 29.03.2023).
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/161> (Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38231> (Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37938> (Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38117> (Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38387> (Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37946>(Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38311>(Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38424> (Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/923> (Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/742> (Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1505>(Erişim Tarihi: 29.03.2023)
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37970> (Erişim Tarihi: 29.03.2023)