



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 loqum, 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 loqum. The aim of this study is to examine the Turkish Delight and Safranbolu Loqum and to present the current situation of Safranbolu Loqum. The data obtained from the emperical 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 loqum, an important cultural heritage, were also presented in the study.

* Sorumlu Yazar.

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