

Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi

Yaşar SEVİMLİ*¹

Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ²

¹Altınbaş Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi Bölümü, İstanbul, Türkiye.

²Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gaziantep, Türkiye.

*Sorumlu Yazar: Yaşar SEVİMLİ
E-posta: yasar.sevimli@altinbas.edu.tr

Geliş Tarihi: 30 Ağustos 2017
Kabul Tarihi: 30 Kasım 2017

Özet

Kültür genel olarak bir toplumun maddi ve manevi oluşturduğu, gelecek kuşağa aktardığı bütün öğeler olarak nitelendirilir. Kültürün aktarılması insan yaşamının varlığı ile mümkündür. Bu sebeple fizyolojik ihtiyaç olan yeme içme, maddi unsur olarak kültürün baş ögesi sayılmalıdır. Tarihsel süreçte yeme içmenin önemi sonucunda toplumlar kendi mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır. Bir topluma ait olan mutfak kültürü, diğer toplumlar tarafından merak edilmiştir. Bu merak; kültür turizminin yeni kültürleri tanıma temeline dayanır. Potansiyeli bakımından Türk mutfak kültürü de Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinin oluşturduğu çeşitlilikle oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Bu zenginlikte tatlılar da önemli bir yere sahip olmuştur. Tatlıların günlük hayatta yer almadığı bir alan bulmak zordur. Bu çalışmada özel gün tatlıları kültür turizmi kapsamında incelenmiştir. Kültürel değerlerden olan özel gün kavramı, Türk mutfağındaki tatlıların kültürel zenginlikleri ele alınarak 'özel gün tatlıları' olarak sınırlandırılmıştır. Türk toplumu, doğum, ölüm, evlilik ve dini niteliği olan özel günlerde tatlılara hep yer vermiştir. Özel gün tatlılarına aşure, baklava, güllaç vb. örnek gösterilebilmektedir. Ele alınan tatlılar yöresellikleriyle, özel günlerdeki kullanımı ile kültür turizminin unsuru olarak görülmüştür. Kültür turizmi kapsamında özel gün tatlılarının, sempozyumlar, şenlikler ve tanıtım günleri düzenlenerek dünyaca bilinir hale getirilmesi; ülkemizin tatlı kültürü ve özel gün geleneklerinin hak ettiği değere kavuşmasını sağlayacaktır. Böylece Türk mutfağının marka değerinin kültür turizmi sayesinde artırılması hedeflenmiştir.

Anahtar kelimeler: Kültür Turizmi, Mutfak Kültürü, Özel Günler, Tath

Special Day Desserts: Importance in Terms of Cultural Tourism

Abstract

Culture is generally described as all the items that a society has transferred to the next generation, which it creates materially and spiritually. Cultural transfer is possible with the existence of human life. For this reason, eating and drinking, which is physiological necessity, should be regarded the first of cultural element as a material item. Historically, societies have formed their own culinary culture as a result of eating and drinking. Culinary culture belonging to a society has been wondered by other societies. This curiosity; Culture tourism is based on the recognition of new cultures. In terms of potency, Turkish culinary culture has a very rich structure with diversity of Central Asia, Seljuk, Ottoman and Republic periods. Desserts in this richness also have an important position. It is difficult to find a scope where desserts do not take part in daily life. In this study, special day desserts were examined within the scope of culture tourism. The special day concept which be cultural values has been limited to as 'special day desserts' taking into consideration the cultural richness of desserts in Turkish cuisine. Turkish society has always given place to desserts on special days such as birth, death, marriage, religious. Asure, baklava, gullac, can be shown as a special day dessert. The desserts which are dealt with was seen a part of culture tourism because of their locality and using on special day. By organizing symposiums, festivals and promotion days that special day desserts within the scope of cultural tourism, making it worldly known will bring the value of our country's sweet culture and special day traditions to the value it deserves. Thus, it was aimed to increase the brand value of Turkish cuisine through cultural tourism.

Keywords: Cultural Tourism, Culinary Culture, Special Day, Dessert

GİRİŞ

Kültür genel olarak, bir milletin, bir halkın tarihi boyunca oluşturduğu ve kuşaktan kuşağa aktardığı maddi ve manevi bütün unsurlar olarak nitelendirilebilir. Gıda, giyinme, barınma gibi temel ihtiyaçların sağlanması için kullanılan her türlü araç gereçler; uygulanan yöntemler, inançlar, düşünceler, geleneksel tecrübeler, dinsel öğretiler, toplumsal tutumlar, siyasi düzen ve kurumlar; davranış ve yaşama biçimleri gibi sıralanabilen öğelerin tamamı kültürü oluşturur [53].

İnsanlık ilk çağlardan bu yana ticaret, savaş, din, göç, merak gibi farklı sebeplerle seyahat etmiştir. Seyahat etme sebeplerinin ilk sırasında kültürün yer aldığı düşünülmektedir. Eski uygarlıkların miraslarından izler taşıyan kültürler, insanlar tarafından görülmek istenir. Ayrıca bireyler kendi kültürü dışındaki kültürlere ilgi

duyar. Bu da kültür turizminin ortaya çıkmasına neden olur [20], [22].

Yeni kültürleri tanıma, geçmiş kültürleri merak etme esasına dayanan kültür turizminin, geniş bir etkinlik alanı potansiyeli bulunmaktadır [3]. Bu potansiyel Tablo 1'de gösterilmiştir.

Kültür turizminin kapsamının geniş olması nedeniyle kültür turizmi karmaşık bir yapıya sahiptir. Bu nedenle araştırmacılar arasında tanımı ve kavramsallaştırılması konusunda uzun tartışmalar bulunmaktadır [17]. Kültür turizminin tüm yönlerini kapsayacak bir tanım bulmanın zorluğundan dolayı hem Dünya Turizm Örgütü (WTO) hem de Avrupa Turizm ve Eğlence Eğitim Derneği (ATLAS) kültür turizmi için iki farklı tanım geliştirmiştir [50].

Tablo 1. Kültür Turizminin Faaliyet Alanları [73]

Kültür Turizmi			
Sanat Odaklı	Tarih Odaklı	Bölge Odaklı	Etkinlik Odaklı
<ul style="list-style-type: none"> • Plastik ve Görsel Sanatlar • Tiyatro • Opera • Sinema • Müzik • Konser • Edebiyat 	<ul style="list-style-type: none"> • Kültürel ve Tarihi Miras Alanları • Arkeolojik Sit Alanları • Şehir Turizmi • Geleneksel Mutfak 	<ul style="list-style-type: none"> • Şehir, Kasaba ve Belde • Giyim • Yaşam • Şehir Turizmi • Geleneksel Mutfak 	<ul style="list-style-type: none"> • Festivaller • Folklor • Kurslar • Geleneksel Etkinlikler

Kültür turizmi, gösteri sanatları ve kültür turlarını, çalışma gezilerini, festivallere ve diğer kültürel etkinliklere seyahat etmeyi, anıtları ve siteleri ziyaret etmeyi, doğayı incelemeyi, ziyaret edilen yerin folklorunu öğrenmeyi kapsayan özellikle kişilerin kültürel motivasyonunu artıran hareketlerden meydana gelir [46]. İnsanlar kültürel gereksinimlerini karşılamak için deneyimlerle bilgi toplama amacı güderler. Bu amaç ile insanların ikamet ettikleri yerden kültürel mekânlara seyahat etmesi, kültür turizmi olarak tanımlanır [9]. Mehrhoff, kültür turizmini ziyaret edilen yerlerin tarihi ve ulusal değerlerinin ziyaretçiler tarafından görülmesi olarak tanımlamıştır [41]. Bir diğer tanımda eski sanat yapıtlarının, tarihi yerlerin, müzelerin, eski toplumlara ait örneklerin görülmesi, tanınması amacı taşıyan geziler, inceleme maksadı taşıyan seyahatler kültür turizmi kapsamını oluşturduğu görülmüştür [12].

Avrupa Birliği Tarihi Kentler ve Bölgeler kılavuzuna göre kültür turizminin amacı yapıları, sanatı, gelenekleri ve dil de dâhil olmak üzere maddi manevi mirası, kültürü paylaşmak ve eğlenmektir [29]. Kültür turizminin tanımlanmasındaki çeşitlilikten anlaşılacağı üzere kültürü oluşturan maddi ve manevi unsurlar kültür turizminin kapsamına girebilmektedir.

Kültürün maddi unsurlarından birisi olan yeme içme, bir toplumun hayatını devam ettirebilmesi için en temel ihtiyaçtır. Kültürün baş ögesidir. Yeme içme, toplumların sahip oldukları geleneklere, göreneklere, kurumlara ve değerlere, o toplumun teknolojik ve ekonomik durumuna göre değişiklik göstermektedir. Bu değişimler, tüketim alışkanlıkları çerçevesinden değerlendirildiğinde evrenseldir ancak alışkanlıklara tüketim şekli açısından bakıldığında toplumlardan toplumlara farklılık göstermektedir [47]. Toplumlardan toplumlara hatta aynı toplum içinde bölgeden bölgeye oluşan bu farklılıklar, yemek kültürü ve mutfak kültürü kavramlarını oluşturmaktadır.

Yemek kültürü; neyin yenildiğini değil, onun neden nasıl bir süreç sonunda, kimler tarafından ve de ne şekilde tüketildiğini ifade eder. Mutfak kültürü ise, yiyeceğin hazırlanma süreci, maddi kültür ürünlerine ve pişirme tekniklerine odaklanır. Yemek kültürü ifadesinden daha sınırlı bir içeriğe sahiptir [37].

Bu çalışmada, mutfak kültürü kavramı kültür turizmi kapsamında incelenmiştir. Kültürel değerlerden olan özel gün kavramı, Türk mutfağındaki tatlıların kültürel zenginlikleri ele alınarak 'özel gün tatlıları' olarak sınırlandırılmıştır. Türk toplumu, doğum, ölüm, evlilik ve dini niteliği olan özel günlerde tatlılara hep yer vermiştir. Özel gün tatlılarına aşure, baklava, güllaç vb. örnek gösterilebilmektedir. Ele alınan tatlılar yöresellikleriyle,

özel günlerdeki kullanımı ile kültür turizminin unsuru olarak görülmüştür. Kültür turizmi kapsamında özel gün tatlılarının, sempozyumlar, şenlikler ve tanıtım günleri düzenlenerek dünyaca bilinir hale getirilmesi; ülkemizin tatlı kültürü ve özel gün geleneklerinin hak ettiği değere kavuşmasını sağlayacaktır. Böylece Türk mutfağının marka değerinin kültür turizmi sayesinde artırılması hedeflenmiştir.

MATERYAL VE METOT

Araştırmada literatür tarama modeli uygulanmıştır. Literatür taraması, ilgili kaynakların taranmasını, araştırma konusuyla alakalı bilgi taşıyan kaynakların sistemli bir şekilde açıklanmasını, sınıflandırılmasını ve çözümlenmesini kapsar. Kaynakların taranması sonucu araştırmanın değişkenleri olan kültür turizmi, mutfak kültürü, özel günler, tatlılar hakkında bilgi verilmiştir.

Türk mutfağında özel günlerde kullanılan tatlılar açıklanarak örneklendirilmiştir. Bu çalışma niteldir ve keşfedici araştırma tipi kullanılmıştır. Yeni bir araştırma konusunun olduğu durumlarda keşfedici araştırma uygulanmaktadır.

Özgün bir çalışma ortaya koymak oldukça önemlidir. Özel günler ve tatlıların birleştiği bir başlığı bu çalışmada seçmek hem Türk mutfak kültürünün imajının daha da artmasına hem de özel günleri ve tatlıların tanıtılıp, bu konulara farklı gözle bakılmasına neden olacaktır. Özel günlerde tüketilen tatlıları kültür turizmi çerçevesinde incelemek araştırmayı önemli kılmaktadır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Özel Gün Tatlılarının Kültür Turizmindeki Önemi

Günümüzde en hızlı gelişen sektörlerden birisi kuşkusuz turizmdir. Ülkeler kapasitelerinin elverdiği ölçüde ve çözüm üretme bağlamında dünya turizminden gereğinden fazla kâr payı elde etmek isterler. Bu sebeple rekabet ortamında sağlam durabilme, satılabilecek ürün ve hizmetler geliştirme, yeni stratejiler üretme arayışına girmişlerdir. Bu arayış turizmin hızlı gelişmesini, kendi içinde çeşitlenmesini ve alternatif turizm kavramının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Kaynakların azalması, sürdürülebilir turizm zihniyetinin yaygınlaşması, turizmin tüm seneye yayılmasının istenmesi, farklı beklentilerin aranması alternatif turizmin ortaya çıkış nedenleri olarak gösterilmektedir. Alternatif turizm türlerinden olan kültür turizmi, farklılaşan seyahat yönelimleri ve turistlerin yeni istekleri doğrultusunda sürekli bir büyüme halindedir. Turistler seyahatleri süresince kültürel keşifler yapmak istediğinden buldukları için kültür turizmi sürekli gelişme göstermektedir. [4], [42].

Türkiye, üzerinde barındırdığı medeniyetlerin çeşitliliği ile zengin bir kültür mirasına sahiptir. Asırlar boyu oluşan bu kültürel miras, uygar kültür unsurlarıyla birleşince kültür turizmi çerçevesinden bakıldığında oldukça önemli bir potansiyel oluşturmıştır. Çalışmanın amacı doğrultusunda kültür turizmi çerçevesinde incelenen Türk mutfağı da Türkiye'nin kültürel mirası içinde büyük bir paya sahiptir. Dünya mutfakları içinde çeşitlilik ve tat bakımından uluslararası beğenin merkezinde bulunan Türk mutfağı binlerce yıllık bir geçmişe sahiptir. Orta Asya'dan hayvancılığı ve tarımı öğrenip Anadolu'ya yerleşen Türkler, geçmişleri ve tecrübeleri sebebiyle yiyeceklerin hazırlanma ve pişirilme yöntemleri, özel gün yemekleri, mutfakta kullanılan araç gereçleri bakımından zengin bir mutfak kültürüne

sahiptir. Edinilen tarım bilgisi Anadolu'daki ürün çeşitliliğiyle daha da renklenmiştir. Daha sonra kültürel etkileşimler, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında pişen tatlar mutfak kültürünün yeni zengin yapısını kazanmasında rol oynamıştır. Türk mutfağının Çin ve Fransız mutfakları ile yarışarak dünyanın sayılı üç mutfağı arasına girmesi zenginliğinin göstergesidir. [30], [58].

Tatlılar ise Türk mutfağında çok önemli bir yere sahiptir. Geçmişten günümüze, sarayda ve halk arasında tatlılar her zaman vazgeçilmez bir unsur olarak görülmüştür. Türk mutfağında tatlı yapımında geçmişte Anadolu'da yetişmeyen, genellikle Mısır'dan getirilen şeker, bal ve pekmez kullanılmıştır. Türk tatlıları yapım şekilleri açısından aşağıdaki gibi gruplandırılabilir [5]:

❖ Hamur Tatlıları

- Açma hamur tatlıları
- Meyaneli hamur tatlıları
- Mayalı hamurla elde edilen tatlılar
- Çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları
- Haşlanmış hamurla yapılan tatlılar
- Fırında ya da yağda kızartıp şerbet ilavesi yapılan tatlılar

❖ Meyve Tatlıları

❖ Sütü Tatlılar

Mahmut Tezcan, yeme içmenin bir fizyolojik ihtiyaç olarak bireysel işlevinin yanı sıra toplumsal işlevlerinin de olduğunu belirtmiştir. Bu toplumsal işlevler;

1. Statü göstergesi,
2. Arkadaşlık ve duygu paylaşımı,
3. Hediyeleşme,
4. Etkinliklerde ve şölenlerde eğlence aracı,
5. Törenlerde yeme içme,
6. Sosyalleşme,
7. Ailenin yüce ve üstün görülmesi,
8. Turizm sonucu toplumların etkileşimi,

olarak sıralanmaktadır [64]. Özellikle 4. 5. ve 8. maddeler kültür turizmine birebir hizmet etmektedir. Bu durum Türk mutfağının kültür turizminde daha fazla yer alması gerektiğini göstermektedir.

Kültür turizmin kültürel değerler üzerine kurulmuş bir yapısı vardır. Kültürel değerler kapsamında arkeolojik eserler, tarihi yapıtlar, dini mekanlar, müzeler, yerel kültürlerin el sanatları, Türk halkbilimi, festivaller ve özel günler sıralanabilir. Özel günler; âdetler, alışkanlıklar, ananeler, dini inançlar kaynaklı törensel niteliği olan gündür [7].

Zümrüt Nahya özel günleri Tablo 2'deki gibi gruplandırmıştır [45].

Ayşe Baysal ise 'Beslenme Kültürümüz' kitabında, özel günlerin iki grupta toplanılabileceğini belirtmiştir. Baysal [14]' a göre bu gruplandırma;

- Bireye ve aileye özgü özel günler (doğum, söz kesme, nişan, düğün, diş çıkarma, ölüm ve adaklar)

- Toplumsal özel günler (bayramlar, kandiller, muharrem ayı vb.)

Tablo 2. Özel Günlerin Sınıflandırılması

Dini Bayramlar ve Özel Günler	Mevsimlik Bayramlar ve Özel Günler	Evlilik	Sünnet
			Yağmur Duası
<ul style="list-style-type: none"> • Ramazan Bayramı • Kurban Bayramı • Muharrem Ayı • Kandiller 	<ul style="list-style-type: none"> • Hıdrellez • Nevruz 	<ul style="list-style-type: none"> • Söz Kesme • Nişan • Nikâh • Gelin Hamamı • Kına Gecesi • Gerdek Gecesi • Düğünün Diğer Geceleri 	

Tatlıların günlük hayatta yer almadığı bir alan bulmak zordur. Özel gün yemekleri kapsamında tatlılar değerlendirildiğinde, lezzeti itibariyle ve genellikle yemeyi sonunda tüketildiğinden dolayı bu grupta oldukça sık karşımıza çıkmaktadır. Öncelikle özel gün yemekleri kavramından bahsetmek gerekir. Özel gün yemekleri, Türklerin İslamiyet ile tanışmasından önceki süreçlerden günümüze kadar yaşatıp, geleneksel bir şekilde sürdürdükleri bir olgudur. Türkler doğum ve ölüm arası geçiş dönemlerinde, önceki çağlardan beri kutlama törenleri düzenleyip yemekler yapmışlardır. Türk kültüründe özel günler kadar önemi ve yeri olan tatlılar, böyle günlerde hep akılların başköşesinde olmuştur. Yani özel günler ve Türk tatlıları hep iç içe olmuştur [71].

Özel Günlerde Tüketilen Tatlılara Örnekler

Tatlı Yiyelim Tatlı Konuşalım...

Atasözlerine kadar yer etmiş tatlı, özel günlerin vazgeçilmez unsurudur. Çalışmanın bu bölümünde özel günlerde tüketilen tatlılara açıklanarak örnekler verilmiştir.

Aşure

Aşure dini bir önemi olan özel gün tatlısıdır. Aşure, su, buğday, nohut, fasulye, şeker, susam, bakla, kuru üzüm, kuru kayısı, pirinç, kestane, ceviz, nar, dut gibi yiyeceklerden oluşabilmektedir. Aşurenin kaç çeşit malzemeden yapıldığına dair. Çeşitli görüşler vardır. Prof. Dr. Mahmut Tezcan aşurenin 12 malzemeden yapıldığını belirtmiştir [65]. Ahmet Örs Sabah Gazetesi'nin internet sitesindeki yazısında aşurenin 41 çeşit yiyekten yapıldığını ifade etmiştir [48]. Priscilla Mary Işın, aşurenin kökeninin çok tanrılı dönemlere uzandığını ve aşure yapmanın, yemenin, özellikle de ikram etmenin bereket dilemek olduğunu belirtmiştir [36]. Aşure, Arapça kaynaklarda 'Aşura' şeklinde geçer. Aşure, on sayısıyla ilgili olan 'aşr' ve 'aşir' kökünden türemiş bir kelimedir. Kelimenin İbranice olduğunu düşününlerin yanı sıra genel görüşe göre kelime Arapça kökenlidir [11]. Muharrem ayı, Hicri takviminin ilk ayıdır. Aşure, bu ayın 10. Günü yapılmaktadır. Muharrem ayında mutlak bir şekilde aşure pişirilmesinden dolayı bu aya 'aşure ayı' onuncu gününe ise 'aşure günü' denmiştir. Aşure gününü İslami açıdan özel yapan durum ise kutsallıklar atfedilmesidir. Hadis kitaplarına göre bu kutsallıklar, Allah'ın on peygamberine ikramda bulunması ve mucizeler yaşatmasıdır. Bu ikramlar ve mucizeler [44]:

- Hz. Musa'nın denizi ortadan ikiye bölmesi ve Firavun ile askerlerinin suda boğulması,

- Hz. Nuh'un gemisini Cudi Dağına demirlemesi,
- Hz. Yunus'un balığın karnından kurtulması
- Hz. Âdem'in tövbesinin kabul edilmesi,
- Hz. Yusuf'un kuyudan çıkarılması,
- Hz. İsa'nın doğması ve yine Aşure gününde göklere yükselmesi,
- Hz. Davud'un tövbesinin kabul edilmesi,
- Hz. İsmail'in doğması,
- Hz. Yakup'un, oğlu Hz. Yusuf'un özleminden dolayı kapanan gözlerinin açılması,
- Hz. Eyüp'ün hastalığından kurtulması,

Bütün bu mucizelerin ve ikramların yanı sıra Hz. Ali'nin oğlu Hz. Hüseyin'in Kerbela'da şehit edilmesi de 61. Hicri yılının Muharrem ayının 10. gününe denk gelmiştir.

Aşurenin yapılış hikâyesinde genel olarak inanılan bilgi, 'Nuh Tufanı' olayıdır. Nuh tufanı sırasında gemiye binen inananların, yiyecekleri tükenmeye başladı. Gemide bulunan yiyeceklerden aşure ortaya çıktı. Aşure günü İslam açısından bu denli önemlidir. Muharrem ayının 10. ve 11. Gününe kadar aşure mutlaka pişirilip, konu komşuya dağıtılır ve misafirlere ikram edilir. Özellikle kurban kesenlerin aşure pişirmesinin gerekli olduğuna inanılır. Türkiye'de aşurenin içine konan malzemeler ilden ile yöreden yöreye değişmektedir. Aşure, Muharrem ayının dışında da yapılan bir tatlıdır. Ayrıca başka bir özel gün olarak nitelendirilen düğünde de aşure verilir. Buna örnek olarak Trakya'da gerdek gecesinin ertesi günü damat evinde 'güvey yemeği'nde aşurenin bulunması gösterilebilir [45].

Baklava

Türk mutfağında hamur tatlıları denilince ilk sırayı baklava alır. Baklava 1473 yılında kayıtlara geçmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in mutfak defterlerinde baklavanın 6 çeşidine rastlanmıştır. Türk tatlı kültüründe baklavanın çok özel bir yeri vardır. Hala da bu özellik kaybolmamıştır [59]. Baklava, Osmanlı İmparatorluğu döneminde gelişmiştir. Servet ve mevki sahiplerine bulunan ikramlarda baklavanın kullanılması ve onları memnun etme çabası baklavayı sıradan bir hamur tatlısı olma kimliğinden sıyrılıp, yetenek gerektiren bir tatlı olarak günümüze kadar ulaşmıştır. Baklava tarihi yolculuğuna Halep şehrinde başlamıştır. Halep'in kasabası olan Antep baklavanın en iyisini yapmakla ünlenmiştir [25].

Osmanlı döneminde Ramazan ayının ortalarında baklava, padişaktan yeniçerilere bir iltifat simgesi olarak kullanılmıştır. Yeniçeri Ocağı'na her on askere bir sini baklava düşecek şekilde hazırlanırdı. Aynı şekilde bu ikrama karşılık olarak da yeniçeriler padişaha her yıl Ramazan ayının 15'inde tepsilerle tören havasında baklava sunuyordu. Bu törene 'baklava alayı' denirdi. Baklava birçok ulusun mutfağında yer etmekle beraber bulunan kanıtların baklavanın Orta Asya kökenli bir tatlı olduğunu ortaya koymaktadır [25]. Baklavanın tüketildiği yerlere örnek vermek gerekirse, en ilginç olanı Amerika'nın Teksas eyaleti olarak gösterilebilir. 19. Yüzyılda Teksas'a göçen çekler beraberinde bildikleri baklavayı götürmüşlerdir. Bunun yanı sıra baklava, Arap Yarımadası'nda, Türk Cumhuriyetleri'nde, Kuzey Afrika Ülkeleri'nde, Yunanistan, Arnavutluk, Makedonya, Hindistan, Afganistan ve Ermenistan'da sevilen tatlılar arasındadır [23]. Ayrıca Antep baklavası, coğrafi işaret (mahreç işareti) olarak Avrupa Birliği'nde tescil edilmiştir. Gaziantep mutfağı da 2015 yılında

UNESCO'nun Gastronomi alanında 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmiştir.

Baklava, kutlamaların ve ziyafetlerin vazgeçilmez tatlısı olmuştur. Özel günlerde sevinilecek bir konu olduğu zaman hep baklava tüketilmiştir. Baklava en çok Ramazan bayramında özdeşleşmiştir [36]. Anadolu'da Ramazan Bayramı arifesinde kadınlar toplanarak tepsi tepsi baklava yaparlar. Yine aynı şekilde düğünlerde damat ve gelin gerdek odasına girdikten sonra tatlı olarak baklava ikram edilir. Nişanlanma, çocuğun doğması ya da eve yeni bir eşyanın alınması gibi durumlarda misafire baklava yedirilir. Konya yöresinde kız istemeye çikolata ile değil de baklava ile gidilir. Işın, baklavanın başka hiçbir tatlıya nasip olmayan özel yerini, Türk mutfağının temelini oluşturan bin bir çeşit yufka ekmeğini ve bin yıldan daha da geriye uzanan yufka açma becerilerinin en üst noktasını temsil etmesine dayandırmıştır [36].

Çikolata

Çikolata, kakao ağacının çekirdek denilen tohumlarından üretilen, enerji veren, kalorisi yüksek ve insanların severek tükettiği bir üründür. Önceleri kakao çekirdekleri öğütülüp, suyla karıştırılırdı. Zamanla çikolata farklı aşamalardan, kültürlerden geçerek günümüze kadar ulaşmıştır. Çikolatanın 3000 yıllık bir tarihi bulunmaktadır. Çikolata kültürü, Güney Amerika'da kakao ağacı çekirdeklerinin önce Mayalar, daha sonra Aztekler tarafından içecek olarak tüketilmesiyle başlamıştır. Amerika'nın keşfi sonrası İspanyollar kakao çekirdeğini önce İspanya'ya oradan da Avrupa'ya yaymışlardır [38].

Çikolata, Aztek dilinde 'ekşi, acı içki' anlamına gelen 'xocoatl' olarak kullanılmaktaydı. Buradan da anlaşılacağı gibi Aztekler, kakao çekirdeklerine baharat ve acı biber koyup tüketmekteydi. İspanyollar ise 'kahverengi altın' dedikleri kakaoyu değişik denemelerle Avrupalıların damak tadına uygun hale getirmişlerdir. Azteklerin kullandığı acı biberden vazgeçip, yerine vanilya koymuşlardır. Bununla da yetinmeyip şeker eklemişlerdir. İçine misk, tarçın, gri amber gibi baharatlar da eklemeyi ihmal etmemişlerdir. Bu dönemde, kakao çekirdekleriyle hazırlanan ve değişime uğrayan içecek, Avrupa aristokrasisi tarafından çok değerli bulunmaktaydı. İspanyolların Amerika'dan kakaoyu getirip, değişiklikler yaparak Avrupa'ya yayması, çikolatanın uluslararası tarihini başlatmıştır [38], [33].

Avrupa'ya 17. yüzyılda yayılmaya başlayan çikolata kültürü, o dönemde Osmanlıda tanınmamıştır. Osmanlı tüketicisi, Sanayi Devrimi sonrası Avrupa'da üretilmeye başlanan katı haldeki çikolatayla 19. yüzyılın ikinci yarısında pastacılık ile birlikte tanışmıştır. 1850 yılından itibaren batı etkisiyle Avrupalı bir semt olan Pera'da pastanelerde satılmaya başlanmıştır. Osmanlı sarayında ziyafetler içinde sipariş alan M. Vallaur'y'nin dükkânı çikolata satan mekânlardan birisiydi. 1850'li yıllardan itibaren İstanbul'da bulunan çikolata belirli bir süre kısıtlı bir kitleye hitap etmiştir. Bu kitleyi, İstanbul'daki yabancılar ve batı etkisiyle Avrupa'nın yaşam biçimini örnek alan gruplar oluşturmaktaydı. Çikolata, Osmanlı sarayında tüketilen bir ürün olmamıştır. Sadece saraya gelen özel yabancı davetliler için ziyafetlerde bulundurulmuştur. Günümüzde ise, pastacılığın gelişimiyle birlikte çikolata ve kakaolu ürünler, pastaların ve Avrupa kökenli tatlıların yapımında kullanılmanın yanı sıra çikolatalı lokum, çikolatalı baklava, çikolatalı kestane şekeri gibi tatlılar üretilerek Türk ve Avrupa kültürü aynı çatı altında birleştirilmiştir [51].

Çikolatalar; bitter çikolata, sütlü çikolata, beyaz çikolata olmak üzere üçe ayrılmaktadırlar. Yapılış şekline göre ise, sade, çeşnili, dolgulu olarak gruplandırılabilir. Samancı'ya göre, Türk tüketicisi Avrupa'daki gibi bitter çikolatayı değil daha çok şekerli, kakao oranı az, sütlü, fıstıklı, fındıklı çikolatayı tercih etmektedir. Samancı bunun sebebini ise, kültürel olarak tatlıya olan düşkünlük olarak açıklamıştır [51].

Çikolata, geleneksel süreçte kendine çok yer bulamasa da 1927'de Türkiye'nin ilk çikolata fabrikası kurulduktan sonra günlük hayata daha da girmeye başlamıştır. Hatta çikolata özel günlerdeki yerini almaya başladı. Özellikle şehirlerde çikolata; bayram ve kız isteme günlerinde tercih edilmektedir. Kız istemeye gidilirken çiçeğin yanında şık bir kutuda götürülen çikolata, baklavanın yerini almaya başlamıştır. Bayramlarda ise, özel hazırlanan kutularda, lezzetli ve kaliteli olarak temin edilen çikolatalar gerek eve gelen misafirlere gerek kapıya gelen çocuklara ikram edilmektedir. Günümüzde şirketler, çikolatanın özel günlerde kullanımındaki popülerliğini fark etmiş olacaktı ki sevgililer gününe, anneler gününe, babalar gününe hatta doğum günlerine özel çikolata kutuları tasarlanmaktadır.

Güllaç

Güllacın geçmişi Osmanlı saraylarına kadar dayanır. Güllacın hamuru, un, mısır nişastası ve su ile hazırlanır. Güllaç yufkası, çok ince şekilde açılıp kurutulur. Açılan bu güllaç yufkaları şekerli sütte ıslatılır. Kat kat tepsiye dizilir. Katların arasına meyve parçacıkları, toz fındık, file badem, ceviz hatta lor peyniri gibi ürünler koyulabilir. Güllacı üzeri ise, nar, muz, Antep fıstığı, kivi gibi ürünlerle süslenerek servis edilir. Güllacın tarifine zamanla gül suyu eklenmiş ve 'güllü aş' olarak adlandırılmıştır. Sonradan daha da kısaltılarak güllaç denmeye başlanmıştır [32].

Güllaç, Osmanlı saray mutfağına 15 yüzyılın 2. Yarısında dâhil olmuştur. 16. Yüzyılda güllacın özel gün tatlısı olduğu bilinmektedir. Kanuni'nin oğulları olan Beyazıt ve Cihangir'in sünnet düğünler sırasında verilen ziyafetlerde güllaç da bulunmaktaydı. Güllacın özel gün tatlısı olma özelliği 17. yüzyılda da devam etmiştir. Evliya Çelebi Belgrad'da yapılan düğünler için bin katlı dev güllaçların yapıldığını aktarmıştır [36]. 19 yüzyılda ise güllaç yufkaları büyük küfeler içinde dikkatli bir şekilde taşınırdı. Vitrinlerde, tezgâhlarda rengârenk kurdelelerle bağlanı ve satılırdı. Kurdelelerle bağlanmış güllaç yufkaları küçük aynalarla süslenirdi. Türkiye Seyahat Acentaları Birliği 2014 yılı dergisi, yılda 100 ton güllaç yufkası üretildiğini belirtmiştir. Üretilen güllacın %85'i Ramazan ayında tüketilmektedir [69].

Güllaç, zamanla Ramazan'la özdeşleşmiştir. Hafif bir tatlı olması nedeniyle iftar sofralarının ağırlığını kaldıracak bir tatlı olarak yer almıştır. Güllaç, Ramazan ayının simgesi haline gelerek günümüzde özel gün tatlısı olarak nitelendirilebilir.

Helva

Helva, Arapçada 'tatlı' anlamına gelmektedir. Çoğulu olan 'hulviyyat' yani tatlılar anlamına gelen kelimeden türemiştir. Araplar, helva kelimesini tatlıların genel başlığı olarak kullanırlar. Bu duruma örnek olarak, Arap etkisinde olan Osmanlı saray mutfağında yani Matbah-ı Amire'de tatlıların yapıldığı yere 'Helvahane' denmesi verilebilir. Helvahane'de sarayın baklava, helva, tahin, reçel, marmelat, muhallebi, pelte, lokma, şerbet ve macun

gibi tatlıları yapılırdı. Türk Dil Kurumu'na göre helva ise, şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı olarak belirtilmiştir. Helva, dünyada ilk Orta Doğu ve Balkan ülkelerinde yapılmıştır. Türk, Arap ve Yahudi toplumlarının yaşadığı yerlerde helvaya rastlanır. Türkler, helva ile İslamiyet'i kabul edince tanışmışlardır. Osmanlıda helva sıradan bir tatlı değil de geleneksel bir ürün olmuştur. Helvahane'de yapılan Zülbıye veya Zülabıye helvaları devrin en özel helvalarıydı. Osmanlı döneminde sünnet düğünlerine 'sur-ı hümayun' denilirdi. Bu düğünlerde en üst tabakaya kadar olan misafirlere ziyafetler veriliyordu. Sünnet düğünlerinde en çok yine helvahane'de hazırlanan helvalar ikram edilmekteydi. Saray ziyafetlerinin bayramların tatlılarından 'memuniyye' sütlü pirinç unu helvasıydı. Fatih döneminde bu helvaya tavuk konulmaktaydı [36], [63], [67].

Helva başı başına bir özel gün tatlısıdır. Bir durumu, mesajı konu komşuya, arkadaşlara haber etme, paylaşılan olayın mutluluğunu ve üzüntüsünü paylaşmak için helva hazırlanır. Doğumdan ölüme kadar olan özel günlerde helva genellikle yer etmiştir. Sünnet, asker uğurlama, hacca gidişte ve dönüşte, askerine eve dönüşünde, çocuğun okula başlaması ve bitirmesinde, kuzuların sütten kesildiği gün, yağmur duasında, Cuma geceleri ve hayır yapılmak istendiğinde helva yapılıp ikram edilirdi [62].

Helva genellikle ölüm sonrası dağıtılan tatlı olarak anılmaktadır. Bu geleneğe eskilerden bir örnek vermek gerekirse, 'gaziler helvası' söylenebilir. Gaziler helvası un helvasının tane tane dökülen çeşididir. Bu helva 19. Yüzyılda orduda yapılmaktaydı. Gaziler helvası, savaşta şehit olanların ruhları için yapılırdı. Günümüzde ölümden sonra helva yapımı yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Örneğin Marmara Bölgesinde ölüm sonrası irmik helvası pişirilirken, Karadeniz Bölgesinde un helvası pişirilir. Yukarıdaki paragrafta da belirtildiği gibi helvalar tüm özel günlerde ikram edilebilmektedir. Örneğin, Kurban bayramında kurban kesildikten hemen sonra kuyruk yağından helva yapılmaktadır. Ege yörelerinde söz kesmeye giderken erkek tarafı tahin helvası ve çöğen helvası götürür. Ege'de mevlit okutulurken gelen misafirlere keşkek, pilav, kuru fasulye, çorba gibi yemeklerin yanında irmik helvası ikram edilir. Marmara Bölgesinde ise mevlit kandilinde susam helvası sunulur. Helva, özel günler için o kadar önemli bir tatlıdır ki yine Marmara Bölgesinde 'acele bacı helvası' olarak nitelendirilen bir adet vardır. Acele bacı helvasını en az 7 kişi karıştırır. Karıştırılırken dilekte bulunulur. Dileğin kabul olduğu düşünülürse, aynı şeyler tekrarlanır. Helvayı karıştırırken dini ritüel olarak Yasin süresi okunur. Helva pişince konu komşuya, akrabaya dağıtılır [31], [36], [45].

Höşmerim

Höşmerim, geleneksel Türk tatlılarından bir diğeridir. Özellikle, Balıkesir, Karadeniz ve Orta Anadolu'da tüketilmektedir. Höşmerim, Osmanlı saray mutfağında da kullanılmıştır. Tatlının yapımında tuzsuz peynir, şeker, irmik, süt, su, tereyağı, yumurta kullanılmaktadır [57]. Höşmerimin hikâyesini Cengiz Gökşen şu şekilde aktarmaktadır: Bir kadının eşi askerden izin kullanır ve eve gelir. Hanımı ona tatlı yapmak ister, fakat yokluk zamanından dolayı evde sadece un, şeker ve yağ vardır. Kadın bu malzemelerden tatlıyı hazırlar ve eşine ikram eder. Eşi tatlıyı yerken kadın merakla ve ısrarla; 'hoş mu

erim?’ diye sorar. Zamanla bu hikâye anlatıla anlatıla o soru cümlesi kısalarak tatlının adını oluşturur [28].

Höşmerim Isparta’da özel günlerde tüketilen bir tatlıdır. Yörede lohusa kadınlar 40 gün su içmez. Lohusa ziyaretlerinde kadının bütün organlarının yorulduğu düşünülerek süt, bisküvi ve hoşmerim gibi yiyecekler götürülür. Ramazan ve Kurban bayramlarında Karabük’te hoşmerim ikram edilmektedir. Antalya’da da hoşmerim bayram tatlısı olarak tüketilmektedir.

Lokma

Lokma, hamurunun mayalandırılması ile yapılan bir tatlıdır. Un, maya, su, yağ, şeker, tuz ile hazırlanan hamur, avuç içinde başparmak ve işaret parmağı kullanılarak yuvarlak şekiller verilir. Şekil verilen bu hamurlar, kızgın yağda kızartılır ve kıvamlı soğuk şerbetin içine atılır. Sıcak ya da soğuk tüketilebilen lokma tatlısının kelime anlamı Arapçadaki ‘lukma’ kelimesinden türemiştir. Lokma, bir ağız bir yudum, bir parça anlamına gelmektedir. Arap kültüründe günümüzde var olan ‘kadı lokması’ Bağdadi¹ tarafından 13 yüzyılda kaynağa aktarılmıştır [39], [60].

Lokma Osmanlı sarayında kullanılan günümüzde de sıklıkla tüketilen bir özel gün tatlısıdır. Lokma daha çok kandillerde ikram edilen bir tatlıdır. Lokma tatlısının özel günlerde kullanımında bölgesel farklılıklar görülebilmektedir. Ege Bölgesinde Ramazan bayramında ve Kadir gecesinde evlere lokma dağıtılmaktadır. Lokma, özellikle İzmir’in bir parçası olmuştur. İzmir’de özel günlerde; sokak başlarında pişirilen lokmalar, halka dağıtılmaktadır. Cenaze evinde ya da sünnet düğünlerinde misafirlere lokma dağıtılması âdettendir. İzmir’le anılan lokma tatlısının genel olarak iki çeşidi karşımıza çıkmaktadır. Bunlardan birisi adını İzmir’den almış olup ‘İzmir lokması’, diğeri ise ‘saray lokması’ olarak nitelendirilmiştir. İzmir lokması yuvarlak şekillidir. Saray lokması ise, küre şeklindedir. Bu iki çeşidin yanı sıra lokmanın farklı tarifleri de bulunmaktadır. Ankara’nın Ayaş yörelerinde ‘bırtlak’ denen bir lokma çeşidi vardır. Bazı yörelerde ise bebeğin doğumu sonrası lokma dağıtılır. Lokma yapımı, ülke genelinde yaygındır. Bu yaygınlıktan doğan bir tabir olarak ‘lokma dökmek’ ya da ‘lokma döktürmek’ sıkça kullanılmaktadır. Günümüzde lokma dökme makinaları üretilmiş ve özel günlerde ya da hayır niyetine dağıtmak için lokma döktürmek isteyenlerle ilgilenen firmalar kurulmuştur [31], [39].

Lokum

Lokumu kısaca tarif etmek gerekirse; şeker, nişasta ve su karışımının asit ilave edilerek belirli bir sürede pişirilmesiyle hazırlanan bir üründür [13]. Lokum, ilk başlarda ‘rahatü’l-hulkum’ yani boğazı rahatlatan anlamına gelen bu kullanım, 19. Yüzyılda değişerek ‘latilokum’ ve son olarak lokum halini aldı. Ayrıca lokum eskiden lokma türü hamur tatlılarının ortak adı olarak kullanılmaktaydı. Lokumun kökeni, Pers İmparatorluğunu M.Ö. 226 ve 652 yılları arasında yöneten Sasanilerin en sevdiği tatlı olan ‘abhisa’ya dayanmaktadır. Lokum Anadolu’da 15. Yüzyıldan sonra bilinmeye başlanmıştır. 17. Yüzyılda Osmanlı saray mutfağının vazgeçilmez bir ürünü olarak popülerlik kazanmıştır. Lokumun Avrupa’daki bilinirliği İngiliz bir gezginin İngiltere’ye lokumu götürmesiyle 18. yüzyılda

başlanmıştır. İngiliz gezgin lokumu ‘Turkish Delight’ (Türk lezzeti) olarak tanıtmıştır. Bu tabir günümüzde hala kullanılmaktadır [40], [36].

Türkiye’de lokum denilince akla gelen marka ‘Hacı Bekir’dir. Bekir Efendi 1770’li yıllarda Kastamonu’nun Araç ilçesinden İstanbul’a gelir. 1777’de ilk şekerçi dükkânını açar. Yukarıda belirtildiği gibi 15. Yüzyılda bilinmeye başlayan lokumun, bugünkü lezzet ve şekilde üretilmeye başlanması 18. Yüzyılda Hacı Bekir ile gerçekleşti. Lokumu ‘Turkish Delight’ olarak Avrupa’ya tanıtan İngiliz gezgini, kaymaklı ve sade olmak üzere iki sandık lokumu ülkesine Hacı Bekir’den alarak götürmüştür. Çevresindekilere, aldığı şeyin adının lokum olduğunu bilmediği için ‘Turkish Delight’ olarak tanıtmıştır. Bekir Efendi önceleri lokumu bal şurubu, pekmez ve undan yapmaktaydı. Almanya’da üretilen şekerin Türkiye’ye gelmesiyle lokum yapımında şeker kullanmaya başlar. 1811 yılında Almanlar nişasta üretimine başlarlar. Bekir Efendi bu yeniliği de kaçırmak istemez ve artık lokumlarında un yerine nişasta kullanmaya başlar. 1817 ve 1820 yılları arası hacca giden Bekir Efendi, daha sonra Hacı Bekir adını alır. Hacı Bekir 239 yıllık hikâyesiyle tarihe meydan okumaktadır [29].

Bu kadar köklü bir tarihi olan lokumun özel günlerde yerini almaması düşünülemezdi. Lokumun özel günlerdeki tüketiminde oluşan farklılıklara bazı bölgelerden örnekler verilebilir. Marmara Bölgesinde, bebeğin doğumundan sonra ve Mevlit kandilinde lokumun dağıtıldığı gözlemlenmiştir. İç Anadolu Bölgesi’nde ise lokuma bisküvi eşlik eder. Söz kesmeye gelen düğürlere lokum ve bisküvi ikram edilir. Ege Bölgesi’nde asker uğurlamaya gelen konuklara gül suyu ile birlikte lokum sunulur. Yine bu bölgede, cenaze evinde ölen kişinin eşi ya da yakınları tarafından lokum ve bisküvi alınır ve gelenlere dağıtılır. Buna ek olarak Ege Bölgesi’nde kandillerde ve Kadir gecesinde lokum, bisküvi ikram edilebilmektedir. Akdeniz Bölgesi’nde de İç Anadolu Bölgesi’nde olduğu gibi söz kesmeye / kız istemeye gelen davetlilere lokum, bisküvi de ikram edilmektedir. Son olarak bazı yörelerde, lokum, badem şekerini, çikoladadan oluşan ‘nikâh şekeri’ paketleri nikâhtan sonra misafirlere dağıtılır. Lokumun malzemeleri az ve basittir. Yapılış bakımından marifet istemesine ve şekerleme kategorisinde yer almasına rağmen, sık kullanımından dolayı ‘özel günlerde tüketilen tatlılar örnekler’ listesinde yer almıştır [14], [31].

Pasta

İtalyancada ‘hamur’ anlamına gelen pasta, Türk Dil Kurumu’na göre, içine katılmış türlü maddelerle özel bir tat verilmiş, fırında veya başka bir yolla pişirilerek hazırlanmış bir tür hamur tatlısı olarak tanımlanmıştır. Pasta ve Pastacılık, Tanzimat dönemi sonrası batılılaşma hareketlerinin etkisiyle İstanbul’a girmiştir. O dönemde Osmanlı İstanbul’unda şehir kültürünün geleneksel fırınlarına, börekçi, baklavacı ve kadayıfçı gibi esnaflarına pastacılar da girmiştir. Böylece 1850’li yıllardan itibaren İstanbul’da lokma, helva, zerde, kadayıf, muhallebi, baklava gibi geleneksel Türk tatlılarının arasına Avrupa menşeli olan pasta ve pastacılık ürünleri tatlılar eklenmiştir [52].

Anadolu’ya ise pasta kültürü 1800 ortalarında Ruslardan pastacılığı öğrenen Çamlıhemşinliler sayesinde girmiştir. Çamlıhemşin Rize’nin bir ilçesidir. Çamlıhemşinlilerin dedeleri Rusya’da pastanelerde çalışarak pastacılığı öğrendikten sonra memleketlerine

¹ **Bağdadi:** Bağdadi adıyla anılan, asıl adı Muhammed b. El-Kerim olan 13. yüzyılda yaşamış Bağdatlı kâtip.

dönmüşlerdir. Elde ettikleri paralarla konaklar, evler yaptırılmışlardır. Daha sonra yine para kazanmak için büyük şehirlere, Anadolu'nun çeşitli yerlerine göçerek pastacılık mesleğini yapmışlardır [16].

Pastalar içine konuldukları malzemeye göre ya da şekillerine göre isim alırlar. Buna örnek olarak; çikolatalı pasta, mozaik pasta, baton pasta, kubbeli pasta, meyveli pasta gibi çeşitler verilebilir. Türkiye'de pastalar 'yaş pasta' olarak da nitelendirilir. Pasta kültürü ülkemize geç girmiş olsa da pastalar özel gün tatlıları olarak çoktan yerini almıştır. Pasta ve özel gün denilince akla ilk doğum günleri gelmektedir. Doğum günü kutlamalarının olmazsa olmazı pastalardır. Doğum günü pastaları pek çok çeşitte üretilmektedir. Pasta seçimi doğum günü kutlanacak olan kişinin mizacına ya da hobilerine göre yapılabilir. Aynı zamanda doğum günü partisinin konseptine de uygun pasta seçilebilir. Doğum günü pastası, partinin havasını bozmayan, kişinin hayallerini ve isteklerini yansıtabilen, dış görünüşü güzel, taze ve kaliteli olmalıdır. Doğum günü pastası çeşitlerine örnek olarak; çocuklar için hazırlanmış çizgi film karakterleri bulunan pastalar, üzerinde doğum günü olan kişiyle ilgili şakaların yazdığı komik mesajlı pastalar, birinci yaşı kutlanacak olan bebeklere hazırlanan özel pastalar, yine doğum günü sahibinin tuttuğu takımı yansıtan taraftar pastaları ve son olarak doğum günü sahibinin fotoğrafının bulunduğu pastalar gösterilebilir [70].

Pastaların kullanıldığı bir diğer özel günler ise nişan ya da düğünlerdir. Pasta, nişana ya da düğüne gelen davetlilerin en çok konuştuğu unsurlardan birisidir. Düğün ve nişan için tasarlanan pastaların olmazsa olmazı pastanın lezzetidir. Pasta, salona mini bir şölen eşliğinde getirilir. Düğün ya da nişan pastaları, çiftlerin istekleri ve zevkleri doğrultusunda tasarlanır. Böylece hem evlenen / nişanlanan çift hem de davetliler en 'tatlı' anlara şahit olur. Pasta seçiminde süslemedeki detaylara dikkat edilmelidir. Süslemede yapma çiçekler, inciler, glas noya ve hazır figürler kullanılmaktadır. Yapma çiçekler; şekerler veya badem ezmesiyle yapılabilirler. Özel kalıpları sayesinde el becerisiyle hazırlanırlar. İnciler; bilinen inci tanesi şeklinde ve renginde olmaktadır ve yenilebilir olarak yapılmaktadırlar. Glas noya; pudra şekeri, yumurta beyazı ve limon suyu ile hazırlanmaktadır. Malzemeler, cam, çelik ya da porselen bir kaptan spatula ile 10-15 dk. krema gibi beyaz bir renk alana kadar alana kadar karıştırılır ve süslemede kullanılır. Hazır figürler ise, gıda boyalarıyla renklendirilmiş şekerlerle, badem ezmesiyle düğünün ya da nişanın konseptine uygun olarak pastadaki yerini alır. Bu figürler pastaların görünümüne anlam ve güzellik katarlar. Nişan ve düğün pastaları genelde çok katlı olarak hazırlanır. Pasta ayakları bu katları oluşturabilmek için kullanılır [21], [61].

Son olarak pastalar, evinde yılbaşı gecesini kutlamak isteyenler için bir seçenektir. Yılbaşı konseptine uygun olarak hazırlanan pastalar 31 Aralık gecesini özel gün tatlısı olarak masada yerini almaktadır. Sevgililer günü için de pastalar hazırlanıp, bu özel gün tatlandırılmaktadır.

Zerde

Zerde, Osmanlı mutfağından günümüze ulaşan geleneksel tatlılardan birisidir. Zerde, pirinç, bal ve safrandan yapılır. Tatlıın ismi Farsça sarı anlamına gelen 'zerd' den gelmektedir. Zerdeyi bulan kişi Evliya Çelebi'nin bildirdiğine göre, ilk Emevi halifesi olan Muaviye idi. Muaviye, aynı zamanda Hz. Muhammed'in kâtiydi. Muaviye, Hz. Hamza'nın ölümünde yas tatlısı

olarak kanı simgeleyen safranla bu tatlıyı hazırlayıp, Hz. Muhammed'e ikram etmiştir [8], [36].

Zerde, Osmanlı döneminde imaretlerde fakir halka en çok dağıtılan tatlılardandı. İstanbul'daki imaretlere tane ile zerde ve derviş tekkelerine çeşitli gıdalar gönderilmekteydi. Düğünlerde verilen ziyafetlerde tatlı olarak zerde verilmekteydi. Ancak, verilen bu ziyafetler 'çanak yağması' adı verilen bir adetle yapılmaktaydı. Meydana dizilen çanakların içinde zerdelerin yanı sıra pilav, et gibi yemekler de bulunmaktaydı. Beş binden fazla çini, bakır tabak ve çanak, içinde yemekleri ile beraber halk tarafından yağmalanırdı [6], [62].

Zerde, ilk matem yemeği olarak yapılsa da Osmanlılarda mutlu ve kutsal günlerin tatlısı oldu. Osmanlı'da sünnetlerde, düğünlerde, zaferlerde, Ramazan ayında, cuma gününde ve bayramlarda tüketildi. Kanuni zamanında savaş zaferlerinden sonra, askerlere menüde zerdenin de bulunduğu ziyafetler verilmiştir. Varlıklı olsun olmasın, o dönemde düğünlerde zerde ikram etmek neredeyse bir gelenektir [36].

Günümüzde ise zerde, düğün tatlısı olarak karşımıza çıkabilmektedir. Düğün, sünnet düğünü ve dini bayramlarda tıpkı eskiden olduğu gibi hala yapılmaktadır. Araştırmacı Yazar Sezai Gençöz, Tekirdağ'da bayramlarda baklavanın yanı sıra zerdenin de tüketildiğini belirtmiştir. Türk Mutfağı ve Edirne'den Yemek Kültürü adlı kitabın yazarı Müşerref Gizerler, Edirne'de bayramlarda aşure, un helvası, güllaç gibi tatlılarla birlikte zerdenin de yapılmakta olduğunu söylemiştir. Aynı zamanda, "sütlü zerde tatlısı" Türkiye tat haritasında Edirne'ye işaretlidir. Yöre, Türkiye'nin en önemli çeltik havzası konumundadır. Bu sebeple bu tatlıın yöre mutfağında sıklıkla yapılıyor olması kaçınılmaz bir durumdur. Geleneksel lezzet olan zerdeyi, kültüründe hala devam ettiren bir başka il olan Karabük ise, yine bayram tatlıları arasında zerdeyi tercih etmektedir. Konya'da düğünlerde davetlilere zerde sunma geleneği hala devam etmektedir. Zerde aynı zamanda bebeğin doğumunu kutlarken ve Muharrem ayının ilk on gününde evlere dağıtılır [36], [54], [56], [62], [66].

Özel Gün Tatlılarının Kültür Turizminde Kullanılması

Toplumlarda yaşamın her döneminde kutlamalar yer alabilmektedir. Kutlama etkinlikleri yaşamımız vazgeçilmez parçası haline gelmiştir. Toplumumuzda bu kutlamalar şenlik, eğlence vb. adlarla anılmaktadır. Türkiye'de ulusal ve uluslararası 1000'in üzerine etkinlik düzenlenmektedir. Gerçekleştirilen etkinlikler etkinliğin gerçekleştirdiği yerin imajını, çekiciliğini artırmaktadır. Bu çekiciliğe etkinlik (olay) çekiciliği denmektedir. Festivaller de bu etkinlik çekiciliklerinden sadece birisidir. Festivaller bünyesinde pek çok unsuru barındırır. Bu unsurlar mutfak kültürü, inanış ve uygulamalar, giyim, müzik, sanat, folklor vb. olarak sıralanabilir. Festivaller, içinde bulundukları unsurlarla şehrin, bölgenin tanıtımını, ekonomisini olumlu yönde etkilemektedir. Gıdaların, mutfak kültürünün festivallerde eğlence aracı olarak kullanılması yeme içmenin işlevlerinden birisidir. Festivaller, şenlikler kültür turizminin etkinlik odaklı faaliyet alanlarıdır [35], [49].

Türk mutfağında tatlıların özel gün kavramı ile buluşması sonucunda '2.2 Özel Günlerde Tüketilen Tatlılara Örnekler' başlığı altında sıralanan tatlılar belirlenmiştir. Türk mutfak kültürünün ve özel gün

geleneklerinin tanıtılması için özel gün tatlılarını kullanarak festivaller, sempozyumlar, şenlikler düzenlenebilir. Örneğin Gaziantep'te Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği (GASTURDER) iş birliğiyle 21 Eylül Barış Gününde 'Dünyaya Barış Barışa Bereket' sloganıyla Aşure festivali düzenlenmiştir. Festivalde 3 bin 192 kilo aşure yapılarak Guinness rekoru kırıldı. Aşure festivaline farklı ülke büyükelçilerinin yanı sıra birçok yabancı konuk da katılmıştır. 3 bin 192 kiloluk aşurede 27 çeşit malzeme kullanılmıştır. Malzemeler farklı ülkelerden getirilmiştir [26].

Diğer özel gün tatlılarından olan baklavanın da festivali bulunmaktadır. Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği (BAKTAD) ve Fatih Belediyesi işbirliğiyle 2013 yılında 'Tarihi Yarımada Fatih Baklava Festivali - 8. Geleneksel Altın Oklava Baklava Ustaları Yarışması' Eminönü'nde düzenlenmiştir. Dönemin AB Bakanı Egemen Bağış da festivale katılmıştır; "Kız istemeye bile baklavayla gideriz, baklavasına maç yaparız, bayramlarımızı baklava ile kutlarız, sevinçlerimizi dostlarımızla baklava yiyerek paylaşıyoruz." Diyerek baklavanın özel günlerdeki kullanımına ve Türk kültüründe önemine değinmiştir. Gaziantep Sanayi Odası (GSO) Meclis Başkanı Mustafa Topçuoğlu festivalinin açılış töreninde yaptığı konuşmada Baklava Festivali'nin Gaziantep adına çok önemli olduğunu vurgulayarak festivalin hem baklavanın ve Gaziantep kültürünün dünyaya tanıtılması hem de kentin turizmi açısından önemli olduğunu belirtmiştir [10].

Özel gün tatlıları arasında popülerliğini sonradan kazanan çikolatanın 18 Mayıs – 21 Mayıs 2017 tarihleri arasında Ankara'da festivali düzenlenecektir. '2 Tat 5 Duyu' sloganıyla Kahve & Çikolata Festivali adıyla düzenlenen organizasyonda atölye çalışmaları, seminer ve konferanslar yer alacaktır. Festivalin GL events ev sahipliğinde bu yıl ilki gerçekleşecektir. GL events, Fransa merkezli bir etkinlik firmasıdır. 2009 yılında Emirgan/İstanbul'da açtığı etkinlik merkezi The Seed ile Türkiye'ye yatırımlarına başladı. Ankara Ticaret Odası (ATO) bünyesinde inşa edilen kongre ve fuar merkezi 2011 yılında GL events firması tarafından kiralanarak Congressium Ankara markası ile faaliyete geçirilmiştir. Ankara Kahve & Çikolata Festivali Congressium'da düzenlenecektir. Festival, sosyal nitelik taşımasının yanı sıra birçok sektörü bir araya getirmeyi hedeflemektedir. Fransa merkezli uluslararası bir etkinlik firmasının Türkiye'de etkinliklere ve festivallere ev sahipliği yapması Türkiye'nin kültür turizmine katkı sağlamaktadır. Festivalde Çikolatanın Türk kahvesi ile sunulması da Türk kahvesinin marka değerine yeni bir boyut kazandıracaktır [15], [27].

20 – 23 Nisan 2017 tarihleri arasında ise İstanbul'da Uluslararası Çikolata Festivali Sirkeci Garında düzenlenmiştir. Festival Tatu Creative Solutions, ThePartners ve Medyadoktoru Yapım tarafından gerçekleştirilmiştir. Festivalde Ulusal ve Uluslararası çikolata firmalarının yanı sıra artisan çikolatacılar² da yer almıştır. Festivale katılan Bahçeşehir Üniversitesi

Gastronomi Bölüm Başkanı Yrd. Doç. Dr. Esra Mankan çikolata büyük bir trend, çok mutlu eden bir trend olduğunu, mutfaklarda her konuda, mutfağın her aşamasında çikolatanın kullanılabildiğini belirtmiştir. Festivalde çikolata workshopları, değişik çikolatalı tarifler, uluslararası şefler yer almıştır. Festivalin yapıldığı yerin seçimi de oldukça önemlidir. Tarihi Sirkeci Garı kültür turizmine hizmet eden bir mekân olarak karşımıza çıkmaktadır. Sirkeci bulunduğu bölge itibarı ile turistik bölgelere yakındır. Bu durum Sirkeci Garının festival mekânı olarak seçilmesinde etkilidir. Uluslararası bir tatlı olan çikolata özel günlerdeki kullanımı ile ülkemizde yaygınlaşmaya devam etmektedir [19].

Güllaç, Ramazan ayı ile özdeşleşmiş bir başka özel gün tatlısıdır. Ülkemizde Ramazan ayında güllaç tüketimi ve üretimi festival tadında geçmektedir. Güllaca özel festival düzenlenmemiş olsa da Eskişehir'de NeoPlus Outlet ve Yaşam Merkezi ve Tepebaşı Belediyesi iş birliği ile "Dev Güllaç Dünya Rekor" denemesi gerçekleştirilmiştir. Yapımında 274 litre süt, 27,8 kilogram ceviz, 30,6 kilo gram güllaç yufkası, 50 kilo şeker, 1 kilo vanilya kullanılan dev güllaç, 4 usta tarafından 4 saatte hazırlanmıştır. Hazırlanan 350 kilo 400 gramlık güllaç, dünyanın en büyük güllacı olarak Guinness Rekorlar kitabına girmiştir [1].

Doğumdan ölüme kadar her özel günde tüketilen bir tatlı olan helvanın festivali 23 Mayıs 2015 tarihinde Kocaeli Rumeli Türkleri Kültür ve Dayanışma Derneği 16. Helva Dağıtım Şenliği adıyla gerçekleştirilmiştir. Festivale katılan İzmit Belediye Başkanı Nevzat Doğan 'Helva bizim için çok önemli ve anlamlı bir yiyecek bizler acımızı da sevicimizi de helva ile paylaşan bir milletiz.' Diyerek helvanın özel günlerdeki kullanımına değinmiştir [18]. Daha çok yöresel özel gün tatlısı olan hoşmerimin ise 2014 yılında Ankara Elmadağ'da festivali düzenlenmiştir. Geleneksel olarak 12.'si düzenlenen hoşmerim festivalinde tiyatro ve folklor gösterileri sunulmuştur. Aynı zamanda festivalde en iyi hoşmerim yapma yarışması da düzenlenmiştir [2].

Kandillerin ve Ramazan ayının tatlısı olan Lokmanın da festivali bolca yapılmaktadır. Fairy markasının 20 Temmuz – 17 Ağustos 2012 tarihleri arasında gerçekleştirdiği lokma festivali, Türkiye'nin en büyük tatlı şenliği olmuştur. Ramazan'da Fairy karavanı, Lokma Şenlikleri kapsamında, Türkiye'yi dolaşarak 16 Ağustos gününe kadar 153 bin kişiye ulaşmıştır ve 3 tondan fazla lokma dağıtılmıştır. Fairy karavanının Bursa, İzmir, Denizli, Konya, Ankara, Gaziantep, Trabzon illerinden sonra son durağı İstanbul olmuştur. 8 şehirde düzenlenen festivallerde lokma dağıtımının yanı sıra lokma şovları, yarışmalar da yapılmıştır. Düzenlenen bu lokma festivalinde Fairy markası lokma tatlısının özel günlerdeki popülerliğini fark etmiş olacak ki Ramazan ayında festival yiyeceği olarak lokmayı seçmiştir [43].

2011 yılında İzmir'in sahil ilçesi Foça'da, cemrenin toprağa düştüğü günde yerel yiyeceklerle sahip çıkmak amacıyla Foça Belediyesi, Foça Zeytindalı Slow Food

² **Artisan Çikolata:** El yapımı ve sanat olarak gören ve uygulayan ve aynı zaman da en iyi ve gerçek çikolatayı tüketicilerine sunan küçük çikolatacılarının ürettikleri çikolatalara denir.

Grubuyla birlikte "Otluk Lokma Şenliği" düzenlenmiştir. Şenliğe katılanlara meşhur dereotlu Foça loru serpilmiş susam, kekik, haşhaş tohumu, çörek otu, biberiye, kuru domates, maydanoz ve dereotuyla yoğrulmuş tuzlu lokmalar ikram edilmiştir [72]. Aynı zamanda okullarda, derneklerde, yerel turistik bölgelerde küçük çapta lokma şenlikleri düzenlenmektedir.

Bir diğer özel gün tatlıları olan lokumun ve zerdenin adına ülkemizde düzenlenen bir festival bulunmamaktadır. Karabük Haber Gazetesinin Sorumlu Yazı İşleri Müdürü Nimet Soylu, Safranbolu'nun lokumunun meşhur olması nedeniyle Safranbolu'da lokum festivali yapılması gerektiğini söylemektedir [55]. Türkiye'de ilk kez "Chocolate Show Turkey" adıyla 24 Mart 2017 tarihinde çikolata, şekerleme ve pasta festivali gerçekleştirilmiştir. Lokum bu festivalde kendine yer bulmuştur. Ülkemize sonradan girmesine rağmen doğum günlerinin vazgeçilmesi olan pastalar da festivalde yer almıştır. Özel tarifler ile hazırlanmış el yapımı butik çikolatalar, şekerlemeler, şekerler, kekler ve tartoletler festivalde yer alan ürünler arasındadır. Festivali ilk gün 3 bin 200 kişi ziyaret etmiştir ve 26 Mart 2017 tarihine kadar devam etmiştir. Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED) Milli Takım Şefi Erdal Elveren ve Portakal Ağacı bloggerı Hatice Özdemir, düzenlenen workshoplarda çikolata modelleme bilgilerini, farklı tariflerini ve pasta yapımı püf noktalarını anlatmıştır [34].

Ülkemizde Anadolu'ya pastacılığı getiren Çamlıhemşinliler tarafından 20 Mayıs 2017 yılında 3. Uluslararası Pastacılar Festivalini düzenlenecektir. 20 Mayıs Dünya Kek ve Pasta Günü kapsamında pasta şefleri, pastaneler ve tedarikçi firmalar festival kapsamında buluşacaklardır. Festivale Türkiye'nin dört bir yanından ve yurt dışından pasta şefleri katılacaktır. Festivalin uluslararası olması ülkemizin pastacılık mesleğinde itibarın artmasını sağlayacaktır. Pastacılık denilince akla gelen Çamlıhemşin'de uluslararası bir festivalin düzenlenmesi bölgenin kültür turizmine kuşkusuz katkı sağlayacaktır [68].

SONUÇLAR

Kültür, kuşaktan kuşağa aktarılan maddi manevi unsurlardan oluşmaktadır. Yeme içme, kültürü oluşturan öğeleri sıralarken ilk başta sayılmalıdır. Çünkü insan varlığının devamı yeme içmeyle mümkündür. Varlığını devam ettiren insan kültürünü de sonraki kuşaklara aktarabilir. Bu bağlamda bakıldığında insanlar kendi kültürünü gelecek kuşaklara aktarırken diğer kültürleri de merak eder. Kültür turizminin temelinde yatan ana sebep de insanların diğer kültürleri merak etmesidir. Turizm günümüzde hızlı gelişen endüstrilerden biridir. Dünya turizminde fazla pay edebilmek için milletler alternatif turizm arayışlarına girerek rekabet edilebilir ortamlar yaratmak istemektedirler. İnsanların seyahat etme isteği kültürleri merak etmesi ile buluşunca alternatif bir seçenek olan kültür turizmi ortaya çıkmaktadır.

Kültür turizminin farklı farklı tanımları yapılmaktadır. Kimi tanımlar dar kimi tanımlar ise geniş açıdan yapılmıştır. Genel olarak bakıldığında kültürün içine dâhil olabilecek her unsur kültür turizmine dâhil edilmelidir. Kültürün baş ögesi sayılabilecek olan yeme içme unsuru da kültür turizminde etkin rol oynamaktadır. Toplumların kültür etkileşimi ve yaşayışları gereği tarihsel süreç boyunca oluşturdukları yeme içme gelenekleri kendi mutfak kültürlerini oluşturmaktadır. Türk mutfak kültürü de kültür turizminde önemli rol oynayarak ülke tanıtımında, ekonomisinin gelişmesinde kullanılmaktadır.

Bu çalışmada Türk mutfak kültürü tatlıları ile özel gün gelenekleri ile kültür turizmi kapsamında değerlendirilmiştir. Türk mutfağının tatlı kültürü oldukça zengindir. Tatlıların girmediği bir alan bulmak zordur. Türk toplumu, doğum, ölüm, evlilik ve dini niteliği olan özel günlerde tatlılara hep yer vermiştir. Özel gün tatlıları; aşure, baklava, çikolata, güllaç, helva, hoşmerim, lokma, lokum, pasta, zerde olarak belirlenmiştir. Kültür turizminde özel gün tatlıları, tüketim alışkanlıkları ve özel gün gelenekleri ile birlikte yer almalıdır. Türk mutfak kültüründe kendine iyi bir yer bulmuş olan özel gün geleneği ve tatlıları kullanılarak ülke turizmine katkı sağlanabilir.

Festivaller, şenlikler, kültür turizminin faaliyet alanları arasında yer almaktadır. Belirlenen özel gün tatlılarının festivalleri incelenmiştir. Yapılan festivaller kültür turizmi açısından değerlendirildiğinde ülkenin, şehrin tatlı kültürünün tanıtımı yapılmaktadır. Özel gün tatlılarının festivalleri, şenlikleri, sempozyumları daha fazla gerçekleştirilerek Türk mutfağının marka değeri artırılmalıdır. Festivaller uluslararası düzeyde yapılmalıdır. Yurt dışında özel gün gelenekleri ve tatlılar üzerinden Türk mutfağının tanıtımı yapılarak kültür turizminden istenen kar sağlanabilir. Sempozyumlarda, bildirilerde özel gün tatlıları üzerine çalışmalar yapılmalıdır. Özel günlerde tatlı yeme geleneği devam ettirilmelidir. Mutfak kültürünün kültür turizmde kullanılması üzerine çalışmalar artırılmalıdır.

KAYNAKLAR

- [1] 2 Eylül. (2013, Ekim 12). *Dev Güllaç Rekoru Tescillendi*. Nisan 26, 2017 tarihinde 2 Eylül: <http://www.2eylul.com.tr/gundem/dev-gullac-rekoru-tescillendi-h22958.html> adresinden alındı
- [2] AA. (2014, Eylül 24). *Elmadağ'da Höşmerim Festivali Yapıldı*. Nisan 26, 2017 tarihinde Haberler.com: <http://www.haberler.com/elmadağ-da-hosmerim-festivali-yapildi-6517295-haberi/> adresinden alındı
- [3] Aksu, M., & Kayabalı, C. (2006). Alternatif Bir Turizm: Kültür Turizmi. *Standart*, 24-28.
- [4] Alaeddinoğlu, F. Y., & Zeydin, M. (2007). Türkiye'de Kültür Turizmi ve Algılanışı. 38. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. 1, s. 21 - 34. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- [5] Arıkan, A. D. (2016). Türk Mutfağından Yemek Örnekleri. A. D. Arıkan içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (s.

196-226). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.

[6] Arıkan, M. (2007, Mayıs 18). *Osmanlı Saray Düğünlerinde Yemekler*. Aralık 11, 2016 tarihinde Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi: http://turkoloji.cu.edu.tr/GENEL/murat_arikan_osmanli_saray_yemek.pdf adresinden alındı

[7] Arınç, C. P. (2002). *Selçuk'ta Kültür Turizmi*. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).

[8] Arslan, S. (2015). Unutulmuş Tatlılar: Tavukgöğsü ve Zerde. *Süt Dünyası Süt Ürünleri Gıda Tarım ve Hayvancılık Dergisi*, 10(58), 52-55.

[9] Association for Tourism and Leisure Education. (2005). *Cultural Tourism In Europe*. (G. Richards, Dü.) Nisan 19, 2017 tarihinde ATLAS: <http://www.atlas-euro.org/pages/pdf/cultural%20tourism%20in%20europe.pdf> adresinden alındı

[10] *Baklava Festivali'ne Gaziantep Damgasını Vurdu*. (2013, Eylül 29). Haberler.com: <http://www.haberler.com/baklava-festivali-ne-gaziantep-damgasini-vurdu-5121549-haberi/> adresinden alınmıştır

[11] Baş, E. (2004). Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 45(1), 167-190.

[12] Batman, O., & Çınar Oğuz, S. (2011). Kültür Turizmi. N. Hacıoğlu, & C. Avcıkurt içinde, *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* (s. 189 - 208). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

[13] Batu, A., & Batu, H. S. (2016). Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.

[14] Baysal, A. (1990). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları:1230.

[15] Biletix. (2017, Nisan 26). *Ankara Kahve ve Çikolata Festivali*. Biletix: <http://www.biletix.com/etkinlik-grup/122200720/ANKARA/tr> adresinden alınmıştır

[16] Büyükkürkçüyan, T. (2011). *Hemşinlilerde Unutarak ve Gizlenerek Var Olmak*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.

[17] Csapo, J. (2012). The Role and Importance of Cultural Tourism in Modern Tourism Industry. M. Kasımoğlu, & H. Aydın (Dü) içinde, *Strategies for Tourism Industry - Micro and Macro Perspectives* (s. 201-232). Rijeka: InTech.

[18] Çığırım, B. (2015, Mayıs 23). *16. Helva Şenliği Başladı*. Nisan 26, 2017 tarihinde Çağdaş Kocaeli Gazetesi: <http://www.cagdaskocaeli.com.tr/mobil/haber/16-helva-senligi-basladi-h56996.html> adresinden alındı

[19] DHA. (2017, Nisan 21). *Son Çikolata Trendleri Bu Festivalde*. Nisan 26, 2017 tarihinde Hürriyet: <http://www.hurriyet.com.tr/son-cikolata-trendleri-bu-festivalde-40433666> adresinden alındı

[20] Dinçer, F. İ., & Ertuğral, S. M. (2000). Kültürel Mirasın Korunması ve İstanbul İlindeki Tarihi Yapıların Turizm Amaçlı Kullanımı Üzerine Bir Deneme. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 11(2), 69-78.

[21] *Düğün pastası nasıl seçilir?* (2016). Aralık 11, 2016 tarihinde Pembena: <http://www.milliyet.com.tr/dugun-pastasi-nasil-secilir--pembena-detay-yemek-1863415/> adresinden alındı

[22] Emekli, G. (2006). Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15(1-2), 51-59.

[23] Emil, T. (2006, Temmuz). *Baklava Sektör Profili*. Aralık 6, 2016 tarihinde İstanbul Ticaret Odası: <http://www.ito.org.tr/Dokuman/Sektor/1-9.pdf> adresinden alındı

[24] Erkişçi, Y. (1999, Haziran 6). *Akide ve Lokumun Tarihi*. Aralık 9, 2016 tarihinde İstanbul Şehir Üniversitesi e-Arşiv: <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3468/001502808006.pdf?sequence=3> adresinden alındı

[25] *Fotoğraflarla Baklavanın Öyküsü*. (2010, Mart). Aralık 5, 2016 tarihinde Gaziantep Mutfağı: <http://www.gaziantepmutfagi.org/upload/baklavaninoyku-su.pdf> adresinden alındı

[26] *Gaziantep, Aşure ile Guinness Rekorunu Kırdı*. (2016, Eylül 21). Haberler.com: <http://www.haberler.com/gaziantep-asure-ile-guinness-rekorunu-kirdi-8790936-haberi/> adresinden alınmıştır

[27] Gl events. (2017). *Türkiye Hakkında?* Nisan 26, 2017 tarihinde Gl events: <http://gl-events-turkiye.com/> adresinden alındı

[28] Gökşen, C. (2009). Geleneksel Yemeklerimizden Bazılarının Efsaneleri . *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, (s. 42-45). Van.

[29] *Guidelines for Sustainable Cultural Tourism in Historic Towns and Cities*. (2009, Eylül). European Association Historic Towns and Regions: <http://www.historic-towns.org/documents/downloads/SustainableTourismGuidelines.pdf> adresinden alınmıştır

[30] Gülcan, B. (2010). Türkiye'de Kültür Turizminin Ürün Yapısı ve Somut Kültür Varlıklarına Dayalı Ürün Farklılaştırma İhtiyacı. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 99 - 120.

[31] Güldemir, O. (2016). Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü. A. D. Arıkan içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (s. 106-139). Eskişehir: T.C Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.

[32] Gün, İ., Budak, H. N., & Seydim, Z. (2008). Isparta ve Burdur İllerinde Üretilen Gıllaçların Hijyenik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. *Türkiye 10. Gıda Kongresi* (s. 785-788). Erzurum: Gıda Teknolojisi Derneği.

[33] Gürsoy, D. (2006). *Aşkın İlacı Çikolata*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

[34] Haberler.com. (2017, Mart 25). *Çikolata, Şekerleme ve Pasta Festivali Renkli Showlarla Devam Ediyor*. Nisan 27, 2017 tarihinde Haberler.com: <http://www.haberler.com/cikolata-sekerleme-ve-pasta-festivali-renkli-9418875-haberi/> adresinden alındı

[35] İmirgi, A. (2005). Festival Kavramı Üzerine Düşüncüler. *Milli Folklor*, 17(65), 29 - 36.

[36] Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

[37] Kara, Ç. (2015). Türkiye'de Mutfak ve Yeme İçme Kültürü. C. Parla içinde, *Türkiye'nin Kültürel Mirası - II* (s. 210-242). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.

[38] Kaya, A., & Şekeroğlu, G. (2012). Çikolata. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, 51(604), 22-26.

[39] *Lokma*. (2016). Aralık 9, 2016 tarihinde Vikipedi: <http://tr.wikipedia.org/wiki/Lokma> adresinden alındı

[40] *Lokum Hakkında*. (2016). Aralık 9, 2016 tarihinde Arı Lokumları: <http://arilokum.com.tr/> adresinden alındı

[41] Mehrhoff, W. A. (1991). The New Frontier: A Case Study of Cultural Tourism. *Canadian Review of American Studies*, 22(2), 251 - 262.

[42] Meydan Uygur, S., & Baykan, E. (2007). Kültür Turizmi ve Turizmin Kültürel Varlıklar Üzerindeki Etkileri. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*(2), 30 - 49.

[43] Milliyet. (2012, Ağustos 16). *Fairy Lokma Şenliği Başlıyor!* Nisan 26, 2017 tarihinde Milliyet.com.tr: <http://www.milliyet.com.tr/fairy-lokma-senligi-basliyor-kadin/reklam/16.08.2012/1582004/default.htm> adresinden alındı

[44] *Muharrem Ayı ve Aşure*. (2016, Aralık 05). Oyna Öğren Eğitimi: <http://oynaogrenegitimi.com/kutuphane/muharremasure.pdf> adresinden alınmıştır

[45] Nahya, Z. (1982). Özel Gün Yemekleri. N. Tan içinde, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 189-197). Ankara: Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

[46] Organisation, W. T. (1985). *The State's Role in Protecting and Promoting Culture as a Factor of Tourism Development*. Madrid: WTO.

[47] Önçel, S., & Göde, M. Ö. (2016). Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış. H. Yılmaz içinde, *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (s. 97-114). Ankara: Detay Yayıncılık.

[48] Örs, A. (2012, Kasım 25). *Bir tencerede 41 çeşit malzeme: Aşure*. Aralık 6, 2016 tarihinde Sabah: <http://www.sabah.com.tr/pazar/2012/11/25/bir-tencerede-41-cesit-malzeme-asure?paging=1> adresinden alındı

[49] Polat, S., Aktaş Polat, S., & Halis, M. (2017). *Kent Kimliği Kapsamında Festivallerin Değerlendirilmesi: Uluslararası Altın Safran Film Festivali Örneği*. Nisan 27, 2017 tarihinde Asos Index: <http://asosindex.com/cache/articles/article-1423931571.pdf> adresinden alındı

[50] Richards, G. (2003). *What is Cultural Tourism?* Nisan 19, 2017 tarihinde Academia: https://www.academia.edu/1869136/What_is_Cultural_Tourism adresinden alındı

[51] Samancı, Ö. (2012). Tanrıların Yiyeyeceği Çikolata. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, 27-31.

[52] Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. A. D. Arıkan içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (s. 86-105). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.

[53] Sandıkçıoğlu, T. (2016). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi. A. D. Arıkan içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (s. 2-21). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.

[54] Seidel, K. (2000). *Zerde Rice Jelly With Honey and Saffron*. Aralık 11, 2016 tarihinde Serving the Guest A Sufi Cookbook and Art Gallery: http://www.superluminal.com/cookbook/pudding_zerde.html adresinden alındı

[55] Soylu, N. (2016, Ekim 2). *Lokum Festivali Olsa*. Nisan 27, 2017 tarihinde Karabük Haber: <http://www.karabukhaber.com.tr/lokum-festivali-olsa.html> adresinden alındı

[56] *Sütlü Zerde Tatlısı*. (2013, Aralık 19). Aralık 11, 2016 tarihinde Trakya Gezi: <http://www.trakya gezi.com/sutlu-zerde-tatlisi/> adresinden alındı

[57] Şahan, Y., Yiğit, A., İrkin, R., & Korukluoğlu, M. (2006). Hoşmerim Tatlısının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. *Türkiye 9.*

Gıda Kongresi (s. 991-994). Bolu: Gıda Teknolojisi Derneği.

[58] Şanlıer, N., Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2008). Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu. *Türkiye 10. Gıda Kongresi* (s. 1123-1127). Erzurum: Gıda Teknolojisi Derneği.

[59] T.C Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). *Baklava*. Ankara: T.C Milli Eğitim Bakanlığı.

[60] T.C Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). *Hamur Tatlıları*. Ankara: T.C Milli Eğitim Bakanlığı.

[61] T.C Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). *Özel Gün Pastaları*. Ankara: T.C Milli Eğitim Bakanlığı.

[62] T.C Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). *Tahıl Tatlıları*. Ankara: T.C Milli Eğitim Bakanlığı.

[63] Tayar, M. (2013, Şubat 19). *Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü*. Aralık 7, 2016 tarihinde DünyaGıda: <http://www.dunyagida.com.tr/kose-yazisi/osmanlidan-gunumuze-helva-kulturu/1098> adresinden alındı

[64] Tezcan, M. (1993). Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 54-61). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

[65] Tezcan, M. (1997). Yemek Kültürü Üzerinde Dinsel Etkiler. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 139-146). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

[66] *Türkiye'nin bayram tatlıları*. (2007, Aralık 18). Aralık 11, 2016 tarihinde Ntv: <http://arsiv.ntv.com.tr/news/422548.asp#storyContinues> adresinden alındı

[67] Türkoğlu, H. (2011, Haziran 24). *Saray tatlandırın helvahane*. Aralık 7, 2016 tarihinde Gıda Vitriini: <http://www.gidavitriini.com.tr/kultur-sanat/saray-tatlandiran-helvahane-h846.html> adresinden alındı

[68] Uluslararası Pastacılar Festivali. (2015). *Festival Hakkında*. Nisan 27, 2017 tarihinde Uluslararası Pastacılar Festivali: <http://pastacilarfestivali.com/> adresinden alındı

[69] Ulusuoy, B., Çengil, A., Özalp Konyar, H., Alpman, A., Açıkbaş, Ö., Şen, A., . . . Ezber, G. (2014, Haziran). Ramazan Tatlılarının Şahı: Güllaç. *Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Dergisi*, s. 48-50.

[70] Usluer, İ. (2016, Kasım 18). *Pastanızı Seçerken Özen Gösterin*. Aralık 11, 2016 tarihinde Usluer Kişisel Blog: <https://www.usluer.net/pastanizi-secerken-ozen-gosterin/> adresinden alındı

[71] Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. *Milli Folklor*(86), 127-139.

[72] Yeni Şafak. (2011, Mart 8). *Yüzlerce Foçalı Otluk Lokma Şenliği'nde Buluştu*. Nisan 26, 2017 tarihinde Yeni Şafak: <http://www.yenisafak.com/yerel/yuzlerce-focali-otlu-lokma-senliginde-bulustu-307234> adresinden alındı

[73] Zengin, B., & Eker, N. (2014). Alternatif Turizm Kapsamında Kültür Turizminin Sürdürülebilirliğinde Turist Rehberlerinin Rolü: Bir Uygulama. *XIII. Geleneksel Turizm Paneli*. İstanbul.