



Geleneksel Türk Tatlısı Olarak Lokum ve Safranbolu Lokumu (Turkish Delight As a Traditional Dessert and Safranbolu Turkish Delight)

*Oğuz DİKER^a, Nuray TÜRKER^b, Adnan ÇETİNKAYA^c, F. Behzat KAYA^d

^a Çanakkale On Sekiz Mart University, Faculty of Tourism, Çanakkale/Turkey

^b Karabük University, Faculty of Tourism, Karabük/Turkey

^c Karabük University, Safranbolu Vocational School, Karabük/Turkey

^d Karabük University, Social Science Institute, Karabük/Turkey

Anahtar Kelimeler

Türk yemek kültürü
Türk tatlıları
Türk lokumu
Safranbolu lokumu

Öz

Türk mutfak kültürü, gerek göçebe yaşanan dönemlerin gerekse yerleşik hayata geçişten sonraki edimlerin izlerini taşımaktadır. Türk yemek kültüründe Türk devletlerinin egemen oldukları topraklardaki yerel kültürlerle etkileşimin yanı sıra gelişen teknolojinin etkileri de görülmektedir. Bunun en güzel örneklerinden birisi Türk mutfak kültüründeki tatlılardır. Tarihi süreç içerisinde Türk mutfak kültürü, tatlılar açısından zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir. Birçok çeşidi olan Türk tatlıları içerisinde lokum ayrı bir yere sahiptir. Anadolu'da 15. yüzyıldan beri üretilen lokum 17. yüzyılda Osmanlı Saray menüsüne dahil olmuştur. 18. Yüzyılda günümüzdeki şeklini alan lokum, hafif tadı, besleyici özelliği ve sağlığa yararları ile bilinmektedir. Türkiye'de birçok bölgede üretilmesine karşın lokumun en bilinenlerinden birisi Safranbolu lokumudur. Bu çalışmanın amacı, geleneksel Türk tatlısı olan lokumun ve Safranbolu lokumunun incelenmesi ve mevcut durumunun ortaya konulmasıdır. Nitel araştırma tekniklerinden kaynak tarama ve görüşme tekniği kullanılarak hazırlanan bu çalışmadan elde edilen veriler içerik açısından sınıflandırılmış, lokumun tarihçesi, lokum üreticiliğinin mevcut durumu, üretim teknikleri, ekonomik değeri incelenmiş, üretim standartlarına ve üretimine yönelik yasal mevzuat ortaya konmuştur. Çalışmada, ayrıca önemli bir kültür mirası olan Safranbolu lokumunun sürdürülebilirliği ve tanıtımının sağlanması için öneriler sunulmuştur.

Keywords

Turkish cuisine
Turkish sweets
Turkish delight
Safranbolu lokum

Abstract

Turkish culinary culture carries traces of both nomadic and later acquisitions. In addition to interacting with local cultures in the territories where Turkish states were ruled, the effects of developing technologies have also seen in Turkish food culture. One of the best examples is desserts in Turkish culinary culture. In the historical process, Turkish culinary culture has been enriched and diversified by desserts. Turkish delight has a distinct place among Turkish desserts. The loquum, which has been produced since the 15th century in Anatolia, was also included in the Ottoman Palace's menu in the 17th century. Turkish delight which took its final shape in 18th century is known for its mild taste, nutritious properties and health benefits. Although it is produced in many regions in Turkey, one of the most famous Turkish Delight is Safranbolu loquum. The aim of this study is to examine the Turkish Delight and Safranbolu Loquum and to present the current situation of Safranbolu Loquum. The data obtained from the empirical study, which was prepared by utilizing qualitative research techniques using literature review and interview techniques, were classified in terms of content, the history of Turkish Delight, the current situation of Turkish Delight production, production techniques and its economic value were examined and legal regulations regarding production standards and production were revealed. Suggestions for sustainability and the promotion of Safranbolu loquum, an important cultural heritage, were also presented in the study.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: oguzdiker@comu.edu.tr (O. Diker),

GİRİŞ

Kültür bir toplumun, ülkenin, bölgenin ya da kıtanın tarihi, yaşam tarzı, iş görme biçimleri, geçim kaynakları, inanışları, bireysel ve toplumsal ilişkileri gibi birçok sosyolojik unsur çerçevesinde gelişen bir olgudur (Diker, 2016, p.367). Her toplumun diğerinden farklı olan yaşam koşulları, örf, adet, gelenek ve göreneklere ve coğrafi koşulları beslenme alışkanlıklarını da farklılaştırmıştır. Beslenme kültürü, en zor oluşan ve en zor değişen kültürlerden birisidir (Arlı ve Gümüş, 2007, p.143). Mutfak kültürü bir toplumun coğrafi, dini, tarihi, sosyolojik, psikolojik ve ekonomik özelliklerine göre şekillenen, özgün, bütün paydaşları tarafından kabul gören, zaman süzgecinden geçerek gelen yemek şekilleri ve beslenme alışkanlıklarının tümüdür.

Toplumların beslenme alışkanlıkları kültür ile yakından ilişkilidir. Bu bağlamda (Beşirli, 2010, p.60);

- Kültür ne yiyeceğimizin temel belirleyicisidir.
- Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da kültür gibi küçük yaşta öğrenilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.
- Yiyecekler kültürün bütünleyici parçalarıdır.

Yiyecek, üretim ve tüketim sürecindeki unsurlar kültürel kimliğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Beşirli, 2010, p.159). Beslenme, bir toplumun hayat tarzıdır. Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması gibi faaliyetler tamamen kültürün öğelerle, geleneklerle, inanç ve tabularla ilgilidir (Talas, 2005, p.275) ve toplumdan topluma farklılık göstermektedir.

Türk mutfağı, kuşkusuz diğer mutfaklar gibi, geçirdiği kültürel evreler, yaşadığı değişik coğrafyalar ve dini unsurlarla şekillenmiş bir mutfaktır. Türk Mutfağı incelendiğinde, Orta Asya'dan başlayıp Avrupa'ya kadar uzanan yolun izleri kolayca görülebilir (Arlı ve Güneş, 2007, p.145). 10. ve 11. yüzyıla dayanan Orta Asya ve Anadolu coğrafyasının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı, Fransız mutfağı ile etkileşiminden kaynaklanan kimi pişirme yöntemlerinin kullanılması gibi hususlar Türk mutfağının renkliliğini ve zenginliğini sağlayan unsurlardır (Güler, 2010, p.24). Geleneksel Türk Mutfak Kültüründe çorbaların, ana yemeklerin, pilavların, tatlı ve böreklerin önemli bir yeri vardır. Çok çeşitli bir tatlı kültürünün olduğu da bilinmektedir.

Tablo 1. 15. ve 16. Yüzyılda Örnek Bir Ziyafet Menüsü

Yemekler	Çorbalar ve Pilavlar	Tatlı ve Börekler
Tavuk	Katı Çorbası	Kıymalı Börek
Ekşili Tavuk	Kefal Çorbası	Ballı Börek
Tatamaç (Mantı benzeri bir yemek)	İşkembe	Zerde
Tüm Et	Paça, Kelle	Kabak Reçeli
Kuzu Kebabı	Tarhana Çorbası	Girde
Ördek	İç Pilavı	Gözde
Etlı Dolmalar	Tavuklu Pilav	Nukul
Kuzu Çevirme	Bulgu Pilavı	Aşure
Yahni	Etlı Keşkek	Şerbet ve Hoşafılar

Kaynak: Haydaroğlu, 2010, p.6

Türk tatlı kültüründe kuşkusuz çeşitli kültürlerden etkilenmeler söz konusudur. Örneğin; unlu tatlıların kökeni Orta Asya'ya dayanmaktadır. Anadolu'ya geldikten sonra tatlı çeşitleri de Anadolu'daki kültürlerden etkilenmiştir. Türk mutfağında tatlılar; hamur tatlıları, taze veya kuru meyve ve sebzelerle yapılan tatlılar ve sütlü tatlılar olarak sınıflandırılabilir. Bunun yanında reçeller, hoşaf, şerbet ve şuruplar ile şeker ve şekerleme ürünleri de geleneksel tatlılar arasında sayılmaktadır (Samancı, 2008, p.3).

Türk tatlılarının tarihi süreç içerisinde gelişimi incelendiğinde İslamiyet'in kabulü ile Selçuklu İmparatorluğu döneminde *gülbeşeker* (gül, bal, limon ile yapılır), *işlenmiş şeker* (badem şekeri), *helva* (şeker, yağ ve fıstık ile hazırlanır), *pekmez*, *bal* ve *paluze* (nişasta ve şekerle yapılan tatlı) gibi tatlıların olduğu görülmektedir (Kızıldemir vd., 2014, p.197). Fetihlerin etkisi ile gelişen mutfak kültürü Osmanlı İmparatorluğu döneminde kadayıf, lokma, baklava gibi şerbetli tatlıların yapımını doğurmuştur. Osmanlı Sarayında tüketilen bu tatlıların yanında macun, şekerleme (akide şekeri vb.) ve lokum gibi şekerli gıdaların da tüketildiği bilinmektedir (Gürsoy,2004, p.98). Cumhuriyet döneminde yerleşik hale gelen mutfak kültürü geleneksel tatlıların yanı sıra, kurabiye ve pasta türlerinin yapılması ile çeşitlenmiştir.

Geleneksel Türk tatlılarının en temel özelliği, mutfakta tatlandırıcıların (erik, hurma vb.) yoğun biçimde kullanılmasıdır. Özellikle serinletici olan şerbetin hamur tatlılarında kullanılması ile baskın şekerli tatlar Türk tatlılarının karakteristik özelliği haline gelmiştir. Şanlier (2005) yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini incelediği çalışmada özellikle yabancı turistlerin Türk tatlılarını "bol yağlı ve şekerli" olarak algıladıkları sonucuna ulaşmıştır. Çalışmada Türk tatlıları; hamur tatlıları, şerbetli tatlılar ve lokumlar olarak sınıflandırılmıştır. Lokumların yabancı turistler tarafından tatlı olarak tüketildiği ortaya çıkmıştır.

ARAŞTIRMANIN AMACI

Popüler bir ürün olan lokum, 15. yüzyılda Anadolu'da ve Osmanlı topraklarında başlayan uzun bir geçmişe sahiptir. Dünyada Türk Lokumu (Turkish Delight) olarak ünlenmiş olan bu ürün, ilk üretime başladığı yıllarda un ve bal ile yapılmış ve zamanla günümüzde kullanılan şekerle imal edilen halini almıştır (Akbulut ve Özen, 2008, p.7). Geleneksel Türk tatlısı olarak lokum üretimi ve lokumculuk kültürü Türkiye'de birçok ilde süregelse de gerek nitelik, gerekse popülerlik bakımından Afyon ve Safranbolu lokumları ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda söz konusu çalışmanın amacı geleneksel Türk tatlısı olarak lokum kültürünün ortaya konulması, lokum üretiminin mevcut durumunun tespit edilmesi, Türk lokumlarının en önemlilerinden olan Safranbolu lokumunun incelenmesi ve araştırılmasıdır.

ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

Nitel araştırma tekniklerinin kullanıldığı bu çalışmada birincil ve ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Geleneksel Türk lokumu ve Safranbolu lokumu ile ilgili olarak elde edilen veriler kavramsallaştırılmış, organize edilmiş, neden sonuç ilişkileri belirlenmiş ve özetlenerek yorumlanmıştır. Bunun yanı sıra çalışmada görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizi ile analiz edilerek değerlendirilmiştir. Çalışmada ayrıca araştırmacıların kişisel gözlemlerinden de yararlanılmıştır.

Kapsam ve Sınırlılıklar

Araştırma Türk Lokumu ve Safranbolu lokumu ile ilgili bilgileri kapsamaktadır. Çalışmanın en büyük sınırlılığı gerek geleneksel lokumun, gerekse Safranbolu lokumunun tarihçeleri konusunda yeterli literatür bilgisinin olmamasıdır. Diğer yandan lokum üreticilerinin özellikle üretim miktarları, çalışan sayıları ve satış rakamları konularında net bilgiler vermemesi, bu hususların resmi istatistiklere de yansımamış olması araştırmanın diğer sınırlılıkları olarak ifade edilebilir.

GELENEKSEL TÜRK TATLISI OLARAK LOKUM

Tatlılar ve şerbetler tarihi süreçte Türk yemek kültürünün ayrılmaz parçaları haline gelmiştir. Geleneksel şerbetli tatlıların yanı sıra şekerleme, macun ve türevleri de Helvahanelerde üretilen diğer tatlılardır. Anadolu'da 15. yüzyılda başlayan şekerleme imalatında tatlandırıcı olarak bal ile pekmez, su bağlayıcı, doku yapıcı olarak da un kullanılmaktaydı. 19. yüzyılların başlarında Avrupa'da kurulan rafinerilerde üretilen şekerin, o günlerin ismiyle "Kelle şeker" olarak Türkiye'ye gelmesiyle, şeker havanlarda dövülüp eritilmiş, gül, tarçın, sakız, portakal limon ilave edilerek farklı tat ve renklerde akideler üretilmeye başlanmıştır (Anonim, 2017a).

Osmanlı mutfağında her türlü meyvenin şekerlemesi yapılmış ve bol bol tüketilmiştir. Sarayın Helvahanesinde 15. yüzyıldan beri incir, ceviz, kayısı, badem ve bugün bile "delikates" sayılan kestane şekerü üretilmiştir. Yine 16. yüzyılda peynir şekerü, elma akidesi, 17. yüzyılda akide şekerü, 18. ve 19. yüzyıllarda ise "*rahat-i halkum*" adlı şekerlerin yapıldığı bilinmektedir (Özlu, 2011, p.73).

Arapçadan gelen "*rahat al-hulqum*" ile türeyen, rahat "*ul-hulküm*" adı ile de bilinen söz konusu gıda Türkçe karşılığı ile lokum olarak anılmaktadır. Arapça luqma(t) "lokma", çoğulu luqum kelimelerinden gelmektedir. Daha sonra bu isim çeşitli biçimlerde kullanılmış; "Rahat Lokum", "Lati Lokum", en sonunda da sadece "Lokum" olarak ifade edilmeye başlanmıştır (Çağlar ve Özaltın, 201, p. 60). Sözlük anlamı ile lokum, şekerli nişasta eriyiğini pişirip hafif ağdalaştırarak yapılan, küçük küp veya dikdörtgen biçiminde kesilen şekerleme, kesme, latilokum (Anonim, 2017b) olarak ifade edilmektedir. Türk Gıda Kodeksine göre ise; şeker, nişasta, su ve sitrik asit/tartarik asit veya potasyum bitartarat ile hazırlanan lokum kitlesine gerektiğinde çeşni maddeleri ilavesiyle tekniğine uygun olarak hazırlanan ürün olarak tanımlanmaktadır (Anonim, 2017c).

15. yüzyıldan itibaren Anadolu'da özellikle de Saray Mutfağında yapılan lokumun bilinen lezzet ve şekline yakın olarak üretilmeye başlanması 18. yüzyıla kadar uzanmaktadır. 18. Yüzyıl sonları ile 19. Yüzyılın başlarında rafine şekerin üretilmesi tüm dünyada tatlı üretiminde devrim etkisi yaratmış bu durum Türk yemek kültüründe başta lokum olmak pek çok değişikliğe sebep olmuştur (Anonim, 2017d). Geleneksel Türk lokumu "Hacı Bekir Lokumu" adıyla özdeşleşmiştir. Birçok kaynağa göre (Çağlar ve Özaltın, 2013; Doğan, 2008 vb.) Türk lokumunun mucidi olarak Şekercibaşı Muhittin Hacı Bekir Efendi gösterilmektedir. Bunun nedeni Hacı Bekir müessesesinin kurucusu olan Hacı Bekir Efendi'nin lokuma farklı bir yaklaşım getirerek yeni bir boyut kazandırmasıdır. I. Abdülhamit'in şekercisi Muhittin Hacı Bekir, padişahın isteği üzerine lokumun tarifindeki pekmezi şeker ile değiştirmiş ve Türk usulü lokumun ilk örneğini hazırlamıştır (kulturveysam.com, 2017).

Hacı Bekir Efendi Kastamonu'nun Araç ilçesinden İstanbul'a gelerek 1777 yılında Bahçekapı'da ilk şekerci dükkânını açmış ve yaptığı çalışmalarla akide ve lokumda en üstün kaliteyi ve lezzeti elde etmiştir. Nitekim

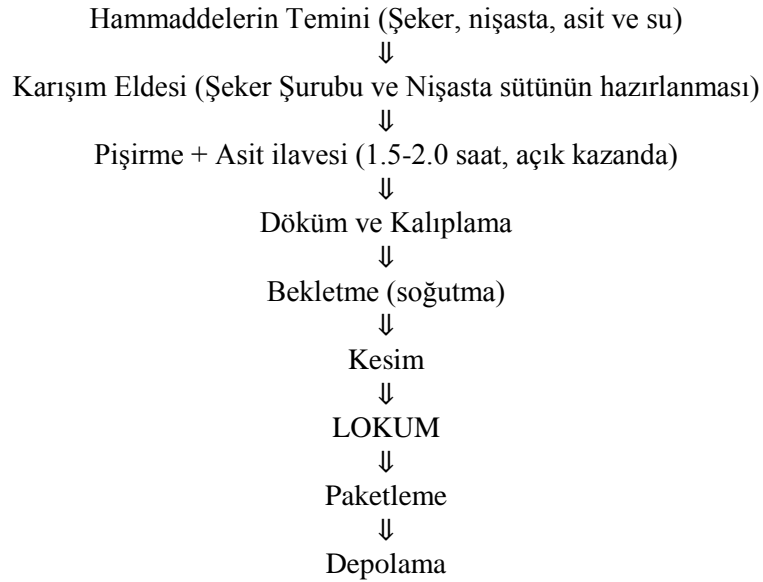
tarçınlı, güllü, portakallı, limonlu ve sakızlı akideler Hacı Bekir'in buluşudur (Özlü, 2011, p.75). Hacı Bekir Efendi'nin akide ve lokumlarının ünü Osmanlı Sarayına ulaşınca, dönemin Padişahı II. Mahmud tarafından Nişan-ı Ali Osmani'nin 1. Rütbe Nişanı ile sarayın Şekercibaşılığına layık görülmüş ve sarayın şekerlemeleri Hacı Bekir Efendi imalathanesinden alınmaya başlanmıştır (Anonim, 2017a).

Lokumun ilk halinin un ve pekmez ile imal edildiği bilinmektedir. Bu şekliyle lokum Anadolu'da "peksimet" olarak da bilinen gıdaya oldukça yakın bir tada sahiptir. 1811'de Alman bilim adamı Kirehhoiff tarafından bulunan (Anonim, 2017a) nişastanın un yerine kullanılması, diğer yandan şekerin de pekmez yerine kullanılması ile günümüzde bilinen lokum meydana gelmiştir. Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi (1992) adlı kitapta lokum diğer adıyla "rahat-i halkum"un yapılışı şu şekilde tarif edilmektedir (Özlü, 2011, p.174);

"Rahat-i halkum terkinin şu şekilde olduğu tespit edilmiştir: Bir kıyye (1282 gr) beyaz şeker, 75 dirhem nişasta (250 gr), 5 kıyye (7 kg) su ve şeker yumurtanın akıyla "kestirili(r)". Nişasta su ile gereği gibi ezilir ve süzülüp kestirilmiş şeker ile beraber tencereye konup karıştırılır, hafif ılık yanan kömür ateşinde yavaş yavaş kaynamaya bırakılır ve aralıksız bir şekilde, kepçe ile karıştırılır. Tatlının pişmesi kazan içindeki suyun tamamı buhar olup havaya karışmaya kadar 5-6 saat sürmektedir. Tatlının piştiğini anlamak için kaşıkla bir parça alınıp koparılarak yukarı kaldırılmalı şayet kopan yerin ucu kaşıktan aşağıya salınır ise tatlı hala ciğ demektir. Bu, tatlının içinde hala su olduğu anlamına gelmektedir. Eğer ucu düğme gibi toplanıp "sinir gibi" geriye çekilir ise içinde sudan hiç eser kalmamış, dolayısıyla tatlı pişmiş demektir. Daha sonra kenarlı bir tepsiye az miktarda badem yağı sürüldükten sonra yeteri kadar beyaz, güzel dövülmüş ('ala meshuk) ve çok ince bir elekten (buruncuk elek) geçirilmiş şeker tepsiye konur ve arkasından pişen lokum tepsiye boşaltılarak yayılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan lokum daha sonra büyük bir makasa badem yağı sürülerek lokum gibi kesilir. Akabinde lokumlar şeker ve bir iki çekirdek miskin içine bırakılıp, karıştırılarak ikrama hazır hale getirilir".

Günümüzde ise lokum aslına uygun olarak üretilmektedir. Gelişen gıda üretim teknolojisi ile lokum içerisinde kullanılan şekerin imalat sırasında ve paketleme sonrasında kristalleşmesini önlemek için asit kullanılmaktadır¹. Günümüz lokum üretimi bu haliyle geleneksel hazırlama yönteminden farklılaşmaktadır. Lokum imalatında izlenen aşamalar şu şekildedir (Batu ve Kırmacı, 2006, p.4).

¹Ülkemizde lokum üretiminde tartarik ve sitrik asit kullanılmaktadır. Yapılan araştırmalar sonucunda en kaliteli lokum 5 gr tartarik asidin kullanılması ile elde edilmiştir. Bunu 3 gr düzeyinde sitrik asit içeren lokum izlemiştir.



Birçok üründe olduğu gibi lokum da farklı üretim metotları kullanılarak üretilmekte bu ise “Turkish Delight” olarak bilinen geleneksel Türk lokumunun kalitesini düşürmektedir. Bu nedenle Türk lokumunun standartlaştırılması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve yok olmasının engellenmesi açısından önem taşımaktadır. Türk lokumu; şeker şurubunun (sakkarozun) sitrik veya tartarik asit veya tartar kremi ile kestirilip nişasta ile usulüne göre pişirildikten sonra, içine meyva aksamı, bazı çiçeklerin yaprakları, zararsız, tabii veya suni esanslar, çeşitli ekstrakt maddeler (sakız, fındık, fıstık, ceviz, hindistan cevizi gibi kuru meyveler vb.) kaymak ilavesiyle yapılan veya çeşidine göre kullanılmasına müsaade edilmiş olan boyalardan herhangi birisiyle renk katılan, hindistan cevizi veya pudra şekeri kaplanarak üretilen bir gıda maddesi olarak tanımlanmakta ve üç grupta incelenmektedir (Palacıoğlu, 2008, p.4);

- Sade Lokum
- Kaymaklı Lokum
- Diğer Lokumlar (Sultan Lokumu, Sucuk Tipi Lokum)

Tablo 2. Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği'ne Göre Lokum Çeşitleri

Sade Lokum	Çeşni maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerini içermeyen lokum çeşididir.
Kaymaklı Lokum	Tanıma uygun olarak hazırlanmış lokum kitlesinin üzerine ya da açıldıktan sonra arasına sarılmak suretiyle, Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği (No: 2003/34)'nde tanımlanan kaymak veya Afyon kaymağı kullanılarak üretilen lokum çeşididir.
Diğer Lokumlar	
Sucuk Tipi Lokum	Kuru, kurutulmuş veya sert kabuklu meyvelerden birinin ipe dizilmesi ve sıcak sade lokum kitlesine batırılmasıyla elde edilen, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerini içermeyen, çubuk-baton şeklindeki lokum çeşididir.
Sultan Lokumu	Çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun, sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokum çeşididir.

Kaynak: <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/09/20130912-8.htm> 01.08.2017 Tarihinde Erişilmiştir.

Geleneksel Türk lokumunun 12 Eylül 2013 tarihli ve 28763 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği'nde belirtildiği şekilde belirli özellikleri taşıması gerekmektedir. Bu özellikler aşağıda verilmektedir (Anonim, 2017c);

1. Lokum, tanımında belirtilen çeşide has tat ve kokuda olur ve yabancı tat ve koku içermez. Çiğ nişasta tadında olamaz.
2. Lokum elastiki yapıdadır ve dokusu ağızda yumuşak ve kaygan olarak hissedilir.
3. Lokum üzerinde veya içinde yabancı madde bulunamaz.
4. Lokuma geleneksel ürün olma özelliğini bozacak, ürün tanımında belirtilmeyen başka herhangi bir madde katılamaz.

İlgili yönetmelik gereği Türk lokumu meyve ve kaymak kısmı ayrılmış kütlece olarak rutubeti kütlece en çok %16, toplam şekeri sakaroz cinsinden, kuru madde de kütlece en az %75 olmalıdır. Diğer yandan, çeşnili lokumlarda çeşni miktarı Sultan Lokumları dahil olmak üzere kütlece en az %12, sucuk tipi lokumlarda kütlece en az %18 oranında olmalıdır. Kaymaklı lokumlarda ise Afyon kaymağı kullanılması halinde kütlece en az %10, gıda kodeksinde belirtilen özelliklerde diğer kaymakların kullanılması halinde ise kütlece en az %8 kaymak kullanılması gerekmektedir.



Şekil 1. Lokum Çeşitleri

Görüldüğü üzere lokum sadece bir tatlı değil, Türk damak tadının önemli bir bileşenidir. Bu bağlamda standartları belirlenerek aslına uygun olarak üretilmesi yönetmelik ile standardize edilmiştir. Lokumun bir tatlı olarak Türk mutfak kültüründe kullanımı oldukça geniştir. Klasik bir tatlı olarak sunulabilen lokum, çeşitli yiyecek ve içecekler ile birlikte tat tamamlayıcı olarak da sunulabilmektedir. Türk lokumu, Türk Kahvesi başta olmak üzere birçok içeceklerle birlikte vokal olarak kullanılabilen kaymaklı lokum, Sultan lokumu, sucuk tipi lokum gibi

türleri doğrudan tatlı olarak tüketilmektedir. Kahvenin yanında sunulan lokum hem ağız hem de sohbeti tatlandırmaktadır.

Törensel özelliğe de sahip olan lokum bayram, düğün, cenaze ve sünnet törenlerinde sunulmaktadır. Lokum servisinde şık kristal ya da cam lokumluklar veya Çeşm-i-Bülbüller kullanılmaktadır.

İçeriği bakımında besleyici özelliğe sahip olan lokumun çeşitli yararları da bulunmaktadır. Lokumun bilinen en önemli yararı enerji sağlamasıdır. İçerdiği zengin karbonhidrat nedeniyle gerek kan şekerinin dengelenmesi gerekse enerji ihtiyacının karşılanması açısından faydalıdır. Diğer yandan sahip olduğu karbonhidrat ve protein örüntüleri böbrekler üzerinde olumlu etkiye sahiptir. Bu nedenle halk arasında böbrek hastalarının kullanması önerilmektedir. Lokumun yararlarına yönelik bir başka inanış ise lokumun vücuttaki yara, çıban ve morluklara iyi gelmesidir. Yara, çürük ve çıbanlara lokum sarılarak bu yaraların tedavi edildiği bilinmektedir.

SAFRANBOLU LOKUMU

Türkiye’de lokum üretimi ve satışı birçok ilde yapılmasına karşın lokum üretiminde iki şehir öne çıkmaktadır. Bunlar; Afyon ve Safranbolu’dur. Söz konusu şehirlerde lokum üretimi sektör haline gelmiş ve alınan coğrafi işaretler ve tesciller ile de markalaşmıştır. Klasik lokum üretim tekniklerinin en seçkin örneklerinden birisi olan Safranbolu lokumunun ilk imalatı ile ilgili net bilgiler bulunmamasına karşın 15 ve 16. Yüzyıllarda lokum benzeri ürünlerin Kastamonu başta olmak üzere bugünkü Batı Karadeniz bölgesinde imal edildiği bilinmektedir (K.K.1).

Safranbolu’da ticari sayılabilecek ilk lokum üretimi 1920’li yıllarda daha sonra ÖZKAN Lokumları olarak bilinen Şekerci Osman tarafından gerçekleştirilmiştir (K.K.2). Safranbolu Lokumu 1939’da Karabük Demir Çelik Fabrikası’nın kurulmasıyla gelişen ticari hayat ve artan ziyaretçi sayısı ile yaygınlaşmış, 1940’lı yıllarda iyi tanınan geleneksel bir lezzet haline gelmiştir (Ortakçı vd., 2011, p.145). Safranbolu’da lokum üretimi Hidayet SEZER tarafından 1942 yılında kurulan İMREN lokumları ile gelişme kaydetmiştir. Lokum üretiminde 1940’lı yıllar ayrıca önem taşımaktadır. Bu yıllarda artan Hindistan cevizi ithalatı ile lokumlarda Hindistan cevizi kullanılmaya başlanmıştır. Pahalı bir ürün olan Hindistan cevizinin lokumlarda kullanılması ile maliyetler artmış bu da doğal olarak fiyatlara yansımıştır. Özellikle zengin kesim tarafından Hindistan cevizli lokumun talep görmesiyle bu lokuma “kürklü lokum” adı verilmiştir (K.K.1). 1967 yılında Mehmet ÇAKIR tarafından kurulan SAFRANTAT lokumları ile Safranbolu’da lokum üretiminde rekabet ve dolayısıyla kalite artmış ve lokum günümüzdeki haline doğru evrilmiştir (Anonim, 2017e).

Safranbolu lokumunun hammaddeleri; şeker, nişasta, su ve limon tuzudur. Limon tuzu geleneksel lokum üretimindeki asidin yerine kullanılmaktadır (K.K.3). Safranbolu lokumunun üretim süreci hammaddelerin yaklaşık 3 saat kaynatılması ile başlamaktadır. Lokuma tadını veren değişik ekstraktlar da bu aşamada katılmaktadır (K.K.1). Daha sonra elde edilen karışım kalıplara dökülmekte, merdane ile açılan hamura iç malzemesi konularak 16 ile 20 saat arasında dinlendirilmekte ve sonrasında ise kesilerek ambalajlanmaktadır.

Safranbolu lokumunun bilinen en önemli özelliği diğer lokum türlerine nazaran daha hafif olmasıdır (K.K.3). Şekerin kristalleşmesini engelleyen asit kullanımı Safranbolu lokumlarında limon tuzu ile sağlandığından raf ömürleri diğer lokumlara nazaran daha kısadır. Uzun süre stoklanamamaktadır. Azami tüketim süresi 2 aydır (Anonim, 2017e). Bu nedenle Safranbolu lokumlarının ihracatı gerçekleştirilememektedir (K.K.4).

Safranbolu lokumunu diğer lokumlardan ayıran bir diğer özellik de üretimde kullanılan sudur. Lokumların üretiminde kireçsiz, sertlik derecesi düşük su kullanılmaktadır (K.K.4). Safranbolu lokumunu diğer lokumlara göre daha hafif olmasını sağlayan bir diğer özellik ise safran bitkisinin kullanılmasıdır. Hafif bir tatlandırıcı olan safran, gerek lokuma renk vermesi gerekse şeker tadının daha az hissedilmesi için imalatta kullanılan ekstraktlardan birisidir. Klasik Safranbolu lokumu, “kürklü lokum” olarak da ifade edilen içi fındıklı, sarmal ve dışı Hindistan Cevizi katkılı olanıdır. Safranbolu klasiği olan Hindistan Cevizli lokumun yanı sıra güllü, çifte kavrulmuş ve damla sakızlı türleri de üretilmektedir (K.K.3.).

Lokum imalatı Safranbolu'da geleneksel kültürün ayrılmaz bir parçasıdır. Lokum ustalığı bir kültürel değer olarak nesilden nesle aktarılmaktadır. Lokum işletmeleri incelendiğinde bu geleneğin babadan oğula aktarıldığı görülmektedir. İşletmelerin büyük kısmında lokumculuk bir aile mesleğidir. Lokum ikramı ya da bir besin olarak lokum tüketimi Safranbolu'da oldukça yaygındır. Bu durum şehirde üretilen lokumun “Safranbolu Lokumu” olarak markalaşmasını sağlamış, böylece gastronomik bir kimlik ortaya çıkmıştır.

Lokumun kültürel boyutu kadar ekonomik boyutu da öne çıkmaktadır. Türk lokumu ihracatta önemli bir yere sahiptir. TÜİK verilerine göre 2013-2015 yılları arasında 21.000 ton civarında olan lokum ihracatı 103.000 ABD \$ civarında bir gelir sağlamıştır. Bu durum Safranbolu lokumu için de geçerlidir. İlgili yıllar içerisinde Safranbolu lokum üreticilerinden İMREN yaklaşık 750 ton (K.K.1), LATİ 450 ton (K.K.5), Safran Lokum Evi 130 ton (K.K.3) civarında bir ihracat gerçekleştirmiştir. Bu da yaklaşık 30.000 ABD \$ civarında bir gelire karşılık gelmektedir. Rakamlarına erişilmeyen diğer firmaların ihracat miktarları da eklendiğinde toplam ihracat içerisinde, Safranbolu'nun %10'un üzerinde bir paya sahip olduğu tahmin edilmektedir.

Tablo 3. Lokum İhracat Miktarları ve Gelirler

(Miktar Ton, Değer 1000 ABD \$)

2013		2014		2015	
Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
7.023	34.835	7.626	35.931	6.867	32.461

Kaynak: T.C. Ekonomi Bakanlığı, 2017: 4

Safranbolu'da lokum imalatı, yerel ölçekte dikkate değer bir istihdam yaratmaktadır. Safranbolu'da yaklaşık 10 lokum üreticisi, 25 satış firması ve yaklaşık 300 satış mağazası bulunmaktadır. Bu işletmelerin çalışanlarını ağırlıklı olarak yerel halk ve bölge insanları oluşturmaktadır. Toptan lokum satışı yanı sıra Safranbolu'nun bir kültür turizmi destinasyonu olması Safranbolu'daki lokum satışlarını arttırmaktadır. Nitekim, Türker (2016) tarafından Safranbolu'yu Ziyaret Eden Turistlerin Hediyeelik Eşya Satın Alma Davranışlarını belirlemek amacıyla 1020 kişi üzerinde yapılan bir araştırmada ziyaretçilerin %78,8'inin lokum/helva/reçel aldığı ortaya konmuştur.

Görüldüğü üzere lokum ve lokum üreticiliği bir ticari faaliyet olmasının ötesinde Türk mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Lokum üretildiği bölgenin kültürel kimliğine katkı sağlamakta, ayrıca şehrin markalaşması açısından da önem taşımaktadır. Böylece lokum gerek yarattığı gelir ve istihdam açılarından gerekse hediyeelik eşya, turistik ürün gibi mikro ekonomik girdiler sağlaması yönünden Safranbolu açısından önemlidir.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Türk yemek kültüründe tatlılar önemli bir yere sahiptir. Geleneksel Türk tatlılarının en öne çıkan özellikleri şeker içeren besinlerden (örneğin; pekmez) imal edilmeleri ve yüksek besin değerine sahip olmalarıdır. Türk mutfağında sütlü tatlılar, hamur tatlıları, meyve tatlıları, lokum ve şekerlemeler gibi pek çok tatlı yapılmaktadır. Bununla birlikte, “Turkish Delight” olarak dünya gastronomi literatürüne girmiş olan lokum Türk mutfağında ayrı bir yere sahiptir.

Boğaz rahatlatıcı, tat tamamlayıcı olması ve pek çok alanda kullanılması nedeniyle sürekli taklit edilmeye çalışılan ve böylece batıda jel şekerlemelerin üretimine neden olan lokum 15. yüzyıldan beri Türk yemek kültürü içerisinde öne çıkan bir üründür. Fakat günümüzdeki halini alması 18. Yüzyılı bulmuştur. Arapça rahat al-hulqum'dan türeyen, rahat ul-hulküm olarak da bilinen bu tatlı, Türkçede lokum olarak anılmaktadır.

Lokum; şeker, nişasta, su ve asit ilavesinin yanı sıra isteğe bağlı olarak çeşitli ekstraktların eklenmesiyle imal edilen hafif, besleyici ve lezzetli bir tatlıdır. Lokum geniş kullanım alanıyla tat tamamlayıcı olarak çeşitli içeceklerin yanında, farklı yiyeceklerin içerisinde servis edildiği gibi doğrudan tatlı olarak da tüketilmektedir. Lokumun çok çeşitli özelliklerinin yanı sıra sağlık yönünden kimi yararları da bulunmaktadır. Lokumun dini ve kültürel törenlerde servis edilmesi lokuma törensel bir özellik katmaktadır. Bunun yanı sıra, lokum üretimi yerel ekonomiye de katkı sağlamaktadır.

Ülkemizde üretilen lokumlar içerisinde en bilinenlerden birisi Safranbolu lokumudur. Turistik bir destinasyon olan Safranbolu'da lokum önemli bir kültürel değerdir. Kürklü lokum olarak bilinen fındıklı ve Hindistan cevizi kaplamalı Safranbolu lokumu geleneksel üretim yöntemleri ile üretilmekte ve hala şehir açısından önemini korumaktadır. Safranbolu lokumu dini bayramların vazgeçilmez ikramıdır. Yarattığı gelir ile şehir ekonomisine katkıda bulunan Safranbolu lokumu ayrıca şehrin markalaşması açısından da önem taşımaktadır. Lokum, Safranbolu'yu ziyaret eden turistlerin hediyelik eşya olarak satın aldıkları ve yaşadıkları şehre dönerken yanlarında götürdükleri en önemli yerel üründür.

Safranbolu lokumunun şehir açısından önemine, yarattığı ekonomik katkıya ve şehrin marka değerlerinden biri olmasına karşın Safranbolu lokumu ile ilgili yeterli literatür bulunmamaktadır Safranbolu lokumu ile ilgili bilgiler lokum üreticileri ile sınırlıdır. Bu nedenle Türk lokumculuğu ve Safranbolu lokumu ile ilgili yapılacak çalışmalar ilgili yazına katkı sağlaması açısından önem taşımaktadır. Bu bağlamda yapılacak bilimsel çalışmalarla lokumun tarihçesi, özellikleri, üretim süreçleri, pazarlanması, Türk yemek kültüründeki yeri, önemi ortaya konulmalıdır.

Safranbolu'da lokum üretiminde dikkat edilmesi gereken en önemli husus kalitenin devamlılığının sağlanmasıdır. Bu bağlamda üreticilerin denetlenmesi ve lokum üretiminde belirlenen standartlara uyulması gerekmektedir. Diğer yandan bir kültürel miras olan lokum ustalığı ve lokum üreticiliğinin kaybolmasının engellenmesi için çeşitli önlemler alınmalıdır. Bu bağlamda açılacak yerel kurslarla ustalığın devamlılığı sağlanabilir.

Safranbolu lokumunun tanıtım ve dağıtımının daha yaygın olarak yapılması gerekmektedir. Bu bağlamda yerel işletmelerin ve yerel yönetimlerin mevcut çabaları diğer paydaşlar tarafından desteklenerek söz konusu kültürün ve ürünün tanınırlığı artırılmalı ve sürdürülebilirliği sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

- Akbulut, Mehmet; Özen, Gökhan (2008). Kayısı Lokumu Üretimi ve Beslenmedeki Önemi, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 1, s. 7-11.
- Anonim (2017a), Şekerci Hacı Bekir. <http://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/haci-bekir> adresinden 22.07.2017 tarihinde erişilmiştir.
- Anonim (2017b), TDK. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=LOKUM__ adresinden 22.07.2017 tarihinde erişilmiştir.
- Anonim (2017c), Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/09/20130912-8.htm> adresinden 22.07.2017 tarihinde erişilmiştir.
- Anonim (2017d), Akide ve Lokumun Tarihi <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3468/001502808006.pdf?sequence=3> adresinden 22.07.2017 tarihinde erişilmiştir.
- Anonim (2017e), Safrantat Lokumları <http://www.safrantat.com.tr/web/anasayfa.html> adresinden 22.07.2017 tarihinde erişilmiştir.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007).Mutfak Kültüründe Çorbalar. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. 10-15 Eylül, Ankara, 143-158.
- Batu, Ali; Kırmacı, Bilal (2006). Lokum Üretimi ve Sorunları, Gıda Teknolojisi Elektronik Dergisi, 3, s.37-49.
- Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik", Milli Folklor, Yıl.22, No. 87.
- Çağlar, Nedret; Özalın, Nilhan, Fatma (2013). Geleneksel Tatların Yöresel Tatlarla Buluşmasına Bir Örnek "Gül Sarması", Akdeniz Sanat Dergisi, Cilt 6, Sayı 11, s. 56-64.
- Diker, O. (2016). Kültürel Miras ile Kültürel Miras Turizmi Kavramları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 4, Sayı: 30, s. 365-374.
- Doğan, İsmail, Sait (2008) Hammadde ve Sorunlarıyla Türk Lokum Üretimi, Gıda Teknolojisi Elektronik Dergisi, 1, s. 13-17.
- Güler, S. (2010), "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 26, s.24-30.
- Gürsoy, D. (2013). Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Haydaroğlu, İ. (2003), "Osmanlı Saray Mutfağından Notlar", Cilt: 22, Sayı: 34, s.1-9.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014), "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt: 14, Yıl: 14, Sayı: 3, s. 191-210.
- Ortakçı, Fatih; Gürses, Mustafa; Sert, Selahattin (2010). Safranbolu Lokumunun Mikrobiyolojik Kalitesi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 41 (2), s. 145-147.

Özlu, Zeynel (2011). Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar, Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 58, s. 171-190.

Palacıoğlu, Sibel (2008). Şekerleme Sektörü Profili, İstanbul Ticaret Odası, s.1-58.

Samancı, Ö. (2008), "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi Yayınları, s.1-5.

Şanlıer, Nevin (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri, GÜ, Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, Cilt 25, Sayı 1, s. 213-227.

T.C. Ekonomi Bakanlığı (2017). Şekerli ve Çikolatalı Mamuller Sektör Raporu <https://www.gtb.org.tr/dosya/pdf/sekerli-ve-cikolatali-mamuller-sektor-raporu-1.pdf> adresinden 20.07.2017 tarihinde erişilmiştir.

Talas, M. (2005). "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri". Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi , sayı:18: s.273- 283.

Türker, Nuray (2016). Gelecek Turizmde Safranbolu Hatırası Projesi "Safranbolu'yu Ziyaret Eden Turistlerin Hediyelik Eşya Satın Alma Davranışları" Yayınlanmamış Sonuç Raporu, Safranbolu.

<http://www.kulturveysam.com/10-madde-ile-en-tatli-milli-ikramimiz-lokum/>

Kaynak Kişiler

(K.K.1) Ali Sezer, İmren Lokumları İşletme Sahibi

(K.K.2) Çoşkun Çevik, İmren Lokumları Şube Müdürü

(K.K.3) Onur Şen, Safranevi Lokumları İşletme Sahibi

(K.K.4) Halil Çevik, Safranevi Lokumları Satış Pazarlama Görevlisi

(K.K.5) İbrahim Partal, Lati Lokum İşletme Ortağı