



Narnia Günlükleri ve Türk Lokumu Arasındaki İlişki Üzerine Bir İnceleme (A Review on the Relationship Between the Chronicles of Narnia and Turkish Delight)

*Nuray ALTUNTAŞ^a

^a İstanbul Ayyansaray University, Institute of Graduate Studies, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 04.08.2021

Kabul Tarihi: 18.11.2021

Anahtar Kelimeler

Narnia Günlükleri

Türk Lokumu

Gastronomi

İkinci Dünya Savaşı

Öz

Geleneksel Türk Tatlıları içerisinde yer alan lokum, gastronomik bir değer ve kültürel miras ögesi olarak çok önemli bir yere sahiptir. Anadolu coğrafyasındaki varlığı 14. yüzyıldan itibaren bilinen lokum, Osmanlı Saray menüsüne 17. yüzyılda girmiştir. 18. yüzyılda son biçimini alan lokum, lezzeti ve şekliyle, sahip olduğu kültürel ve tarihi önemiyle dünya tatlı literatüründeki yerini almayı başarmıştır. Lokum ilk olarak “*Lumps of Delight*” sonra da “*Turkish Delight*” adıyla dünyaca tanınmış ve tadıyla da insanları etkilemiştir. Türk lokumu edebiyat, sinema, müzik gibi birçok alanda yerini almıştır. Bunlardan C.S. Lewis’in yazdığı Narnia Günlükleri fantastik roman serisinin ikinci kitabı olan Aslan, Cadı ve Dolap’ta Türk lokumu, seriyi sevenler tarafından heyecanla karşılanmıştır. Kitapta Türk kültüründen çeşitli izlere rastlamak mümkündür. Bu çalışmanın amacı, Narnia Günlükleri: Aslan, Cadı ve Dolap ile Türk lokumu arasındaki ilişkinin incelenmesidir. Nitel araştırma yöntemlerinden arşiv/doküman taraması kullanılarak yapılan bu çalışmada genel olarak Narnia Günlükleri kitap serisinden bahsedilmiş ve bu çalışmanın asıl amacı olan Aslan, Cadı ve Dolap hikayesi incelenerek Türk lokumu arasındaki ilişki ortaya konmuştur. İkinci Dünya Savaşı ve yaratmış olduğu etkiler ile Türk lokumu hakkında genel bilgiler verilerek Narnia Günlükleri’ndeki Türk lokumu tanıtılmıştır. Elde edilen verilerle birlikte Narnia Günlükleri serisinde yer alan Aslan, Cadı ve Dolap kitabı ile Türk lokumu arasında bir ilişkinin var olduğu sonucuna varılmıştır.

Keywords

The Chronicles of Narnia

Turkish Delight

Gastronomy

II. World War

Abstract

Turkish delight, which is one of the traditional Turkish desserts, has a very important place as a gastronomic value and cultural heritage item. Turkish delight, known to exist in the Anatolian geography since the 14th century, entered the Ottoman Palace menu in the 17th century. Turkish delight, which took its final form in the 18th century, has managed to take its place in the world dessert literature with its taste and shape, and its cultural and historical importance. Turkish Delight was firstly known as “*Lumps of Delight*” and then as “*Turkish Delight*” and impressed people with its taste. Turkish delight has taken its place in many fields such as literature, cinema and music. Of these, C.S. Turkish delight in *The Lion, the Witch and the Wardrobe*, the second book in the Chronicles of Narnia fantasy novel series written by Lewis, was enthusiastically received by the fans of the series. It is possible to come across various traces of Turkish culture in the book. The aim of this study is to examine the relationship between the Chronicles of Narnia: *The Lion, the Witch and the Wardrobe* and Turkish delight. In this study, which was carried out using archive/document scanning, one of the qualitative research methods, the book series *The Chronicles of Narnia* was mentioned in general and the relationship between Turkish delight was revealed by examining the story of Aslan, Witch and Wardrobe, which is the main purpose of this study. The Turkish delight recipe in the Chronicles of Narnia is presented by giving general information about the Second World War and its effects and Turkish delight. With the data obtained, it was concluded that there is a relationship between the book *The Lion The Witch and the Wardrobe* in the Chronicles of Narnia series and Turkish delight.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: nurayaltuntas61@hotmail.com (N. Altuntaş)

DOI:10.21325/jotags.2021.957

GİRİŞ

Bir toplumu meydana getiren maddi ve manevi özelliklerin bütününe kültür denilmektedir. Bu özelliklerinin yanında kültür, toplumların kimliğini oluşturan ve onun diğer toplumlardan farkını ortaya koyan bir unsurdur (Doğu, 2020). Türk mutfağının Dünya'nın en zengin üç mutfağı arasında yer alması, kendine özgü niteliklerinin bulunması, tarihsel deneyim ve coğrafi olarak zengin bir çeşitliliğe sahip olmasından kaynaklanmaktadır. Türk mutfak kültürü içerisinde yer alan tatlılar ise her zaman özel bir yere sahip olmuştur (Batu & Batu, 2016).

Lokum içeriğindeki şeker, nişasta ve su hammaddelerinden meydana gelen, Arapça "*rahat'ül hülkum*" yani "*gırtlığı rahatlatan*" olarak adlandırılan ve Anadolu coğrafyasında 14. yüzyıldan itibaren bilinen bir şekerlemedir. İçeriğindeki hammaddelerin yanı sıra çeşitli çeşni maddeleri de katılarak tekniğine uygun bir şekilde hazırlanmakta ve sunumu yapılmaktadır (Batu & Kırmacı, 2006)

17. yüzyılda Osmanlı saray menüsüne giren lokum, Osmanlı halkının da ilgisini çekmeyi başarmış ve 18. yüzyılda ise son biçimini almıştır. Lokumun en son biçimini almasında 1811 yılında nişastanın keşfedilmesi önemli rol oynamıştır. Lokumda un yerine nişasta kullanma yeniliğini ilk başlatan Hacı Bekir olmuştur (Gürsoy, 2009, s. 104-105). Bu sayede Hacı Bekir'in ünü Osmanlı Sarayı'na kadar ulaşarak "*Şekercibaşılık*" unvanına layık görülmüştür (Bekir, 2021).

Avrupalılar tarafından "*Egzotik Doğu*" imajıyla birlikte yoğun bir seyyah akınına uğrayan Türkiye ve İstanbul, lokumun uluslararası anlamda bir üne sahip olmasında etkili olmuştur. Böylece Avrupa'da artan talep karşısında Hacı Bekir, 19. yüzyılın ortalarında ilk lokum ihracatını gerçekleştirmiştir. 1861 yılında İngiltere'ye ilk ihracat yapıldığında Punch Dergisi bu heyecan verici olayı müjdelemek için bir karikatür yayınlamıştır. 1873 yılına gelindiğinde E.C.C. Baillie adlı bir İngiliz kadının İstanbul ve İzmir seyahatini anlattığı kitabında, lokumun dünyaca bilinen adı olan Turkish Delight'in ilk kez kullanıldığı görülmektedir (Işın, 2019, s. 213-219).

20. yüzyılda insanlık iki büyük savaşla karşı karşıya kalarak felaketleri yaşamıştır. Milyonlarca insan hayatını kaybetmiş, sınırlar yeniden çizilmiş ve yaşanan bu durumlar yeni yazılacak hikâyeler için ilham kaynağı olmuştur. İrlandalı yazar ve akademisyen C.S. Lewis, yıllar öncesinden yeni bir hikâye anlatmaya başlamıştır. Bunun sonucunda fantastik roman serisi olan "*Narnia Günlükleri*" ortaya çıkmıştır. İkinci Dünya Savaşı içerisinde yer alan Britanya Muharebeleri'nde, Nazi Almayasının Başkent Londra'yı bombalaması üzerine politikacıların aldığı tedbirler ile dört milyon insanın kentsel alanlardan daha güvenli yerlere tahliyesi gerçekleştirilmiştir. Bunlardan bir grup çocuğu evinde misafir eden yazar, çocukların yaşadıkları durumdan etkilenmiş ve Aslan, Cadı ve Dolap hikâyesi ortaya çıkmıştır. Aslan, Cadı ve Dolap romanında Noel ve Türk lokumu bir arada verilmektedir. Beyaz Cadı'nın büyüyle Narnia'da her mevsim kış yaşanması ve Noel'in hiç gelmeyecek olması ile İkinci Dünya Savaşının yaşanmasıyla birlikte ortaya çıkan kıtlık ve yiyeceklere ulaşamaması durumu anlatılmıştır. Özellikle şekerlemelerin miktarının az ve fiyatlarının yüksek olması onları seven çocuklar kadar yetişkinler için de zor bir durum olmuştur. Savaşın etkileri çocuklar, özellikle de Edmund Pevensie karakteri üzerinden verilmiştir. C.S. Lewis, Narnia Günlükleri'nde lokumu "*dünyanın en çok aranan tatlısı*" olarak konumlandırmıştır. Tarih ve kültür üzerine araştırmalar yapan Lewis'in eserlerinde Türk kültürüne ait başka izler de görülmektedir (Strickland, 2016).

Araştırmanın Amacı

Geleneksel Türk Tatlıları içerisinde bulunan Türk lokumu lezzeti, şekli, sahip olduğu gastronomik değeri, kültürel ve tarihi önemiyle dünya tatlı literatüründeki yerini almıştır. “*Turkish Delight*” adıyla dünyaca tanınan lokum, İngiliz Edebiyatı’nı da etkileyerek çeşitli kitaplara ve filmlere konu olmuştur. Bu araştırmanın amacı, İrlandalı yazar C.S. Lewis’in İkinci Dünya Savaşı esnasında yazmış olduğu Narnia Günlükleri fantastik roman serisi içerisinde yer alan Aslan, Cadı ve Dolap romanı ile Türk lokumu arasındaki ilişkiyi çeşitli yönleriyle incelemektir. Anadolu coğrafyasını aşip tüm dünyaya mal olan, Türk Mutfak Kültürü içerisinde gastronomik bir değer ve kültürel miras özelliği taşıyan Türk lokumunun imajının artması, tanıtılması ve korunmasının sağlanması ile özgün bir çalışma ortaya çıkarmak hedeflenmiştir. Türk lokumu ve Narnia Günlükleri arasındaki ilişkinin farklı bir bakış açısıyla değerlendirilmesinin ve incelemesinin yapılması literatüre katkı sağlayarak bu araştırmayı değerli kılmaktadır.

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden arşiv/doküman taraması, çalışmanın amacına göre inceleme türü kullanılmıştır. Bu yöntemle, konuyla ilgili olarak bilgi taşıyan birincil ve ikincil kaynaklar taranarak araştırmanın değişkenleri olan Narnia Günlükleri, Aslan, Cadı ve Dolap, İkinci Dünya Savaşı, Türk Lokumu hakkında bilgiler verilmiş ve bu bilgiler özetlenerek yorumlanmıştır. Çalışma sadece Narnia Günlükleri: Aslan, Cadı ve Dolap ile Türk lokumu arasında sınırlandırılmıştır.

Narnia Günlükleri

Narnia Günlükleri, İrlandalı yazar ve öğretim görevlisi olan Clive Staples Lewis tarafından çocuklar için yazılmış yedi ciltlik fantastik romandan oluşan bir seridir. Çocuk edebiyatı klasiği olarak kabul görmüştür ve dünya çapında 41 dile çevrilerek 100 milyondan fazla kopya satmıştır. Kitaplar sadece çocukların ilgisini değil büyüklerin de ilgisini çekmeyi başarmıştır. Narnia Günlükleri, C.S. Lewis’in en çok okunan ve satan kitapları olmuştur. Günlükler, kütüphanelerin ve kitapçıların çocuk kitapları bölümünde yer alsada aslında yetişkinlerin daha fazla bu kitaplara ihtiyacı olduğu varsayılmıştır (Caughey, 2005).

1949 ve 1954 yılları arasında yazılan Narnia Günlükleri’nde Lewis’in anlattıkları Pauline Baynes tarafından resmedilmiştir. Macera, sadece kitaplarda yer almayarak birçok kez radyo, televizyon, tiyatro ve sinemaya uyarlanmıştır (Anonim, 2021a). Narnia Günlükleri’nde Yunan, Roma, Türk mitolojisinden, İngiltere ve İrlanda’nın halk masallarından esinlenildiği görülmektedir. Yedi ciltlik seride Hristiyanlık öğelerine de rastlanmaktadır. Yapıtta yer alan alegoriler, metaforlar ve göndermeler başarılı olup okurda şaşkınlık hissine neden olduğu saptanmıştır (Acar, 2020). Caughey’e (2005) göre Lewis’in, hikâyelerini yazarken hiçbir zaman bilinçli olarak Hristiyan ilkelerini iletme gibi ahlaki veya didaktik amacının olmadığını, Hristiyan unsurların, kendi yazdığı gibi anlatıya bilinçsizce girdiğini iddia etmiştir.

Hikâyeler kurgusal bir yer olan Narnia’da geçmektedir (Resim 1). Hayvanların konuşabildiği, sihrin gerçek olduğu ve iyi ile kötünün birbiriyle savaştığı Narnia’daki ana karakterlerin çoğu Dünya’dan bir şekilde Narnia’ya geçmiş olan çocuklardan oluşmaktadır. Yazar, yedi cilt boyunca Narnia’yı anlatmaktadır. Ciltlerle beraber kahramanlar değişmekte ve Narnia’nın hikâyesi de onlarla beraber gelişmektedir. Seride yer alan kitaplardan “*Aslan, Cadı ve Dolap*” 2005 yılında, “*Prens Kaspian*” 2008 yılında Andrew Adamson tarafından sinemaya uyarlanmıştır. “*Şafak yıldızının Yolculuğu*” ise Michael Apted tarafından 2011 yılında sinemaya uyarlanmıştır (Anonim, 2021a).

Yönetmenliğini Andrew Adamson' nun yaptığı ve başrollerini Georgie Henley (Lucy Pevensie), Skandar Keynes (Edmund Pevensie), William Moseley (Peter Pevensie), Anna Popplewell (Susan Pevensie), Tilda Swinton (White Witch), James McAvoy (Mr. Tumnus)' un paylaştığı “*Aslan, Cadı ve Dolap*” filmi,2005 yılında “*En iyi Makyaj*” dalında Oscar ödülünü kazanmıştır (Adamson, 2005).

C. S. Lewis'in Narnia Günlükleri: Aslan, Cadı ve Dolap kitabının sinemaya uyarlanıp gösterime girmesinin ardından Fry'ın 21. yüzyıldaki tarihi tatlı versiyonunun raflardan sihir gibi kaybolduğunu göstermiştir. Tesco, Sainsbury's de “*Narnia etkisini*” yaşarken, lokum satışlarında yüzde 200 artış gerçekleştiğini bildirmiştir (Brown, 2005).



Resim 1: Narnia dünyasının kurgusal haritası (Anonim, 2005).

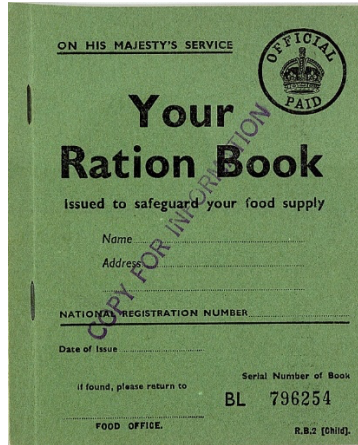
İkinci Dünya Savaşı

İkinci Dünya Savaşı, 1939 -1945 yılları arasında cereyan eden yaklaşık olarak 55 milyon insanın hayatını kaybettiği dünya tarihindeki en büyük, en yıkıcı küresel bir savaştır (Holokost Ansiklopedisi, 2018).

Savaş sırasında Temmuz 1940'tan Ekim 1940'a kadar cereyan eden Britanya Muharebeleri meydana gelmiştir. İngiliz tarihinde “*The Blitz (Yıldırım)*” olarak adlandırılan hava muharebesi, Alman Hava Kuvvetleri'nin Kraliyet Hava Kuvvetleri'ne karşı üstünlük elde etmek istemesiyle gerçekleşmiştir. Bu bombalamalardan en çok etkilenen başkent Londra olmuştur (Hart, 2018, s. 123-152). Londra'da 40.000'den fazla sivil hayatını kaybederken bir milyon'dan fazla kişi de evlerinden olmuştur. Savaş öncesi yapılan hazırlıklarda politikacılar, Birinci Dünya Savaşı sırasında Alman bombalama tecrübesine dayanarak, hava saldırılarından ve sivil toplumun çökmesinden kaynaklanan kitlesel psikolojik travmadan korkmuşlardır. Bunun üzerine hükümet 1,4 milyonu Londra'dan, çoğu kadın ve çocuk olmak üzere dört milyon kişinin kentsel alanlardan tahliyesini planlamıştır. Planın gerçekleşmesi için tahliye edilenlerin taşınmasına yönelik gereken hazırlıklar yapılmıştır (Anonim,2021b).

Bu sırada siviller için savaş kadar sevilmeyen şey karne uygulaması olmuştur. Birleşik Krallık, İkinci Dünya Savaşı'nın başında peynir ve şekerin %70'i, meyvenin %80'i, tahıl ve yağların %70'i dahil olmak üzere yılda 20 milyon uzun ton (long tons) gıda ithal etmekteydi. Aşırı kıtlıkların üstesinden gelmek için Gıda Bakanlığı tarafından karne(tayınlama) sistemi kurulmuştur. Karneyle alınmış eşyaların çoğunu satın almak için, her bir kişinin seçilen mağazalara kayıt yaptırması gerekmiştir. İnsanlara kuponlar içeren karneler verilerek 8 Ocak 1940'ta pastırma, tereyağı ve şeker karneye bağlanmıştır. Haziran 1942 tarihinde Birleşik Krallık ve Amerika Birleşik Devletleri tarafından Birleşik Gıda Kurulu kurulmuştur. Kurulun amacı müttefiklere gıda tedarikini koordine etmek olmuştur.

Sebzeler ve ekmek dışındaki tüm yiyecekler Ağustos 1942'ye kadar karneye bağlanmıştır. Tedarikleri sınırlı olmakla beraber taze sebze ve meyveler karneye bağlanmamıştır. Bazı ithal meyve çeşitleri tamamen kaybolmuştur. Limon ve muz savaşın büyük bir bölümünde tedarik edilemez noktaya gelmiştir. Tartışılan bir durum olsa da savaş bitene kadar ekmek karneye bağlanmamıştır. Alkollü içecekler karneye bağlanmamış olsa da Bira dışındakiler kıttı. Bira moral yükseltici olduğundan hayati bir gıda maddesi olarak kabul edilmiştir. Resim 2'de İkinci dünya Savaşı sırasında kullanılan bir çocuk gıda karnesi kitabı örnek olarak gösterilmiştir. İkinci Dünya Savaşı'nın 8 Mayıs 1945 tarihinde sona ermesinden sonra karne uygulaması tepkilere rağmen daha da katı olacak şekilde devam etmiştir. 4 Şubat 1953'te şekerlemede (tatlılar ve çikolata) rasyonlama sona ermiştir. Eylül 1953'te de şeker tayını sona ermiştir. İngiltere'de 4 Temmuz 1954'te et ve diğer tüm yiyecek tayınları sona ermiştir. Fakat peynir üretimi yıllarca baskı altında kalmıştır (Anonim, 2021c).



Resim 2: İkinci Dünya Savaşı sırasında kullanılan bir çocuk gıda karnesi kitabı (Anonim, 2021c)

Aslan, Cadı ve Dolap

II. Dünya Savaşı, Avrupa'da her yönden büyük bir felaketin yaşanmasına neden olmuştur. Bu savaş sırasında İngiltere büyük zarar görerek halkının büyük bir kısmı fiziksel ve ruhsal yönden olumsuz olarak etkilenmiştir (Aydoğan & Uygur, 2017).

C. S. Lewis, 1939 yılında kendisi ve ailesi, II. Dünya Savaşı'nın bombalarından kaçan okul çocuklarını evlerine alarak misafir etmişlerdir. Bu çocuklar içerisinde mülteci bir kız ne yapacağını bilemez bir halde evdeki gardıroba saklanmıştır. Böylece Aslan, Cadı ve Dolap haline gelecek olan hikâyenin ilhamı ortaya çıkarak Narnia'nın kapısı aralanmıştır (Strickland, 2016).

Aslan, Cadı ve Dolap romanı (Resim 4); II. Dünya Savaşı sırasında hava saldırıları yüzünden Londra banliyösünden tahliye edilen Peter, Susan, Edmund, Lucy adlı kardeşlerin maceralarını anlatmaktadır. Dört kardeş yaşlı bir profesör olan Digory Kirk'un evine gönderilmişlerdir. Peter, Susan, Edmund ve Lucy şimdiye kadar gördüklerinden daha büyük olan bu malikanede araştırma yapmaya karar vermişlerdir. Gezmekle bitirilemeyen bu büyük evde uzun koridorlar, boş odalara açılan kapılar ve saklanacak yerler bulunmaktadır. İçinde paltoların ve kürklerin bulunduğu dolabı ilk keşfeden Lucy olmuştur. Lucy bu dolabın içinden başka bir dünyaya geçildiğini anlamıştır. Geriye dönüp yaşadıklarını ve gördüğü hayali ülkeyi kardeşlerine anlatsa da hiçbirini inandıramamıştır. Fakat Lucy bu hayali ülkeyi kardeşlerine göstererek kendisine inanmalarını sağlamayı başarmıştır. Böylece hepsi başka bir dünyaya açılan bu büyülü geçitten geçmeye karar vererek sonunda kendilerini Narnia'da bulmuşlardır. Mr.

Tumnus'ın anlatımıyla Narnia, kötü kalpli Beyaz Cadı'nın hakimiyetinde olup her mevsim kışı yaşamaktadır ve buraya asla Noel gelmemektedir. Narnia Kraliçesi olan Beyaz Cadı buradaki tüm Faunları, orman perileri, su perileri, cüceler ve hayvanları kontrol altında tutmaktadır. Tüm orman halkı Beyaz Cadı'dan nefret etmektedir. Aslında Narnia'nın kurucusu ve kralı Aslan'dır. Buradaki her şey O'nun eseridir. Fakat Narnia artık Aslan'ın kurduğu ülke olmaktan çıkmıştır. Kehanete göre, Narnia'nın her mevsim kışı yaşamaktan kurtulması iki Âdemoğlu ve iki Havvakızı yani dört insan sayesinde olacaktır. Narnia'nın kurucusu Aslan ve Beyaz Cadı Jadis arasındaki savaşta Pevensie kardeşler önemli bir rol oynamaktadırlar. Onlar Narnia'ya yardım etmek ve Beyaz Cadı'yı yenmek zorunda kalmışlardır (Lewis,2020, s.1).

Aslan, Cadı ve Dolap hikâyesinde en çok geliştirilen karakter Edmund Pevensie olmuştur. II. Dünya Savaşı'nın olumsuz etkileri en çok Edmund Pevensie karakteri üzerinden aktarılmıştır. Başlangıçta cana yakın bir karakter sergileyen Edmund, daha sonra kötülüğe doğru yönelmiştir. Hikâyede Lucy'nin hemen arkasından abisi Edmund Narnia'ya gitmiştir. Fakat Edmund, Peter ve Susan'a tüm bunların Lucy'nin bir hayali olduğunu, gerçekte böyle bir yer olmadığını belirterek Lucy hakkında acımasız ve alaycı yorumlar yapmıştır. Edmund Narnia'ya gittiğinde Beyaz Cadı ile tanışmıştır. Beyaz Cadı Edmund'a yakın davranarak ona çok sevdiği Türk lokumundan vermiştir (Resim 3). Türk lokumu'nun büyüleri etkisiyle Edmund ondan daha çok lokum istemiştir. Ancak Beyaz Cadı'nın bir şartı vardır. Edmund'dan kardeşlerini de Narnia'ya getirmesini istemiştir. Sadece insanlarla tanışmak istediğini belirten Jadis, asıl amacının onları öldürmek olduğunu Edmund'a hissettirmemiştir. Büyülü Türk lokumu'nun etkisiyle Jadis'e karşı gelemeyen Edmund, ona daha fazlası için geri dönmeye karar vermiştir (Anonim, 2021d).



Resim 3: Edmund Pevensie ve Beyaz Cadı (Schnelbach, 2016).

Birinci Dünya Savaşı'nda subay olarak bulunan yazar C.S. Lewis (Craig, 2006, s.172), Aslan, Cadı ve Dolap kitabı (Resim 4) için notlarını İkinci Dünya Savaşı yıllarında almaya başlamıştır. Savaş sırasında en basit gıdaları bile bulmak zor iken yaşanan bu kıtlıktan şekerli gıdalar da payını almış ve kupon gerektiren gıdalar listesine eklenmişlerdir. İnsanların elinde kuponları olmasına rağmen fiyatların yüksek olmasından dolayı onlara ulaşmak oldukça zor olmuştur. Bu nedenle Türk lokumu için henüz zaman gelmemiştir. Romanda Türk lokumunun bir insanlaştırma amacına hizmet ettiği görülmektedir. Edmund'un başlangıçta kardeşlerine karşı dürüst olmaması, huysuz olması ve kendi çıkarına göre hareket etmesi ile yer değiştirme, güvenlik endişesi ve zorluk penceresinden bakıldığında hikâye bambaşka bir boyut kazanmaktadır. Edmund için Türk lokumu, ailesinin bir arada olduğu ve geleceğin dünyasında çatışmaların, savaşların olmadığı daha mutlu zamanları temsil etmiştir (Strickland, 2016).



Resim 4: Aslan, Cadı ve Dolap kitabı (Anonim, 2021e).

Aslan, Cadı ve Dolap'ta Türk Kültürüne Ait Unsurlar

C.S. Lewis'in Narnia Günlükleri: Aslan, Cadı ve Dolap kitabı içerisinde Türk kültür ve mitolojisine ait unsurlara rastlanıldığı görülmektedir. Bunlardan; Narnia'nın kurucusu Aslan'ın gerçek adı "*Aslan*" dır. Yazar, İngilizce "*Lion*" yerine Türkçe olarak "*Aslan*" ı kullanmayı tercih etmiştir. Bay Tumnus'ın Lucy' yi evine misafir ettiği zaman şöminede görülen "*ateşte cinler*" Şamanizm'den izler taşımaktadır. Kurt figürü Türk mitolojisindeki önemli unsurlardan biridir. Kurt figürü ile ilgili birçok inanış ve efsane bulunmaktadır. "*Yolculuk ve geçit*" unsurları da Dünya mitolojilerinde olduğu gibi Türk mitolojisinde de önemlidir. Giysi dolabı ve Narnia Ülkesi buna örnektir. Beyaz Cadı' nın adı olan "*Jadis*" in Türkçe karşılığı "*Cadı*" kelimesinden gelmektedir. Taş masanın İslam Medeniyeti'ne ait olan musalla taşına olan benzerliği dikkat çekmektedir (Ceylan, 2013). Edmund Narnia' ya gelip Beyaz Cadı ile karşılaştığında Beyaz Cadı onu Türk lokumu ile kandırmıştır (Anonim, 2020).

Türk Lokumu

Geleneksel Türk Tatlı Kültürü'nde önemli bir yere sahip olan Türk lokumu, Türkiye'ye ait en önemli gastronomik değerlerden ve kültürel miras öğelerindendir.

Türk Dil Kurumu'na (2020) göre, "*Şekerli nişasta eriyiğini pişirip hafif ağıdalaştırarak yapılan, küçük küp veya dikdörtgen biçiminde kesilen şekerleme, kesme, lâti lokum*" şeklinde ifade edilen lokum, Arapça "*rahat'ül hülkum*" dan gelmektedir ve "*gırtlaklı rahatlatan*" anlamındadır. Sonradan Türkçe diline "*rahat lokum*", "*lâti lokum*" ve en sonunda da "*lokum*" olarak yerleşmiştir (Gürsoy, 2014, s.83).

Işın'a (2019, s. 213-224) göre, İngilizler lokumu önceden "*lumps of delight (nefis parçalar)*" olarak adlandırmışlardır. Turkish Delight'in ilk ortaya çıkışı ise 1873 yılında E.C.C. Baillie isimli bir İngiliz kadının İstanbul ve İzmir'i kapsayan yolculuğunu anlattığı kitabında bulunmaktadır. Turabi Efendi (1864), 1864'te Londra'da basılan "*A Manual of Turkish Cookery*" adlı yemek kitabında lokumun İngiltere'deki yaygın isminin "*lumps or Morsels of delight*" olduğunu anlatmaktadır. Melceü't-Tabbahin yabancı dilde yayınlanmış olan ilk yemek kitabı olup İngilizceye Turabi Efendi tarafından çevrilmiştir. Kitap, İngiltere'de ilgi görmüş ve iki baskı yapmıştır.

Gürsoy'a (2014, s. 83) göre, Sasaniler Dönemi'nde İran'da sevilen bir tatlı olan "*abhis*" nın bugünkü Türk lokumunun atası olduğu ifade edilmektedir. Araplar aracılığı ile bu topraklara getirilen lokum, Osmanlı Dönemi'nde bugünkü rafine şeklini almıştır. 18.yüzyılın son yarısından önce lokum, İran ve bütün Doğu Akdeniz ülkelerinde bal ya da pekmeze un katılarak yapılmaktaydı. Hacı Bekir ticarete başladığında lokum üretiminde şeker kullanımına yeni

başlanmıştı. Bu dönemde şekerin unla bağlanmasıyla lokum üretimi gerçekleştirilmiştir. 1811 yılında Almanya’da nişastanın keşfiyle beraber lokum bugünkü şeklini almıştır. Lokumda un yerine nişastanın kullanılması yeniliğini Hacıbekir başlatmıştır (Gürsoy, 2009, s. 104-105).

Hacı Bekir Efendi’nin lokumlarının şöhreti Osmanlı Sarayı’na ulaşınca padişah II. Mahmut tarafından “Şekercibaşılık” unvanına layık görülmüştür. Bundan sonra saray şekerlemeleri Hacı Bekir Efendi’nin imalathanesinden karşılanmaya başlanmıştır (Bekir, 2021). İstanbul’da Hacı Bekir’den önce de lokum üretimi yapılmaktaydı fakat Hacı Bekir lokumdaki üstün kalite ve lezzeti elde etmeyi başarmıştır (Tan, 1984, s. 22).

Lokumun uluslararası anlamda bir üne sahip olması iki asır öncesine kadar dayanmaktadır. Avrupalılar tarafından “Egzotik Doğu” ülkesi imajının gelişmesiyle Türkiye yoğun bir seyyah akınına uğramıştır. İstanbul’da lokumu tadan seyyahlar tadını çok beğenerek yanlarında hediye olarak götürmüşlerdir. Avrupa’da gittikçe çoğalan bu talep karşısında Hacı Bekir, 19. yüzyılın ortalarına doğru lokum ihraç etmeye başlamıştır (Işın, 2019, s. 213).

Avrupalı şekerciler, lokumu taklit etmeye uğraşmışlar, fakat malzemesi basit olmasına rağmen tekniği zor olduğundan başaramamışlardır. Bir de nişasta yerine balık tutkalı kullanmaya kalkıştıklarında sonuçlar iyice kötü olmuştur. Buna kanıt olarak, İngiltere’de Turkish delight (Türk lokumu) adı altında hala satılmakta olan çikolata kaplı jöle gösterilmektedir (Işın, 2017, s. 247).

Pretextat Lecomte 1901’de İstanbul’da çeşitli incelemeler yaparak bir kitap yazmıştır. Yazar bu kitabında Türk lokumu hakkında şu bilgilere yer vermiştir:

“Lokum İstanbul’da ve İzmir’de imal edilir. Marsilya’ya çok ihraç edilir. Sakızlı, güllü, fıstıklı, bademli, çam fıstıklı çeşitleri vardır. Lokum o sıcak renkleri ve saydam görünüşüyle imali çok zormuş ve içine pek çok şey katılmış gibi gelir insana. Yanlış. Elemanları çok sadedir ve sadece iki maddeden, şeker ve nişasta’ dan imal edilir. Ancak ustalık isteyen bir iştir. Bu çok önemlidir ve kolay da olmadığı şundan belli ki, Avrupa’da asla lokum imal edilmemiştir.” (Tan, 1984, s. 28).

İngiltere’ye ithalat 1861 yılında “lokum” yani “Lumps of Delight” adıyla başlamıştır. Bunun üzerine Punch Dergisi bu heyecan verici olayı duyurmak için bir karikatür yayınlamıştır (Resim 5). Böylece bu eşsiz lezzetin dünyaca tanınması hız kazanmıştır (Strickland, 2016).



Resim 5: İngiltere’de Punch Magazine tarafından yayınlanan bir Türk lokumu karikatürü (Lemon ve ark.,1861).

Lokum, popüler hale gelmesiyle beraber giderek Avrupa’da yayılmaya başlamış Napoléon Bonaparte’tan Kraliçe Victoria ve Elizabeth’e, Churchill’dan Picasso ve Rita Hayword’a kadar birçok devlet adamı ve sanatçının sürekli olarak kullandığı tatlar arasındaki yerini almıştır (Kuzucu, 2017, s. 122).

Türkiye’de Türk lokumunun üretimi ve kriterleri yasal mevzuat kapsamında ele alınmaktadır. Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği sade lokum, çeşnili lokum, aromalı lokum, sultan lokum, sucuk tipi lokum ve kaymaklı lokumu kapsamaktadır. Tebliğde lokum tipleri, ürün özellikleri, ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, ürünlerdeki bulaşan miktarları, ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, hijyen, ürünlerin ambalajları, ürünlerin etiketi, taşıma ve depolama, ürünlerden numune alınması ve analizleri, karşılıklı tanıma şeklinde belirlenmiştir (Anonim, 2013).

Lokum, çeşitleri bakımından zengin bir gıdadır. Sade olarak üretimi yapılabildiği gibi içerisine katılan çeşitli maddelere göre de çeşitliliği artmaktadır. Pişirme süresine göre lokum, yumuşak veya çifte kavrulmuş olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. İçerisine katılan çeşni ve aromatik maddelere göre; fındıklı, fıstıklı, Antep fıstıklı, naneli, limonlu, portakallı, vişneli, narlı gibi çeşitleri bulunmaktadır (Batu & Batu, 2016). İçerisine herhangi bir çeşni veya aroma maddesi katılmayan lokumlar, sade lokum olarak tanımlanmaktadır. Sultan lokumu, sade lokum kitlesine çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun karıştırılmasıyla elde edilmektedir (Uslu, Erbaş, Turhan & Tetik, 2010).

Tüm üretim aşamaları tamamlandıktan sonra elde edilen iyi kalite bir lokumda şu özelliklerin bulunması gerekmektedir:

- Lokumun üzerine baskı uygulandığı zaman yayılmalı baskı kalktığında ise yeniden eski haline gelmelidir.
- Lokum iki kenarından çekildiğinde lastik gibi uzamalı ve bu sırada ele yapışmamalıdır.
- Pişkin olmalı ve yendiği esnada dişlere yapışmamalıdır.
- Çeşitlerine özgü tat ve kokuda olmalı, çiğ nişasta tadı algılanmamalıdır.
- Depolama ve taşıma esnasında doğrudan güneş ışığı görmemelidir (Doyuran, Gültekin ve Güven, 2004).

Türkiye’nin birçok ilinde lokum üretimi ve satışı yapılmaktadır. Fakat bu iller içerisinden Afyon ve Safranbolu daha çok öne çıkmaktadır. Afyon ve Safranbolu’da lokum üretimi sektör haline gelmiştir. Bunun sonucunda bu illerde üretimi yapılan lokumlar coğrafi işaret olarak tescillenmişlerdir (Diker, Türker, Çetinkaya & Kaya, 2017). Türkiye’de ilk olarak Safranbolu Lokumu (Türkiye Patent No.183, 2014), Bafra Kaymaklı Lokumu (Türkiye Patent No. 482,2020), Afyon Lokumu (Türkiye Patent No.655, 2021), Osmanlı Ayva Lokumu (Türkiye Patent No. 681, 2021) mahreç işareti olarak markalaşmışlar ve koruma altına alınmışlardır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018).

Geleneksel Türk Tatlı Kültürü’nde lokumun kullanım alanı oldukça yaygındır (Resim 6). Lokum hem klasik bir tatlı olarak hem de tat tamamlayıcı özelliği ile çeşitli yiyecek ve içeceklerin yanında sunulmaktadır. Şekerli veya şekersiz Türk Kahvesi’nin yanında çeşitli özelliklere sahip lokumlar ikram edilerek hem ağız hem de sohbet tatlandırılmaktadır. Törenselleşmiş bulunan lokum bayramlarda, düğünlerde, cenaze ve sünnet merasimlerinde ikram edilmektedir. Lokum servis edilirken lokumluklar ile birlikte Çeşm-i Bülbüller kullanılmaktadır. Lokum, içerisindeki bileşenleri bakımından besleyici bir özelliğe sahip olup sağlık açısından yararları bilinmektedir. İçeriğindeki zengin karbonhidrat sebebiyle kan şekerinin dengelenerek enerji gereksiniminin karşılanması yönünden faydaları bulunmaktadır. Bununla birlikte içeriğindeki bileşenlerin böbrekler üzerindeki olumlu etkisinden dolayı

böbrek hastalarına tavsiye edilmektedir. Lokumun yara ve çıban gibi çeşitli cilt sorunlarını da tedavi edici özellikleri bulunmaktadır (Diker & ark.,2017).



Resim 6: Türk Lokumu (Megep, 2017).

Narnia Günlükleri'nde Yer Alan Türk Lokumu Tarifi

C.S. Lewis, Narnia Günlükleri fantastik roman serisinin ikinci kitabı olan Aslan, Cadı ve Dolap'ta Türk lokumu tarifini eksiksiz olarak vermiştir. *“Her parça tam ortasına dek tatlı ve hafifli”* diyerek daha önce Türk lokumunu tattığına işaret etmiştir (Strickland, 2016). Aslan, Cadı ve Dolap kitabı içerisinde yer alan lokum tarifi şu şekildedir:

Yaklaşık 1 ½ Pound

3 zarf aromasız jelatin

½ su bardağı soğuk su

½ su bardağı sıcak su

2 ½ su bardağı toz şeker

¼ çay kaşığı tuz

3 yemek kaşığı limon suyu

½ çay kaşığı limon özü

Yaklaşık ½ su bardağı pudra şekeri, elenmiş

1. Jelatini soğuk suda yumuşatın. Kenara koyun.

2. Bir tencerede sıcak su ve toz şekeri düşük ısıda sürekli karıştırarak kaynatın. Tuzu ekleyin ve yumuşatılmış jelatini tamamen eriyene kadar karıştırın. 20 dakika kısık ateşte pişirin.

3. Ateşten alın ve 10 dakika soğumaya bırakın. Limon suyu ve limon özünü karıştırın.

4. 6 inçlik kare bir tavayı soğuk suyla durulayın. Tava ıslak olmalı, ancak durgun su olmamalıdır. (Plastik bir sandviç kutusu işe yarar.) Karışımı tavaya dökün. Kutu kapağı veya plastik sargı ile örtün ve gece boyunca serin bir yerde bekletin.

5. Bir tabağa şekerlemelerin bir kısmını eleyin. Bıçağı çok sıcak suda ıslatın ve şekeri gevşetmek için tencerenin kenarlarında gezdirin. Tavayı plakanın üzerine ters çevirin. Şekeri şekerin üzerine çıkarmak için kenarları yeterince gevşetmek için biraz çalışmak gerekebilir. Kareyi eşit genişlikte şeritler halinde kesin.

6. Her şeridi şekere bulayın; sonra küpler halinde kesin. İyice kaplamak için her bir küpü ilave şekerle yuvarlayın (Gresham, 2013).

Sonuç ve Değerlendirme

Geleneksel Türk tatlılarından biri olan Türk lokumunun gastronomik değeri ve kültürel miras özellikleri açısından çok önemli bir noktada olduğu bilinmektedir. Anadolu topraklarındaki varlığı 14. yüzyıla dayanmakla birlikte son şeklini 18. yüzyılda alan lokum, ilk olarak rahat'ül hulkum (gırtlığı rahatlatan) ardından rahat lokum, lâti lokum ve son olarak da lokum olarak adlandırılmıştır. Şeker, su ve nişasta gibi temel hammaddelerden meydana gelen lokum, istenildiğinde içerisine çeşitli çeşni maddelerinin katılmasıyla birlikte çeşitlendirilebilen geleneksel Türk tatlısıdır. Türkiye’de lokum üretimi ve kriterleri Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği’ne göre gerçekleştirilmektedir. Safranbolu, Afyon, Bafra ve Osmaneli Ayva lokumları coğrafi işaret olarak markalaşmışlardır. Dolayısıyla lokum, ülke için yarattığı ekonomik katkı ve marka değeri açısından vazgeçilmez bir öneme sahip olmuştur. Geleneksel Türk tatlı kültüründe kullanım alanı oldukça yaygın olan lokumun besleyici özellikleriyle birlikte törensel özellikleri de bulunmaktadır.

Türkiye dendiğinde ilk akla gelen olgulardan biri olan ve dünya tatlı literatüründeki yerini almayı başaran Türk lokumu, dünyada “*Turkish Delight*” adıyla tanınmış ve ün kazanmıştır. Avrupalıların Türk lokumuyla tanışması 1800’lü yıllarda olmuş ve ilk ihracat Hacı Bekir tarafından 1861 yılında İngiltere’ye yapılmıştır. Avrupalılar bu eşsiz tatlıyı üretmek istemişler fakat taklitlerini dahi üretmeyi başaramamışlardır. Bu nedenle lokumu ithal etmişlerdir. Masraflı bir ürün olması nedeniyle sadece zenginler tarafından tüketilebilmiştir.

Türk lokumunun yansımaları sadece lezzetiyle değil edebiyat, tarih, sanat, müzik, tiyatro ve sinema gibi birçok alanda da görülmüştür. Bunlardan bu çalışmada İrlandalı yazar ve öğretim görevlisi olan C.S Lewis’in yazmış olduğu Narnia Günlükleri fantastik roman serisinin ikinci kitabı olan Aslan, Cadı ve Dolap ile Türk lokumu arasındaki ilişki incelenmiştir. Yazar, kitabında kurgu ile beraber aslında hayati bir gerçeklik olan İkinci Dünya Savaşı’nı anlatmıştır. 1939-1945 yılları arasında meydana gelen İkinci Dünya Savaşı’nda 55 milyondan fazla insan hayatını kaybetmiş ve bu savaş sırasında meydana gelen Britanya Muharebeleri’nde Başkent Londra, Nazi Almanyası’nın bombalamalarına maruz kalmıştır. Bu bombardımanın sonuçları ağır olmuş ve 40.000’den fazla insan hayatını kaybetmiştir. Savaş öncesi politikacılar tarafından çeşitli hazırlıklar yapılmış ve çoğu kadın ve çocuk olmak üzere dört milyon kişinin kentsel alanlardan tahliyesi gerçekleştirilmiştir. Bu tahliyelerden C. S. Lewis’in evinde misafir olan çocuklar yazarı etkilemiş ve Aslan, Cadı ve Dolap kitabının hikâyesi ortaya çıkmıştır. İkinci Dünya Savaşı’nın meydana gelmesi, bu sırada yaşanan zorluklar ve sıkıntılar kitabın ana konusunu teşkil etmiştir. Savaş nedeniyle yaşanan gıda kıtlığından dolayı karne uygulamasına geçilmiş ve insanlara kuponlar içeren karneler verilmiştir. Şekerlemeler de kupon gerektiren öğeler arasında olmuştur. Böylece Türk lokumu da bu durumdan etkilenmiştir. Yazarın Aslan, Cadı ve Dolap adlı kitabında Türk lokumundan bahsetmesi tesadüf değildir. Beyaz Cadı’nın yapmış olduğu büyü nedeniyle her mevsim kışı yaşayan ve Noel’in hiç gelmediği Narnia’da Noel sevinci lokum ile yaşanmaktadır. Kitapta Türk lokumu için “her bir parça tam ortasına dek tatlı ve hafifti” şeklinde bahsedilmiştir. Dolayısıyla bu durumun yazar tarafından lokumu daha önceden tattığı ve unutamadığı bir hayali olduğu varsayılmıştır. Ayrıca Narnia Günlükleri’nde Türk lokumu “*dünyanın en çok aranan tatlısı*” olarak konumlandırılmıştır. Yazar kitapta Türk lokumu tarifine eksiksiz olarak yer vermiştir. Ayrıca romanda Doğu ve Türk kültürüne ait izlere de rastlanılmıştır. Aslan, Cadı ve Dolap kitabı 2005 yılında sinemaya uyarlanmış ve “*En iyi makyaj*” dalında Oscar ödülü kazanmayı

başarmıştır. Filmin gösterime girmesiyle birlikte hem doğu hem de batının sevdiği bir tatlı olan lokum satışlarında bir patlama yaşanmıştır. Serinin 41 dile çevrilerek geniş bir okuyucu kitlesine ulaşması göz önüne alındığında lokumun popülerliğine yapmış olduğu katkı daha da iyi anlaşılmaktadır.

1300 yıldan fazla bir geçmişi bulunan lokum, sadece bir şekerleme olarak değil bir kültür taşıyıcısı konumundadır. Dolayısıyla gastronomik bir değer ve kültürel miras özellikleri taşıyan lokumun imajının artması, tanıtılması ve korunması gerekmektedir. Bu korunma sürdürülebilir olmalıdır. Tüm bunların yapılabilmesi için Türk lokumunun UNESCO tarafından somut olmayan kültürel miras listesine alınması gerekmektedir. Lokumun kültürel miras listesine alınmasıyla birlikte bu konudaki uluslararası farkındalığın artması sağlanmış olacaktır. Bunun için ilgili tüm kurumlar bir araya gelerek bir strateji belirlenmeli ve UNESCO ile temasa geçilerek belgeleriyle birlikte başvuru yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Acar, O. (2020). Narnia günlükleri alıntıları: C. S. Lewis'in inanılmaz hayal dünyasından tadımlık okumalar. <https://kayiprihtim.com/alintilar/narnia-gunlukleri-c-s-lewis/> adresinden alındı
- Adamson, A. (Yöneten). (2005). "The Chronicles Of Narnia: The Lion, the witch and the wardrobe" [Sinema Filmi]. Internet Movie Database: https://www.imdb.com/title/tt0363771/?ref_=rt_li_tt adresinden alındı
- Anonim. (2013). Türk gıda kodeksi lokum tebliği. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/09/20130912-8.htm> adresinden alındı
- Anonim. (2020). Aslan, cadı ve dolap. https://tr.wikipedia.org/wiki/Aslan,_Cad%C4%B1_ve_Dolap adresinden alındı
- Anonim. (2021a). Narnia günlükleri. https://tr.wikipedia.org/wiki/Narnia_G%C3%BCnl%C3%BCKleri adresinden alındı
- Anonim. (2021b). The blitz. https://en.wikipedia.org/wiki/The_Blitz adresinden alındı
- Anonim. (2021c). Rationing in the United Kingdom. https://en.wikipedia.org/wiki/Rationing_in_the_United_Kingdom adresinden alındı
- Anonim. (2021d). Edmund pevensie. https://tr.wikipedia.org/wiki/Edmund_Pevensie adresinden alındı
- Anonim. (2021e). Aslan, cadı ve dolap. <https://www.narnia.com/us/books/paperback/the-lion-the-witch-and-the-wardrobe/9780064471046/> adresinden alındı
- Aonim. (2005). Brand new narnia map available. <https://www.narniaweb.com/2005/05/brand-new-narnia-map-available/> adresinden alındı
- Aydoğan, O. B., & Uygur, U. E. (2017). II.Dünya savaşı sonrası İngiltere'de toplumsal hayat, sınıf sistemi ve yabancılaşma. AUDTCF, Antropoloji Dergisi (33).
- Batu, A., & Batu, H. S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. Journal Of Tourism and Gastronomy Studies, 4(1), 42-52.

- Batu, A., & Kırmacı, B. (2006). Lokum üretimi ve sorunları. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 3, 37,49.
- Bekir, H. (2021). Tarihçe. <https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihcemiz> adresinden alındı
- Brown, J. (2005). The lion, the witch& the Turkish delight. <https://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/features/the-lion-the-witch-amp-the-turkish-delight-518156.html> adresinden alındı
- Caughey, S. (Dü.). (2005). Revisiting narnia: fantasy, myth and religion in C. S. Lewis' chronicles. Dallas/Teksas: Benbella Books.
- Ceylan, D. (2013). Narnia günlükleri"Aslan, Cadı ve Dolap" sinema filminin mitik akretipleri ve anlatısal çözümleme yöntemiyle incelenmesi. *The Turkish Online Journal of Design Art and Communication*, 3(3), 1-8.
- Craig, P. (2006). Narnia revisited. *Irish Pages*, 3(2), 160,174. <https://www.jstor.org/stable/30057448> adresinden alındı
- Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A., & Kaya, F. B. (2017). Geleneksel Türk tatlısı olarak lokum ve safranbolu lokumu. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 333-344.
- Doğu, S. (2020). *Sosyoloji 2*. Ankara: MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Doyuran, S. D., Gültekin, M., & Güven, S. (2004). Geleneksel gıdalardan lokumun üretimi ve özellikleri. s. 334-342. www.gidabilimi.com. adresinden alındı
- Efendi, T. (1864). *Turkish cookery book*. London: The Leeds University Library.
- Gresham, D. (2013). *The official narnia cookbook*. London: Harper Collins.
- Gürsoy, D. (2009). *Acı şeker*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hart, B. L. (2018). *İkinci dünya savaşı tarihi (3 b.)*. (K. Bağrıaçık, Çev.) İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Holokost Ansiklopedisi. (2018). *Avrupa'da ikinci dünya savaşı*. <https://encyclopedia.ushmm.org/content/tr/article/world-war-ii-in-europe-abridged-article> adresinden alındı
- Işın, P. M. (2017). *Osmanlı mutfak sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2019). *Gülbeşeker-Türk tatlıları tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kuzucu, K. (2017). Turkish delight'in mimarı hacı bekir müessesesi. E. G. Naskali, & S. M. Arçın içinde, *Kahve yanında bir lokum*. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Lemon, M., Mayhew, H., Taylor, T., Brooks, S., Burnand, F. C., & Seaman, O. (Dü.). (1861). *Punch magazine*. 40-41, 12. Published at the Office.
- Lewis, C. S. (2020). *Aslan, cadı ve dolap*. (M. Balabanlar, Çev.) İstanbul: Dogan Egmont.
- Megep. (2017). *Gıda teknolojisi "Şekerli ürünler üretimi"*. Ankara: T.C. Milli Eğitim Bakanlığı.

- Schnelbach, L. (2016). Why was Turkish delight the ultimate temptation in C.S. Lewis' narnia. <https://www.tor.com/2016/08/08/why-was-turkish-delight-the-ultimate-temptation-in-c-s-lewis-narnia/> adresinden alındı
- Strickland, C. (2016). Why was Turkish delight C.S. Lewis's guilty pleasure? JSTOR Daily. <https://daily.jstor.org/turkish-delight/> adresinden alındı
- Tan, N. (1984). Türkiye'de şekerliliğin gelişmesinde hacı bekir müessesesi'nin rolü. Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri. Ankara: Başbakanlık Basımevi.
- Türk Dil Kurumu. (2020). Lokum. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2018). Coğrafi işaretler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/> adresinden alındı
- Uslu, M. K., Erbaş, M., Turhan, İ., & Tetik, N. (2010). Nişasta miktarının ve çöven suyu ilavesinin lokumların bazı özellikleri üzerine etkisi. GIDA, 35(5), 331-337.

A Review on the Relationship Between the Chronicles of Narnia and Turkish Delight

Nuray ALTUNTAŞ

Kocaeli/Turkey

Extensive Summary

Purpose of the Research: Irish writer C.S. Lewis the aim of this study is to examine the relationship between the novel *The Lion, the Witch and the Wardrobe*, which is included in the series of fantasy novels *The Chronicles of Narnia*, written by Lewis during the Second World War, and Turkish delight. It is aimed to create an original work by increasing the image of Turkish delight, promoting and protecting it. To contribute to the literature by evaluating and examining the relationship between Turkish delight and *Narnia Chronicles* from a different perspective.

Research Question: Is there a relationship between *The Chronicles of Narnia* and Turkish delight?

Method: In this research, archive/document scanning, which is one of the qualitative research methods, and the type of analysis according to the purpose of the study were used. With this method, primary and secondary sources with information on the subject were scanned and information was given about the variables of the research, *The Chronicles of Narnia*, *The Lion, the Witch and the Wardrobe*, the Second World War, and Turkish Delight, and this information was summarized and interpreted. The study was limited only to the *Chronicles of Narnia: The Lion, the Witch and the Wardrobe* and Turkish delight.

Literature Research: When the national and international literature is examined within the scope of the research; In the national literature, it is seen that there are studies on Turkish delight, its history and its place in the world. In the international literature, there are studies on the Second World War. Various articles have been published in the foreign press about the relationship between *Narnia* and Turkish delight. The most important of these is "Why Was Turkish Delight C.S. Lewis's Guilty Pleasure?" by Cara Strickland is the article. C.S. In the world-famous fantasy series of Lewis, *The Chronicles of Narnia*, an answer was sought to the question of why he specifically included Turkish delight. As a result of the study, it was concluded that there is a relationship between *The Chronicles of Narnia* and Turkish delight.

Conclusion and Evaluation: Turkish delight, which is one of the traditional Turkish desserts, is at a very important point in terms of its gastronomic value and cultural heritage features. Although its existence in Anatolia dates back to the 14th century, taking its final shape in the 18th century, Turkish delight was first called comfortable delight, *lati lokum*, and finally *lokum*. Consisting of basic raw materials such as sugar, water and starch, Turkish delight is a traditional Turkish dessert that can be diversified by adding various seasonings if desired. Turkish delight production and criteria are carried out in accordance with the Turkish Food Codex Turkish Delight Communiqué. Quince delights in Safranbolu, Afyon, Bafra and Osmaniye have become brands by taking geographical indications. Therefore, Turkish delight has become indispensable in terms of its economic contribution and brand value for the country. Turkish delight, which is widely used in traditional Turkish dessert culture, has ceremonial features as well as nutritional features. Turkish delight, which is one of the first phenomena that comes to mind when Turkey is mentioned and has managed to take its place in the world dessert literature, has become known and famous in the world with the name "Turkish Delight". It was in the 1800s that Europeans met Turkish delight and the first export was made to England by Hacı Bekir in 1861. Europeans wanted to produce this unique dessert, but they could not

even produce its imitations. Therefore, they imported Turkish delight. Because it is an expensive product, it could only be consumed by the wealthy. The reflections of Turkish delight have been seen not only with its taste, but also in many fields such as literature, history, art, music, theater and cinema. In this study, the relationship between the Lion, the Witch and the Wardrobe and Turkish delight, which is the second book of the Narnia Chronicles fantasy novel series written by Irish writer and lecturer C.S Lewis, was examined. The author described the Second World War, which is actually a vital reality along with fiction in his book. In the Second World War that took place between 1939-1945, more than 55 million people lost their lives and in the Battles of Britain that took place during this war, the Capital London was exposed to the bombings of Nazi Germany. The consequences of this bombardment were severe and more than 40,000 people died. Various preparations were made by pre-war politicians and the evacuation of four million people, mostly women and children, from urban areas. The children who were guests at C. S. Lewis's house from these evictions influenced the writer and the story of the book *The Lion, the Witch and the Wardrobe* emerged. The outbreak of the Second World War, the difficulties and troubles experienced during this period constituted the main subject of the book. Due to the food shortage due to the war, rationing was introduced and people were given ration cards containing coupons. Confectionery was also among the items requiring coupons. Thus, Turkish delight was also affected by this situation. It is not a coincidence that the author mentions Turkish delight in his book *Aslan, Cadı ve Dolap*. The joy of Christmas is experienced with Turkish delight in Narnia, where there is winter in all seasons and Christmas never comes due to the magic cast by the White Witch. In the book, Turkish delight is mentioned as "each piece was sweet and light right down to the middle". Therefore, it was assumed by the author that this was a dream that he had tasted Turkish delight before and could not forget. In addition, Turkish delight is positioned as "the most sought-after dessert in the world" in the *Chronicles of Narnia*. The author has given a complete description of Turkish delight in the book. In addition, traces of Eastern and Turkish culture were also found in the novel. The *Lion, the Witch and the Wardrobe* book was adapted into a movie in 2005 and won an Oscar in the "Best Makeup" category. With the release of the movie, there was an explosion in the sales of Turkish delight, a dessert loved by both the east and the west. Considering that the series has been translated into 41 languages and reached a wide readership, its contribution to the popularity of Turkish delight is better understood. With a history of more than 1300 years, Turkish delight is not only a confectionery but also a culture carrier. Therefore, the image of Turkish delight, which has gastronomic value and cultural heritage characteristics, should be increased, promoted and protected. This protection must be sustainable. In order to do all this, Turkish delight must be included in the list of intangible cultural heritage by UNESCO. With the inclusion of Turkish delight on the cultural heritage list, international awareness on this issue will be increased. For this, all relevant institutions should come together and a strategy should be determined, and UNESCO should be contacted and an application should be made with the documents.