

## GELENEKSEL TATLARIN YÖRESEL TATLARLA BULUŞMASINA BİR ÖRNEK “GÜL SARMASI”<sup>1</sup>

*Nedret ÇAĞLAR\**

*Fatma Nilhan ÖZALTIN\*\**

### Özet

Osmanlıdan günümüze Türk mutfak kültüründe tatlılar hep önemli bir yere sahiptir. Kültürümüzde yüzyıllardır üretilen çok çeşitli tatlı türleri bulunmaktadır. Bu tatlılar arasında önemli bir yere sahip olanlardan biri de lokumdur. Türk lokumunun dünya çapında tanınan ve beğenilen bir yiyecek olmasının yanı sıra, geleneksel üretim tekniklerinin bozulmadan günümüzde de sürdürülmüş olması dikkat çekicidir.

Lokumun tarihsel süreçte gelişimine bakıldığında, M.S. 226-652 tarihleri arasındaki dönemlerde Persler'e kadar uzanan köklü bir geçmişe sahip olduğu bilinmektedir. Lokum, 15. yüzyıldan itibaren ise Anadolu'da farklı malzemeler kullanılarak çeşitlenmiş ve üretimi yapılmıştır. Bu çalışmada, kültürümüzde önemli bir yere sahip olan tatlılardan lokumun, Isparta gülü ile birleştirilerek yöresel bir ürün haline dönüştüğü “Gül Sarması” nı tanıtmak, geleneksel tatlılardan yöresel tatlılara üretimini anlatmak amaçlanmaktadır. Güzel kokusu, tıbbi değeri, kozmetik ve beslenme sektöründeki yeri dolayısıyla farklı ürünlerle karşımıza çıkan Isparta gülü, Isparta yöresinin tanıtımında ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir.

Çalışmada arşiv tarama, gözlem ve yerinde inceleme yöntemlerinden yararlanılmıştır. Lokumun tarihsel gelişimi araştırılmış ve Isparta gülü hakkında literatür taranmıştır. Gözlem ve yerinde inceleme yöntemlerinde ise; ilk defa doğal gül yaprağını lokum üretiminde kullanan Yıldırım Şekerleme'nin ürettiği “Gül Sarması”, yöresel bir ürün olarak değerlendirilmeye alınmıştır. Tamamen el yapımı olan “Gül Sarması” lokumunun yapımında özel olarak toplanan gül yaprağı kullanılmakta ve arasına Antep fıstığı sarılarak rulo halinde satışa sunulmaktadır. Gül yaprakları kullanılarak üretimi gerçekleştirilen gül lokumu; “Gül Sarması” ile hem ülkemizde hem de dünyada beğeni kazanmış ve Isparta'nın yöresel tatlıları arasında yerini almıştır.

**Anahtar Kelimeler:** *Isparta, Gül, Yöresel, Lokum*

---

<sup>1</sup>Bu Makale 15-18 Kasım 2012 Tarihleri Arasında Antalya'da Düzenlenen I. Uluslararası Yöresel Ürünler Sempozyumu'nda Sözlü Bildiri Olarak Sunulmuştur.

\*Nedret Çağlar, Yrd.Doç.Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Teknik Bilimler MYO, Görsel, İşitsel Teknikler Ve Medya Yapımcılığı Bölümü, nedretcaglar@Sdu.Edu.Tr

\*\*Fatma Nilhan Özaltın, Okt., Süleyman Demirel Üniversitesi, Teknik Bilimler MYO, El Sanatları Bölümü, nilhanozaltin@Sdu.Edu.Tr

## AN EXAMPLE TO MEETING OF TRADITIONAL TASTES WITH REGIONAL TASTES "GÜL SARMASI"

### Abstract

Desserts have always had an important place in Turkish cuisine culture from Ottoman to the present. Our culture has a wide variety of desserts being made for centuries. One of them is Turkish delight. It's remarkable that its conventional producing techniques are even being maintained today without being degenerated as well as being a well-liked and popular food worldwide.

Considering development of the Turkish delight in historical process, it's known that it had a long-standing past going back to the Persians during the periods between AD 226-652. The Turkish delight became diversified and produced by use of different materials in Anatolia as of 15th century. In this study, it is intended to introduce "Gül Sarması" that is obtained by adding Turkish delight which is among the tastes having an important place in our culture with the rose of Isparta thus making it a regional product and to explain its producing from traditional tastes to the regional tastes. Rose of Isparta which appears with different products thanks to its fragrance, medical value and place in the areas of cosmetics and nutrition has an important place in introduction and economy of the Isparta region.

Archive scanning, observation and on-the-spot check methods were used in the study. Historical development of the Turkish delight was researched and the literature on the rose of Isparta was scanned. In the observation and on-the-spot check methods, "Gül Sarması" produced by Yıldırım Şekerleme that had used natural rose leaves in production of the Turkish Delight for the first time was taken into consideration as a regional product. In production of the "Gül Sarması" which is pure hand-made, specially picked up rose leaves are used and it is put up for sale as rolled after interlaying Pistachio. The Rose Turkish Delight which is produced by using leaves of the rose has gained appreciation in both our country and the world and taken its place among regional tastes of Isparta.

**Key Words:** *Isparta, Rose, Regional, Delight*

## GİRİŞ

Osmanlı mutfak kültürünün vazgeçilemez tatlarından biri lokumdur. Lokum dünya çapında tanınan, hatta “Turkish Delight” olarak markalaşmış önemli geleneksel tatlarımızdandır. Geleneksel tatlarımızın özgünlüğünü yitirmeden günümüzde de sürdürülebilirliği ancak kaliteli ve doğru üretimle gerçekleştirilebilmektedir.

Bu çalışmada, geleneksel tatların yöresel tatlarla buluşmasına bir örnek olan “Gül Sarması” konu edinilmiştir. Bu doğrultuda Isparta’da yöresel olarak yetişen gül ürünü ile lokum ve Antep fıstığını birleştirip yeni bir lezzet haline getiren Yıldırım Şekerleme kaynak olarak alınmıştır.

Gül, gülgiller (Rosaceae) familyasının Rosa cinsindedir. Gül çiçeğinin insanlık tarihindeki yeri ve önemi en az 5000 yıllık çok renkli bir geçmişe dayanır. Bu zaman içinde gül aşk, güzellik, savaş, barış ve siyaset alanlarında sembol olarak kullanılmıştır (<http://www.gulbirlik.com/gul-hakkinda.asp.htm> [06.11.2012]). Aşkın, güzelliğin, sevginin ve saygının ifadelerini bünyesinde barındıran gül; önce kokusu ile gönülleri sonrada lokum gibi özel bir lezzetle birleşerek damakları mest etmektedir. Gül lezzetini lokumda, kokusunu parfümlerde göstermektedir.

Isparta gülüne has olan eşsiz ve kalıcı güzel koku, lokum tadıyla birleşerek bayramlarımızın, düğün törenlerimizin, kutlamalarımızın hoş bir ikramı ve ziyaretlerimizde damaklarımızı tatlandıran özel bir lezzet olmuştur. Tatlı yiyelim tatlı konuşalım ifadesinde dayandırılarak özellikle Türk kahvesi yanında da ikram edilen gül lokumu, gül sarması ile gelenekselle yöreseli bir arada sunmanın güzel bir örneğini göstermektedir.

Türk geleneklerinde en az 900 yıllık bir geçmişe sahip olan gül ve gülsuyu ile ilgili bilgiler için yazılı kaynaklarda 11. yüzyıla kadar gidilebilmektedir. Özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde, gülsuyu ve gülden yapılan macun, şurup gibi maddelerin kullanımı dikkat çekmektedir (<http://www.gulbirlik.com/gul-hakkinda.asp.htm>[06.11.2012]). Gül Osmanlı saraylarında önemli bir yere sahip olmuştur.

Hoş kokusu ve işlevselliği açısından Isparta'da yetişen güller şehrin adıyla bütünleşerek bir marka olmuş Isparta denince gül, gül denince hep Isparta akla gelmiştir. Dünya çapında ün kazanmış Isparta gülü (yağ gülü -rosedamascena) 1870'li yılların başında Bulgaristan'dan gelen göçmenler tarafından Isparta'ya getirilmiştir. Isparta'da yağ gülü üretimi 1888 yılında başlamıştır. Gülyağı üretimi de 1892 yılında "Müftüzade İsmail Efendi" isimli şahıs tarafından gerçekleştirilmiştir. Müftüzade İsmail Efendi tarafından imbik adı verilen basit ve ilkel kazanlarda işlenmeye başlanan gülyağı, uzun yıllar bu metotla üretilmiştir (<http://isparta.gov.tr/isparta.aspx?rid=39> [20.04.2012]). Halen modern tesislerde gül yağı, gül konkreti ve gül suyu üretimi devam etmektedir<sup>2</sup>.



Fotoğraf 1. Isparta Gülü

Türkçede geçen lokum, Arapçadaki luqma(t) "lokma", çoğulu luqum kelimelerinden gelmektedir. Osmanlıca alternatif adı, Arapçadan gelen rahat al-hulqum ile türeyen rahat ul-hulküm'dür ve boğaz rahatlatan anlamındadır. Daha sonra bu isim

---

<sup>2</sup> Gül Konkreti; fermantasyona uğramamış, rengi ve kendine has yapısını bozmamış son derece taze pembe güllerin extraction metodu ile işlenmesinden elde edilen krem kıvamında, koyu vişneçürüğü rengi görünümünde katı gül yağıdır. Parfüm ve kozmetik sanayinin ham maddelerinden biri olan absölüt üretiminde kullanılır (<http://www.gulbirlik.com/urunlerimiz-gul-konkreti.asp.htm> [06.11.2012]).

çeşitli biçimlerde kullanılmış; “Rahat Lokum”, “Lati Lokum”, en sonunda da sadece “Lokum” diye ifade edilmeye başlanmıştır. Lokum, kimi kaynaklara göre 15. yüzyıldan beri Anadolu’da yapılmaktadır. Kimi kaynaklara göre ise 18. yüzyıl sonunda Hacı Bekir tarafından üretildiği ifade edilmektedir. Başlangıçta bal veya pekmez ile kıvam verici olarak undan yararlanılarak üretilen lokum, 18. yüzyıl ortalarında Osmanlıların ülkeye rafine şeker girişini sağlamasından itibaren pekmez ve bal yerine şeker kullanılarak üretilmeğe başlanmıştır (<http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=12&nid=2864> [06.11.2012]).



Fotoğraf 2. Lokum

Lokum yüzyıllar boyunca Türk kültürünün bir parçası olarak, içeriği neredeyse hiç değişmeden günümüze kadar gelmiştir. Adı ister Lokum ister “Turkish Delight” olsun; şahane olarak nitelendirilen bu geleneksel Türk ürününün, yolu bir şekilde Türkiye’den geçmiş herkes tarafından beğenilerek tüketildiği bir gerçektir. Yüzyıllardır süregelen Türk Lokumu Türkiye için her zaman önemli bir tanıtım materyali olmuş ve olmaya devam edecektir (<http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=12&nid=2864> [06.11.2012]). Isparta’da Yıldırım şekerleme tarafından üretilen gül sarmasının da hem Isparta’nın hem de Türkiye’nin tanıtımına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

1972 yılında Necati Yıldırım tarafından kurulan Yıldırım Şekerleme ilk başlarda akide şekeri ve lokum imalatı yapmıştır. Daha sonraları işletmenin başına geçen Kenan Yıldırım ürün çeşitliliği artırarak yenilikçi bir yaklaşımla farklı tatlar ortaya koymaya

başladıklarını belirtmektedir. Çok zengin üretim yelpazesine sahip olan Yıldırım Şekerleme geleneksel tatlarla yöresel ürünleri birleştirip bir ilke imza atmış ve Isparta'da "Gül Sarması" üretimine başlamıştır. Gül sarması, salamura edilmiş özel gül yapraklarıyla üretilen ve el yapımı olan bir gül lokumu çeşididir. İçerisine konulan Antep fıstığı ile birlikte rulo şeklinde sarılarak tüketicilere sunulan lokum, gerek lezzeti gerekse görünümüyle büyük beğeni kazanmıştır.



Fotoğraf 3. Kazanda lokumun pişirilmesi





Fotoğraf 4. Lokumun soğutulması

Yıldırım Şekerleme Yöneticisi Kenan Yıldırım, büyük emek ve özenle hazırlanan, hijyenik koşullarda paketlenen ürünlerinin en büyük sırrının ağabeyden kardeşe, ustadan çırağa aktarılan bilgi, deneyim ile işe duyulan saygı ve titizlik olduğunu belirtmektedir (<http://www.haber2d.com/ispartahaber-1369-gul-sarmasi.html> [05.11.2012]).



Fotoğraf 5. Lokumun işlenmesi

Yıldırım, her geçen yıl farklı ürün çeşitleri ile halkın taleplerine cevap verecek şekilde kendilerini yenilediklerini, "Türkiye ve dünyada bir ilk olan doğal gül yaprağından lokum üretimine başladıklarına" değinmektedir. Yıldırım, "Yüzde 100 gül yaprağından, patenti bize ait lokum ürettik. Biz ürünümüzü önce ücretsiz olarak müşterilerimizin beğenisine sunduk. Vatandaşlardan olumlu talepler gelince üretimimizi artırarak satışa çıkardık" diyerek yenilikçi bakış açılarını da ortaya koymaktadır.



Fotoğraf 6. Gül sarması

Yıldırım, gül yapraklarını mayıs ve haziran aylarında topladıklarını, bir yıl boyunca gül reçeli ve lokum üretiminde kullanmak amacıyla mayalayarak saklama kaplarına bastıklarını söylemektedir (<http://www.kobiden.com/lokumu-gul-yapragina-sardi-15321h.htm> [17.10.2012]).



## SONUÇ

Dünya çapında tanınan ve markalaşan “Turkish Delight” a yeni bir bakış açısı kazandıran “Gül Sarması” kültürümüzü tanıtmada ve ülke ekonomisine katkı sağlamada başarılı bir örnektir. Aynı zamanda Isparta yöresinin önemli geçim kaynaklarından biri olan gül bitkisine farklı bir kullanım alanı daha kazandırılmış olması yöresel ürünün tanıtımına da önemli katkılar sağlayacaktır.

Yenilikçi yaklaşımlarla araştırılıp geliştirilerek, geleneksel bir tat olarak tüketiciye sunulan “Gül Sarması” Isparta gülünün farklı ürünlerle ve farklı üretimlerle de kullanılabilirliğini gösteren başarılı bir örnektir. Geleneksel olarak üretilen lokumun, yöresel bir ürün olan gülle birleştirilmesi sonucunda ortaya çıkan ürün sektöre yenilikçi bir bakış açısı kazandırmaktadır. Gül sarmasının tadı, görünüşü ve sunumuyla gelecekte lokum sektöründe önemli bir yere sahip olacağı düşünülmektedir.

Yöresel ürünlerin geliştirilmesi ve farklı üretimlerle piyasaya sürülmesi ülke ekonomisi açısından da büyük önem taşımaktadır. Farklı sektörlerin yapacakları yeni üretimlerde, geleneksel olanla yöreselin nasıl birleştirileceğini ve doğru üretimin nasıl gerçekleştirileceğini göstermesi bakımından “Gül Sarması” iyi bir örnek oluşturmaktadır. Yıldırım şekerlemenin yöresel değerleri geliştirmeye yönelik inovatif çalışmaları da bu anlamda oldukça önemlidir. Aynı zamanda yöresel üretim faaliyetlerine yönelik çalışmalar sürdüren üretici ve girişimciler için de iyi bir model teşkil etmektedir.

## KAYNAKÇA

### İnternet Kaynakçası

<http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=12&nid=2864> (06.11.2012).

<http://www.gulbirlik.com/gul-hakkinda.asp.htm> (06.11.2012).

<http://www.gulbirlik.com/urunlerimiz-gul-konkreti.asp.htm> (06.11.2012).

<http://www.haber2d.com/ispartahaber-1369-gul-sarmasi.html> (05.11.2012).

<http://isparta.gov.tr/isparta.aspx?rid=39> (20.04.2012).

<http://www.kobiden.com/lokumu-gul-yapragina-sardi-15321h.htm> (17.10.2012).