

## **Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu**

Nevin Şanlıer, Menekşe Cömert, Fügen Durlu-Özkaya  
Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Ankara

### **Özet**

Gençlerin, Türk mutfağında önemli yeri bulunan geleneksel tatlı ve helvalar hakkındaki bilgi düzeylerini saptamak, geleneksel tatların değerinin farkında olup olmadıklarını belirlemek amacıyla planlanan araştırma, anket tekniği ile araştırmacılar tarafından yüz yüze Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesinde okuyan 270 öğrenciye uygulanarak gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %58.1'i erkek, %41.9'ü kızdır. Gençlerin %75.6'sı elması ve incir uyutmasını, %76.3'ü sürganiyeyi, %78.2'si fitrı, %80.4'ü asideyi, %81.5'i nazlı aş, %81.9'u küncülü akıt ve samsayı, %84.9'u sabuniyeyi bilmediklerini ifade etmişlerdir.

**Anahtar kelimeler:** Gençler, Türk Mutfağı, geleneksel tatlılar, helvalar

### **Giriş**

Kültür bir toplumun sahip olduğu maddi, manevi değerlerin bütünü ve yaşam tarzı olup; icat ve geleneklerin bir araya gelerek oluşturduğu bir bütündür. Ancak toplumdan topluma, yöreden yöreye farklılıklar göstermektedir (1-3). Bir ülkenin mutfağı, o ülkenin en önemli kültürel göstergelerindendir. Her milletin, ülkenin yapısı ve alışkanlıklarına göre kendi mutfağı vardır. Türk mutfağı bunlar içinde en renkli ve zengin olanıdır. Türk mutfağının kendine özgü nitelikler kazanmasında ve zengin bir mutfak olmasında tarihsel birikimi ve çeşitliliğinin, coğrafi zenginliği ve değişkenliğinin, denizlerin çeşitliliği ve ürünlerinin etkisi bulunmaktadır (4). Dünya mutfağı içinde gerek çeşit, gerekse lezzet açısından evrensel beğenin odağı olan Türk mutfağı da binlerce yıllık bir geçmişe sahiptir. Tarihsel süreç içerisinde Anadolu toprakları kültürel zenginlikleri içinde barındırmış, geliştirmiş ve günümüze taşımıştır. Türkiye'de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağı, Dünya'nın en zengin üç mutfağı arasına girmiştir ve Dünya'nın en besleyici mutfağı olma özelliğini de elinde tutmaktadır (5). Türk Halk Kültürü içerisinde yer alan yöresel mutfağımız varlığını kendi imkan ve ölçüleri içerisinde değişikliklerle sürdürmektedir. Yemekler yörelerin geleneksel alışkanlıklarını, ekonomik imkânlarını, yöresel yemek hazırlama biçimlerini ve beşeri özelliklerini yansıtmakla beraber, yemek kültürümüz bugün unutulmaya yüz tutmuştur. Yaşadığımız günler, koşullar ve büyük değişimler nedeniyle kültürümüzün kalıcı olma şansı her gün biraz daha azalmaktadır (6). Türk mutfağında tatlılar her zaman önemli bir yere sahip olmuş, diğer yiyecekler arasında özel yeri olan bir gıdadır. Geniş bir yelpaze içinde yer alan çok sayıda geleneksel tatlımız vardır. Ancak mevcut küreselleşme, toplumların sosyal ve ekonomik yaşamının yanı sıra mutfak kültürünün de değişimine yol açmaktadır. Hatta üzerinde durulmadığı ve genç kuşaklara tanıtılmadığı takdirde Geleneksel

Türk Mutfağının yavaş yavaş değişmesi, hatta zamanla unutulması muhtemel görünmektedir.

#### **Yöntem**

Gençlerin, Türk mutfağında önemli yeri bulunan geleneksel tatlı ve helvalar hakkındaki bilgi düzeylerini saptamak, geleneksel tatların değerinin farkında olup olmadıklarını belirlemek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür. Hazırlanan anketler araştırmacılar tarafından Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi'nde okuyan 270 öğrenciye uygulanmıştır. Elde edilen veriler SPSS 11.0 programında değerlendirilmiş, frekans ve yüzdeler alınarak tabloleştirilmiştir.

#### **Bulgular ve Tartışma**

Toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun, gelenek, görenek, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek kendine has beslenme ve mutfak kültürünün ortaya çıkarmasına sebep olmuştur. Gençlerin, Türk mutfağında önemli yeri bulunan geleneksel tatlı ve helvalar hakkındaki bilgi düzeylerini saptamak amacıyla yapılan bu çalışmada gençlere ait demografik bilgiler Çizelge 1' de gösterilmiştir. Araştırma kapsamına alınan 18-25 yaş arası öğrencilerin %38.5'i ikinci sınıf, %30.4'ü dördüncü sınıf, %27.4'ü üçüncü sınıf, %3.7'si ise birinci ve beşinci sınıf öğrencisidir. Araştırmaya katılan öğrencilerin annelerinin %55.6'sı ilköğretim mezunu, % 10.7'si okur yazar olmamasına karşın, %5.2'si yükseköğretim / üniversite mezunudur. Babalarının eğitim durumu ile ilgili olarak % 40.7' si ilköğretim, %26.7'si lise veya dengi okul mezunudur. Araştırmaya katılan öğrencilerin annelerinin % 83.7'si ev hanımıdır ve babalarının ise % 37.4'ü emekli, %11.5'i serbest meslek olarak görülmektedir. Araştırmaya katılan öğrencilerin % 23.7'si İç Anadolu, % 20.4'ü Ege ve % 22.9' u Marmara Bölgesi'nde yaşamaktadır. Öğrencilerin aslen % 21.5'i İç Anadolu, %17.0'si Ege ve % 15.9'u Marmara Bölgesi'ndendir. Öğrencilerin geleneksel Türk tatlılarını bilme ve tatma durumları Çizelge 2'de verilmiştir. Öğrencilerin geleneksel Türk tatlı ve helvalarıyla ilgili bilgi düzeylerinin düşük olduğunu görülmüştür. Yapılan bu çalışmada öğrencilerin % 97.1' i baklavayı, % 78.5'i bülbül yuvasını, % 77.4'ü dilber dudağını, %90'ı ekmek kadayıfını ve % 72.6'sı ekmek tatlısını bilmelerine rağmen aside tatlısını % 80.4'ünün, sabuniye'yi % 84.8'inin, Osmanlı şerbeti'ni % 70.7' sinin ve Padişah helvasını ise % 73.3'ünün bilmemektedirler. Ayrıca sütlu tatlılarla ilgili olarak gençlerin % 74.5' inin muhallebiyi, % 89.7'sinin sütlacı, % 78.2'sinin tavukgöğsünü bildikleri; % 52.2'sinin su muhallebisi hakkında bilgi sahibi olmadığı görülmektedir. Gençlerin %75.6'sı elması ve incir uyutmasını, %76.3'ü sürganiyeyi, %78.2'si fitırı, %80.4'ü asideyi, %81.5'i nazlı aşısı, %81.9'u küncülü akıt ve samsayı, %84.9'u sabuniyeyi bilmediklerini ifade etmişlerdir. Turizm eğitimi alan öğrencilerin birçoğu sektörde çalışabildiği gibi öğretmen de olmaktadır. Ancak turizm eğitimi alan öğrencilerin bile Türk mutfağı içinde yer alan tatlılar hakkında bilgilerinin olmaması maalesef çok üzücüdür. Çünkü ülkelerin tanıtımında mutfaklarının da önemli yeri vardır.

Çizelge 1. Ankete katılanların kişisel bilgilerine ilişkin yüzde ve frekans dağılımları

	Kişisel Bilgiler	f	%
Cinsiyet	Erkek	157	58.1
	Kadın	113	41.9
Annenin eğitim durumu	Okuryazar değil	29	10.7
	İlkokul	150	55.6
	Ortaokul	35	13.0
	Lise veya dengi	40	14.8
	Yüksekokul/üniversite	14	5.2
Babanın eğitim durumu	Okuryazar değil	6	2.2
	İlkokul	110	40.7
	Ortaokul	47	17.4
	Lise veya dengi	72	26.7
Annenin Mesleği	Yüksekokul/üniversite	35	13.0
	Ev hanımı	226	83.7
	Memur	8	3.0
	İşçi	9	3.3
	Çiftçi	1	0.4
	Kendi işyeri var	1	0.4
	Emekli	20	7.4
Serbest meslek	5	1.9	
Babanın Mesleği	İşi yok	7	2.6
	Memur	37	13.7
	İşçi	44	16.3
	Çiftçi	21	7.8
	Kendi işyeri var	29	10.9
	Emekli	101	37.4
Yaşadığı Bölge	Serbest meslek	31	11.5
	İç Anadolu Bölgesi	64	23.7
	Doğu Anadolu Bölgesi	15	5.6
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi	11	4.1
	Karadeniz Bölgesi	21	7.8
	Akdeniz Bölgesi	42	15.6
Aslen Nerele Olduğu	Ege Bölgesi	55	20.4
	Marmara Bölgesi	62	22.9
	İç Anadolu Bölgesi	58	21.5
	Doğu Anadolu Bölgesi	26	9.6
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi	19	7.0
	Karadeniz Bölgesi	40	14.8
	Akdeniz Bölgesi	38	14.1
	Ege Bölgesi	46	17.0
	Marmara Bölgesi	43	15.9

### Sonuç ve Öneriler

Beslenme kültürü toplumların yaşam biçimleriyle doğrudan ilişkilidir. Mutfak bir uygarlık belirtisi olup kültürün vazgeçilmez ögesidir. Ancak kentleşme süreci gelenek ve göreneklerimizde değişmesine, yozlaşmasına, unutulmasına neden olmaktadır. Oysaki tarih boyunca Türkleri ayakta tutan etkenlerden biride beslenme alanındaki bilgi, gelenek ve uygulamalardır. Günümüz gençliğinin bu araştırma sonuçlarında da görüldüğü gibi geleneksel Türk tatlı ve helvaları hakkında bilgilerinin olmaması üzücüdür. Pek çok çalışmada Türk yemeklerinin gençler tarafından yeterince bilinmediği ifade edilmiştir. Ancak zengin bir kültüre sahip olan Anadolu'da her yöreye, her topluluğa ait yeme- içme gelenekleri,

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum

kullanılan araç-gereç, eğlenceler ortaya çıkarılarak yeni nesillere tanıtılmalıdır. Bu konuda uzmanlaşmış bireylerin, özellikle turizm öğretmenlerinin, turizm sektöründe çalışan turizmcilerin, gönüllü kuruluşların, kitle iletişim araçlarının, vakıfların ve üniversitelerin desteğine ihtiyaç vardır. Ayrıca elde edilen verilerin, mutlak suretle belgelendirilmesinin de faydalı olacağı inancındayız.

**Çizelge 2. Geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumlarına ilişkin yüzde ve frekans dağılımları**

Tatlı ve helvalar	Biliyor tatmış		Bilmiyor		Biliyor ama hiç tatmamış	
	f	%	f	%	f	%
Acı badem kurabiyesi	94	34,8	141	52,2	35	13
Arabaşı	78	28,9	168	62,2	24	8,9
Aside	30	11,1	217	80,4	23	8,5
Aşure	243	90	23	8,5	4	1,5
Ayva tatlısı	207	76,7	43	15,9	20	7,4
Ayva tatlısı	209	77,4	47	17,4	14	5,2
Bademli hurma tatlısı	77	28,5	149	55,2	44	16,3
Baklava	262	97,1	6	2,2	2	0,7
Balkabağı tatlısı	195	72,3	63	23,3	12	4,4
Bici	78	28,9	173	64,1	19	7
Boza	188	69,6	56	20,8	26	9,6
Bülbül yuvası	212	78,5	44	16,3	14	5,2
Cezerye	173	64	84	31,2	13	4,8
Çekme helva	95	35,2	152	56,3	23	8,5
Dilber dudağı	209	77,4	34	12,6	27	10
Dondurmalar	235	87	32	11,9	3	1,1
Ekmek kadayıfı	243	90	13	4,8	14	5,2
Ekmek tatlısı	196	72,6	49	18,1	25	9,3
Elmasiye	33	12,2	204	75,6	33	12,2
Fıtır	45	16,6	211	78,2	14	5,2
Güllaç	216	80	37	13,7	17	6,3
Hanım dudağı	94	34,8	139	51,5	37	13,7
Hanım gerdanı (kocakarı gerdanı)	58	21,4	181	67,1	31	11,5
Hanım göbeği	159	58,9	81	30	30	11,1
Hoşaf	223	82,4	39	14,6	8	3
Hurma tatlısı	163	60,4	73	27	34	12,6
İncir dolması	77	28,5	159	58,5	34	12,6
İncir uyutması	45	16,7	204	75,6	21	7,7
İrmik helvası	234	86,6	31	11,5	5	1,9
Kadayıf dolma	135	50	117	43,3	18	6,7
Kaygana	87	32,2	155	57,4	28	10,4
Kayısı (çir) kavurma	77	28,6	174	64,4	19	7,0
Kazandibi	227	84	35	13	8	3
Kedibatmaz	51	18,8	203	75,3	16	5,9
Kemalpaşa tatlısı	224	83	35	13,0	11	4,0
Keşkül	205	75,9	46	17,4	18	6,7
Komposto	228	84,4	38	14,1	4	1,5
Kurukayısı/erik/incir kavurması	110	40,8	138	51,1	22	8,1
Kuş lokumu	76	28,1	173	64,1	21	7,8
Küncülü ağıt	33	12,2	221	81,9	16	5,9
Künefe	209	77,4	42	15,6	19	7,0
Laz böreği	68	25,2	168	62,2	34	12,6
Loğusa şerbeti	91	33,7	148	54,8	31	11,5
Lokma	238	88,2	29	10,7	3	1,1
Lokum	236	87,4	29	10,7	5	1,9
Muhallebi	201	74,5	56	20,7	13	4,8
Nazlı aş	32	11,8	220	81,5	18	6,7
Nişasta helvası	137	50,9	110	40,5	23	8,6
Osmanlı şerbeti	51	18,9	191	70,7	28	10,4
Padişah helvası	54	20	198	73,3	18	6,7
Paşa tatlısı	66	24,5	178	65,9	26	9,6
Pekmez	213	78,9	47	17,4	10	3,7
Pekmezli un helvası (gurbet helvası)	131	48,5	108	40	31	11,5
Pelte(paluze)	84	31,1	163	60,4	23	8,5
Pestil	161	59,6	85	31,5	24	8,9
Peşmelba	38	14	200	74,1	32	11,9

**Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum**

Tath ve helvalar	Biliyor tatmış		Bilmiyor		Biliyor ama hiç tatmamış	
	f	%	f	%	f	%
Peynir tatlısı	147	54.4	91	33.7	32	11.9
Peynirli hoşmerim	139	51.5	102	37.8	29	10.7
Pirinçunu helvası	73	27	163	60.4	34	12.6
Pişmaniye	228	84.4	35	13.0	7	2.6
Revani	227	84.1	32	11.8	11	4.1
Sabuniye	23	8.5	229	84.8	18	6.7
Samsa	30	11.1	221	81.9	19	7.0
Sarığ burma	76	28.3	168	61.9	26	9.8
Su muhallebisi	111	41.1	141	52.2	18	6.7
Sübye	43	16	209	77.3	18	6.7
Süngariye tatlısı	34	12.6	206	76.3	30	11.1
Sütlaç	242	89.7	24	8.8	4	1.5
Şambali	90	33.4	154	57	26	9.6
Şekerpare	237	87.7	29	10.8	4	1.5
Şılık tatlısı	60	22.2	188	69.6	22	8.2
Tahin helva	231	85.6	33	12.2	6	2.2
Tavukgöğsü	211	78.2	48	17.8	11	4.0
Tel kadayıf	241	89.3	23	8.5	6	2.2
Tulumba tatlısı	244	90.4	17	6.3	9	3.3
Türbanlı elma	40	14.8	206	76.3	24	8.9
Un helvası	235	87.0	25	9.3	10	3.7
Un kurabiyesi	208	77.0	54	20.0	8	3.0
Unlu hoşmerim	86	31.9	164	60.7	20	7.4
Veziir parmağı	187	69.0	47	14.7	36	13.3
Yassı kadayıf	119	44.1	122	45.2	29	10.7
Yoğurt tatlısı	96	35.5	139	51.5	35	13
Yumurtalı ekmek tatlısı	56	20.8	172	63.7	42	15.5
Zerde	83	30.7	167	61.9	20	7.4

**Kaynaklar**

1. Oğuz O. 1990. Üçüncü Milletler arası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını Bildiri Kitabı, 7-12 Eylül, Ankara.
2. Baykan S, Tekgül N. 1993. Evlerimizde pişirilen pilav çeşitleri üzerine bir araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 3, 1-11.
3. Şanlıer N, Arıkan B. 2001. Elazığ mutfağından unutulmak üzere olan birkaç yemek. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 29, 167-175.
4. Tezcan M. 1982. Türklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, AÜ Basımevi, Ankara.
5. Birer S. 1984. Türk toplumunda yemek yeme alışkanlıkları ve Türk mutfağının özellikleri. Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, GÜ Basım Yayın yo Basımevi, Ankara.
6. Albayrak B. 1996. Mutfağımızı yaşatmaya kararlıyız. V. Milletler arası Türk Halk Kültürü Kongresi Program ve Bildiri Özetleri, 24-29 Haziran, Ankara.