

DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE LOKUM: GASTRONOMİ KAPSAMINDA BİR DEĞERLENDİRME

Delight in the World and Turkey: An Evaluation in the Scope of Gastronomy

Bil. Uzm. Oğuz ÇAM

Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

E-posta: oguzcam911@gmail.com

Orcid ID: 0000-0003-3222-3367

Öz

İnsanlar, sosyal varlıklardır. Bu varlıkların yerine getirmeleri gereken çeşitli gereksinimleri vardır. Bu gereksinimlerden biri yiyecek ve içecek tüketme gereksinimidir. Bu noktada bir bilim ve sanat dalı olan gastronomi ön plana çıkmaktadır. Gastronomi, sosyal bilimler alanı içerisinde önem taşıyan bir alandır. Bu alanın odak noktası yiyecek-içecek konusu üzerine yoğunlaşmaktadır. Bundan dolayı bu alan yiyecek-içecek tüketme gereksinimi bulunan insanların hayatlarında önemli bir yere ve etkiye sahiptir. Hal böyle olunca da gastronominin sosyal yönden büyük bir potansiyel taşıdığı ve gastronomiye yoğunlaşmasının insanların yiyecek-içecek temelli konularda çeşitli avantaj ve fırsatlar elde etmelerini sağladığı düşüncesi açığa çıkmaktadır. Bu noktada gastronomi alanında ön plana çıkan bir ürün vardır. Bu ürün de lokumdur. Lokum ulusal ve uluslararası mutfakların tanınırlık elde etmesine ve bu mutfakların deneyimlenmek istenmesine yardımcı olabilmektedir. Bundan dolayı gastronomi çatısı altında lokum konusu üzerine yoğunlaşan bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmanın amacı, gastronomi kapsamında dünyada ve Türkiye'de lokumu değerlendirmektir. Çalışma, lokumun hem ulusal hem de uluslararası alanda değer taşıyan gastronomik bir ürün olmasını vurgulamak yönünden önemlidir. Çalışmanın yöntemi, derlemedir. Bu doğrultuda geleneksel derleme metodu kullanılmıştır. Çalışmada sonuç olarak; dünya ve Türkiye'de lokumun gastronomide önemli bir yere sahip olduğu, ürün açısından zenginlik ve çeşitlilik gösterdiği ortaya çıkmıştır. Çalışma sonucunun akabinde konuyla ilgili öneriler öne sürülmüştür. Çalışma, gastronomi literatürünün gelişmesine katkı sağlamıştır.

Anahtar kelimeler: Dünya, Gastronomi, Lokum, Mutfak, Türkiye.

Abstract

Humans are social beings. These beings have various needs to fulfil. One of these needs is the need to consume food and drink. At this point, gastronomy, a branch of science and art, comes to the fore. Gastronomy is an important field within the field of social sciences. The focus of this field is on food and beverage. Therefore, this field has an important place and influence in the lives of people who need to consume food and

beverages. As such, the idea that gastronomy has a great social potential and that focusing on gastronomy enables people to gain various advantages and opportunities in food and beverage-based issues becomes clear. At this point, there is a product that stands out in the field of gastronomy. This product is delight. Delight can help national and international cuisines to gain recognition and to want to experience these cuisines. Therefore, a study focusing on the subject of delight under the roof of gastronomy has been carried out. The aim of this study is to evaluate delight in the world and in Turkey within the scope of gastronomy. The study is important in terms of emphasising that delight is a gastronomic product that has both national and international value. The method of the study is review. In this direction, traditional review method was used. As a result of the study, it has been revealed that delight has an important place in gastronomy in the world and Turkey and shows richness and diversity in terms of product. Following the results of the study, suggestions on the subject were put forward. The study contributed to the development of gastronomy literature.

Key words: World, Gastronomy, Delight, Cuisine, Türkiye.

Giriş

Gastronomi, geçmişten bugüne önem taşıyan, bir bilim ve sanat dalı olan, kültürel anlamda değerli etkileşimlerin yaşanmasına vesile olan bir alandır. Toplumsal açıdan önemli olarak görülen bu alanın hem ulusal hem de uluslararası bölge içerisinde tanınırlığını ve gelişmişliğini artırması beklenmektedir.

Gastronomi kapsamında değer taşıyan türlü ürünler bulunmaktadır. Lokum da bu ürünlerden biridir. Lokumun dünya ve Türk tatlı kültürlerinde kayda değer bir konuma sahip olduğu ve gıda sektörü yönünden de önem taşıdığı düşünülmektedir. Bu durumlar gastronomi çatısı altında lokum konusuna yönelik bir araştırmanın ortaya konması noktasında motive edici ve hareketlendirici bilgiler olarak açığa çıkmıştır. Bu doğrultuda bir çalışma oluşturma gereği hissedilmiştir.

Bu çalışmanın amacı, gastronomi kapsamında dünyada ve Türkiye’de lokumu değerlendirmektir. Çalışma, lokumun hem ulusal hem de uluslararası alanlarda değer taşıyan gastronomik bir ürün olmasını vurgulamak yönünden önemlidir. Söz konusu çalışmanın literatüre ve uygulamaya katkı sağlaması söz konusudur. İlgili çalışma literatürün zenginleşmesi ve gelişmesi çerçevesinde literatüre katkı sağlarken, yiyecek-içecek özellikle de tatlı sektöründe lokumun gastronomi ve tüketim noktasında önemli bir konuma sahip olduğunu ve yüksek bir albeni oluşturduğunu göz önüne sermek anlamında uygulamaya katkı sağlamaktadır.

Gastronomi ve Lokum

Bu kapsamda gastronomi ve lokum kavramlarına yer verilmiştir. Bu kavramlar çalışmanın daha iyi anlaşılması noktasında okuyucularına bir ön fikir sunmuştur. Bundan dolayı söz konusu kavramlar üzerinde durmak uygun ve yerinde bir karardır.

Gastronomi

Yunancada ‘gastro’ (mide) ve ‘nomos’ (düzenleme, yasa veya kural) kelimelerinin birleşiminden oluşan gastronomi kimya, antropoloji, ekonomi, sosyoloji, ziraat, çevre-bilim, tıp bilimleri gibi türlü disiplinlerle etkileşim içerisindedir (Göker, 2011; Küçükkömürler vd., 2018: 79). Yeme ve içmeye ilişkin bütün kural ve normları belirten gastronomi tarih, kültür, tecrübe ve yeteneklerle harmanlanmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015; Küçükkömürler vd., 2018: 79).

Gastronomi, belirli bölge ve ülkeler ile ilgili mutfak âdetlerini ihtiva eden, iyi yiyecek yeme bilim ve sanatı olarak görülmektedir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021: 180; Hatipoğlu, 2010: 6). Diğer bir deyişe göre; gastronomi, mutfak bünyesinde bulunan yiyecek ve içeceklerin sofrası tertipleri, lezzetleri, hazırlanma biçimleri, görsel yönleri ve bunlar arasında bulunan ilişkinin analizini gerçekleştiren, iyi yiyecek-içecekleri ele alan ve bu faaliyete (gastronomi faaliyeti) katılım gösteren bireyler tarafından sanatsal bir olgu olarak belirtilen bir bilim dalıdır (Çılgınoğlu ve Çam, 2021: 139; Şengül ve Türkay, 2016: 89).

Gastronomi, temel noktasında insanın, estetiğin ve kültürlerin yansımalarının bulunduğu kapsamlı bir husustur (Çam ve Çılgınoğlu, 2024; Çelik, 2018; Çılgınoğlu, 2022; Çılgınoğlu ve Çılgınoğlu, 2023; Çılgınoğlu ve Güleç, 2022; Çılgınoğlu ve Güner, 2021, 2023; Çılgınoğlu vd., 2022; Güner ve Çılgınoğlu, 2023; Mutlu ve Çılgınoğlu, 2022; Öney, 2016; Sarıışık ve Özbay, 2015; Şengül ve Çılgınoğlu, 2023). Gastronomi, yemek yeme eyleminin yapıldığı tüketim zamanı ve ne tüketildiğinin çok ötesinde bir mana barındırmaktadır (Öney, 2016: 193). Gastronomi, yöresel ürünler, kültür, yaşam stili ve sürdürülebilir değerler manasına da gelmektedir. Bu sebeple gastronomi kültür ve âdetleri, sağlıklı bir hayat stili, özgünlük, sürdürülebilirlik ve tecrübe gibi bütün geleneksel değerleri ihtiva etmektedir (Küçükkömürler vd., 2018: 79).

Gastronomi alanı geçmişten hâlihazıra kadar olan süreçte devamlı bir değişim içindedir. Gastronomi alanı bu değişimlerin bir sonucu olarak türlü trendleri birlikteliğinde getirmiştir. Bu trendlerin kişinin sağlığını muhafaza etme ve geliştirme, kültürel değerleri muhafaza etme, yemek tecrübesini geliştirme, beslenme için seçenek yollar ortaya çıkarma gibi etkileri vardır. Bu trendler ‘yenilebilir böcekler’, ‘hücre sel tarım’ gibi azalış gösteren dünya kaynakları ile artış gösteren nüfusun beslenme problemlerine çözüm yolu bulma noktasında oluşmuş olsa da ‘moleküler mutfak’, ‘nörogastro’ gibi trendler de kişilerin yiyecek ve içeceklerden aldıkları zevklerin artırılması noktasında oluşmuştur. Oluşan trendlerin türlü avantajlarının beraberinde yiyecek ve içecek hizmeti gösteren işletmelere talep ve kar artışını da birlikteliğinde getirebilme potansiyeli bulunmaktadır (Yıldız ve Yılmaz, 2020: 19).

Gastronomi alanında gelişen hareketliliklerden gıda ürünleri de kendine düşen payı almaktadır. Örneğin; lokum, inovasyon çalışmalarına konu olan bir gıda ürün olarak dikkat çekmektedir (Güner ve Çılgınoğlu, 2024).

Lokum

Lokum, şeker şurubunun sitrik asit, tartarik asit yahut krem tartar ile kestirilip nişastayla tekniğine göre pişirildikten sonra içerisine meyve parçacıkları ya da özütü, gül gibi birtakım çiçeklerin yaprakları, esans, sakız, fıstık, ceviz, fındık, Hindistan cevizi gibi kuru meyveler ya da kaymak eklenerek yapılan ve türüne göre izin verilen gıda boyaları ile renklendirilen, pudra şekeri ya da Hindistan cevizi kaplanıp üretim işlemi yapılan bir gıda maddesidir (Doğan, 2008: 14; Türk Gıda Kodeksi, 2004). Bununla birlikte lokum, yalnızca bir şekerleme çeşidi değildir. Lokum bundan daha çoğudur. Lokum, bir kültür taşıyıcısıdır. Lokumun tadı yalnızca damakları ilgilendirmemekte, kültürün en kayda değer bileşeni olan dili de etkilemektedir (Endorfia, 2019).

Lokum sitrik asit, su, şeker, nişasta, gıda boyası veya aromayla yapılmaktadır. Genel olarak lokum hazırlama işleminde şu şekilde bir yol takip edilmektedir; İlk olarak şeker çözülebileceği dek suyla beraber kaynatılmaktadır. Başka bir taraftan sitrik asit diğer bir kap içerisinde çok az bir suyla çözülmeye bırakılmaktadır. Nişastada da aynı işlemin uygulaması gerçekleştirilmektedir. Çözülen nişasta ve sitrik asit kaynamakta olan şekerli suya ilave edilmekte ve bu karışım karıştırılıp kaynatılmaya devam edilmektedir. Bunun kıvam aldığını anlamak için bir kaşık batırıldığında yapışkan mı ve şekil alıyor mu diye denetlenmesi gerekmektedir. Yapışmadan şekil alan lokum nişastalı kaplara konarak 15-20 saat arası bekletilmekte, sonra da sert bir zemin üzerinde şekil verilip ambalajlanmaktadır (Lokum, 2024).

Lokum gibi ürünlerin üretim işleminde geleneksel metotlar revaçta olsa da modern üretim teknolojilerinden de yararlandığı bilinmektedir (Doğan, 2008: 13). Hâlihazırda lokum üretim işlemi yüksek kapasitelere sahip olan işletmelerden daha çok birden fazla alanda düşük kapasiteli imalathanelerde gerçekleştirilmektedir (Doğan, 2008: 13; Ogun, 2019: 18).

Lokumla ilgili olarak; Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği’ne göre (Ogun, 2019: 27; Türk Gıda Kodeksi, 2004);

- Çeşni maddeleri, çikolata, kakao, sakız, haşhaş tohumu, susam, Hindistan cevizi rendesi vb. maddeler ile fıstık, fındık gibi kuru ve sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yaş ve kuru meyve şekerlemeleri ve lokum kaymağını,
- Sade lokum, çeşni maddeleri ve aroma ihtiva etmeyen lokumu,
- Sultan lokumu, çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun sade lokum kitlesine karıştırılması sonucu sağlanan lokumu,
- Sucuk tipi lokum, kuru meyvelerden bir tanesinin ipe dizilmesi ve sıcak sade lokum kitlesine batırılması sonucu sağlanan çubuk-baton biçiminde olan lokumu,
- Çeşnili lokum, pişmiş sade lokum kitlesinin dışı ve içine çeşni maddelerinin katılması sonucu sağlanan lokumu belirtmektedir.

Lokumun yeryüzü tarihindeki geçmişinin milattan önce 226-652 senelerine dayandığı bilinmektedir. Lokumun atası olarak kabul gören ‘abhisa’, yeryüzünde kayda değer bir uygarlık olan Pers İmparatorluğu’nda en fazla sevilen bir tatlı olarak bilinmektedir (Cesur, 2024: 3; Sönmezdağ ve Sevimli, 2017). İleri sürülen bu ifadeye ilave olarak; lokumun ne zamandan bu yana yapıldığı ile ilgili iki farklı görüşün bulunduğu

düşünülmektedir. Bazı kaynaklara göre; 15. asırdan bu yana Anadolu’da yapılmaktadır. Bazı kaynaklara göre de 18. asrın sonunda Ali Muhiddin Hacı Bekir tarafından icat edildiği düşünülmektedir. Hacı Bekir Efendi 1777 senesinde pekmez ya da bal, un ve sudan meydana gelen eski bir karışımı geliştirip lokum tarifini ortaya koymuştur. Bu seneden daha önce de muhtemel olarak lokum ya da lokuma benzer bir şekerleme üretilmekteydi. Ali Muhiddin Hacı Bekir kendi tarifini yaparken o devirde yeni icat edilen pancar şekerinden, özleştirilmiş nişastadan yararlanmıştı (Marsel, 2023).

Lokum, su, şeker ve nişasta temel maddelerinden meydana gelen Türkiye’ye has bir şekerlemedir. Lokumun üretimine 14. ve 15. asırlarda başlandığı düşünülmekle birlikte bugünkü şekline 19. asırda erişmiştir. Lokum, yurt dışında Türk adıyla özdeşleşip bir ün yapmış bir Türk gıda maddesidir. Önceki zamanlarda lokum üretim işleminde tatlandırıcı olarak şeker yerine pekmez ve bal, su bağlayıcı ve doku yapıcı madde olarak da nişasta yerine un değerlendirilmekteydi. 18. asrın sonları itibarıyla şeker değerlendirilmeye başlamıştır. Daha sonra ise unun yerini nişastanın alması ile lokum Türk şekerlemesi olarak yeryüzünde bir şöhrete kavuşmuştur. Lokum, mısır nişastası, şeker ve suyun uygun miktarda karıştırılması ve kuruyemiş veya meyve ilave edilip belli bir sıcaklık ve zamanda açık kazan ya da buhar ceketli, otomatik karıştırıcı kazanlar içerisinde pişirilmesinin neticesinde sağlanan bir gıdadır. Lokumun pişirilme zamanı kazanın türüne göre 1–2 saat arasında değişim gösterebilmektedir. Sağlanan sıcak ve akıcı haldeki lokum içerisine nişasta serpilmiş alçak kenarlı tahta tabla veya çelik tepsilere dökülmekte, üzerine de nişasta serpilmekte, daha sonra da küçük parçalar halinde kesilmektedir. Bunlar yeniden pudra şekerine bulanarak depolanmakta, satışa sunulmaktadır. 18. asırda bir İngiliz turist tarafından İngiltere’ye götürülüp Türk lokumu Avrupa’da ‘Turkish delight’, daha sonra ise Fransa ve Balkanlar’da da ‘lokoum’ olarak tanınır hale gelmiş ve uluslararası şekerlik literatürüne girmiştir (Batu, 2006: 35).

Lokum hazırlayıcılarının değerlendirdikleri temel ham maddeler su, mısır nişastası, şeker, asit, koku, renk, çeşitli çiçek yaprakları, meyve usareleri ve kuruyemişler olarak sıralanabilmektedir (Batu, 2006: 36).

Önceki zamanlarda un, bal ve meyve şurubu kullanılıp hazırlanan lokum hâlihazırda rafine şeker ve nişastayla üretilmektedir. Farklı yemişler, meyve özütleri, meyve parçaları, aromalardan meydana gelen binlerce farklı lokum türü vardır (Saraymar Şekerleme, t.y.c.).

Lokum türleri damak zevklerine göre farklılaşmaktadır. Yapımında içerisine konan türlü aromalar, süslemeler lokumlara farklı lezzetler kazandırmaktadır (Lokum, 2024).

- Antep fıstıklı lokumlar,
- Cevizli lokumlar,
- Cezeryeler,
- Çifte kavrulmuş lokumlar,
- Çikolatalı lokumlar
- Fındıklı lokumlar,
- Güllü lokumlar,

- Hindistan cevizli lokumlar,
- Kaymaklı lokumlar,
- Kuşlokumları,
- Limonlu ve naneli lokumlar,
- Meyveli mini lokumlar,
- Narlı lokumlar (Lokum, 2024) lokum türleri arasında gösterilebilmektedir.

Lokumun sade, meyveli, Antep fıstıklı, cevizli, Hindistan cevizli, narlı, gül yapraklı gibi pek çok alternatifi vardır. Buna ilave olarak; farklı türlere sahip olan lokum her damak tadına hitap edebilmektedir. Cezerye, kuşlokumu, sultan lokumu, fitil lokum, çifte kavurulmuş lokum, paşa lokumu gibi lokum türleri vardır. Fitil lokum tepsi içerisinde soğuyan lokumların kare formunda kesilmesi ile yapılmaktadır. Sade lokum belli başlı lokum malzemeleriyle yapılmaktadır. Buna ilave olarak; içerisine herhangi bir meyve veya kuruyemiş ilave edilmez. Sultan lokumu standart tarifin şeker şurubuyla karıştırılması sayesinde hazırlanmaktadır. Kuşlokumu sade lokumun küçük boyutlarda kesilmesi ve lokumun yapımı esnasında içeriğine aromaların ilave edilmesiyle sağlanmaktadır. Meyveli lokumlarda üretim işleminde arzuya bağlı olmak üzere doğal meyve aromaları ilave edilmektedir (Ufresh, 2024).

Lokum dendiği zaman akla tek bir şey gelmemektedir. Sade, güllü, bademli, Hindistan cevizli, Antep fıstıklı, fındıklı, portakallı, narlı lokum türleri en fazla bilinen lokum türleri arasında olsa da yeni tatlarla harmanlanan kadayıflı, bisküvili, Nutella’lı ve sarma lokum gibi çeşitli lokum türleri de piyasa içerisinde yerini almıştır. Birbirinden farklı seçenekler herkesin kendi damak tadına en uygun lokum ürününe erişmesini çok daha basit bir duruma getirmektedir. Klasik lezzetler sevenler için üretim işlemi gerçekleştirilen en fazla bilinen tatlar arasında gelen kuşlokumu gibi lokum türlerinin yanında çeşitli tatların harmanlandığı fitil ve sarma biçimindeki lokum türleri de yeni tecrübeler yaşamayı sevenler için iyi lezzetler sunmaktadır (Saraymar Şekerleme, t.y.c.).

Hazırlanan lokum türüne göre üretim sırasında uygulanan metotlar farklılık göstermektedir. Genel olarak; uygulanan lokum üretiminde ilk olarak şeker bir kazan içerisinde su ve nişasta, sitrik asitle beraber işlenip kaynatılmaktadır. Sonrasında kazandan alınan yoğun karışım çelikten yapılan kalıplara dökülmektedir. Kalıplara yerleştirilen ürün minimum on iki saat oda sıcaklığı altında soğutulup dinlendirilmektedir. Soğutulan ve dinlendirilen ürüne arzu edilen uygun çeşni maddeleri eklenmektedir. Kesimi gerçekleştirilen lokum daha sonra paketlenip tüketime sunulmaktadır (Doğan, 2008: 14).

Hâlihazırda çok fazla türe sahip olan lokum gerek yapım evresi itibarıyla gerekse son ürün görseli açısından hem yerli-yabancı turistlerin ilgisini çekmekte hem de kayda değer günlerde yenilen, tercih edilen bir geleneksel ürüne dönüşmektedir (Cesur ve Küçüköner, 2022: 151).

Lokum geniş kullanım alanı ile lezzet tamamlayıcı olarak türlü içeceklerin beraberinde, çeşitli yiyeceklerin içinde servis edildiği gibi doğrudan tatlı olarak da yenilmektedir. Lokumun fazla sayıda türlü özelliklerinin yanı sıra sağlık açısından bazı faydaları vardır. Lokumun kültürel ve dini törenlerde servis edilmesi lokuma törensel bir nitelik

kazandırmaktadır. Bunun beraberinde lokum üretimi yöresel ekonomiye destek olmaktadır (Diker vd., 2017: 342).

Lokum, hâlihazırda kız isteme geleneğinde “*Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım*” denilip armağan olarak götürülen, düğün/nişan gibi özel günlerde dağıtımı yapılan, kandillerde, bayramlarda ikram edilen, kafelerde ve konuklukta kahvenin yanında sunulan ya da bisküvi arasında atıştırılmalık olarak yenilen geleneksel ve sevilen bir şekerleme olarak görülmektedir (Cesur, 2024: 4).

Değişime ve dönüşüme açık bir tatlı olmasının yanı sıra olabildiğince besleyici ve sağlıklı olmasıyla dikkatleri üzerinde toplayan lokum türleri bilhassa çocuklar, sporcular ve formuna dikkat edenler için iyi bir tatlı türü seçeneğidir. Yemek sonrasında, gün ortasında ve kahveyle beraber tüketilen lokum türleri boğaz açarken; beden için gereken enerjiyi sağlamakta, hafızayı güçlendirmekte, çıban ve yaralara, böbrek hastalıklarına iyi gelmektedir (Saraymar Şekerleme, t.y.c.).

Sayısız malzeme ve aromalar ile beraber üretim işlemi gerçekleştirilen lokum türleri her çeşit sohbetin, kutlama ve organizasyonların bir parçası olabilmektedir. Konukluklarda, doğum günlerinde, yeni doğanlara özel tertip edilen organizasyonlarda, düğün, nişan ve söz gibi özel günlerde veya sıradan günlerde dahi yenilen lokum türleri mutluluk, beraberlik ve birliğin sembolü haline gelmiştir. Eskiden sade veya orta şekerli Türk kahvesinin yanı sıra mendil içerisinde servis edilen farklı lokum türleri tüketilmekte ve bu tüketim durumu kahvenin tadını zenginleştirmekteydi. Hâlihazırda da durum bundan farklı değildir. Türk kahvesi fincanlarının yanı sıra küçük kâseler içerisinde servis edilen rengârenk ve farklı aromalı lokum türlerinin kahvenin acılığını alması ve boğazı açması sebebiyle olabildiğince sıklıkla tercih edildiği göze çarpmaktadır (Saraymar Şekerleme, t.y.c.).

Lokum, konukseverliğin ve nezaketin bir ifadesi olarak uzun senelerdir yenilmektedir. Bir kutu lokumun paylaşılması toplumsal bağları kuvvetlendirip kişiler arasında mutluluk ve iyi dileklerin meydana gelmesini sağlamaktadır (Nanbis, 2024a).

Lokumda kalite hususunda çeşitli görüşler bulunmakla birlikte genel olarak; görüntü, doku ve tat gibi kriterler konusunda görüş birliğine varılmıştır. Bunlar aşağıda maddeler halinde ifade edilmiştir (Altuntaş, 2021a: 38-39; Batu, 2006):

- Görüntü olarak lokumda en fazla göze çarpan kalite niteliği, üstünde yer alan pudra şekerinin kuruluşunu koruyabilmesidir. Lokum üreticilerinin deyişle ‘pudra şekeri yememiş’ olması önemli bir kriter olarak görülmektedir.
- Lokumun biçim olarak bozulmayıp yayılmaması, yüzeyinde çatlakların meydana gelmemesi, kesit alındığı vakit şeffaf bir görüntüye sahip olması ve kendi öz lokum rengini göz önüne sermesi bir kalite kriteri olarak görülmektedir.
- Lokumun duyuşal niteliklerinden yumuşak ve elastiki bir yapıda bulunması bir kalite kriteri olup, lokum üreticileri yumuşaklık için herhangi bir ölçü verememiş olsalar da ne çok yumuşak ne çok sert olmaması gerektiğini ifade etmişlerdir.
- İyi kalitede bulunan bir lokumun ağız içerisinde çiğneme güçlüğü göstermemesi ve dişin rahatça kesebileceği sertlikte olması gerektiği üzerinde durulmaktadır.
- Lokumun elastiki bir yapıda bulunması, ortasına parmak ile bastırıldıktan sonra oluşan izin yok olması haline göre değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.

- Koku ve tat gibi duysal niteliklere göre de kalite kriterleri saptanmaktadır. Sade lokumların koku ihtiva etmeyen karakteristik lokum tadına sahip olması arzu edilmektedir. Lakin tat gibi katkı maddeleri ihtiva eden lokum türlerinde lokum tadı ile beraber o tür için amaç edinilen tat ve kokunun alınması gerekmektedir. Yanık koku ya da çiğ nişasta tadı gibi bulunan tatlar kalite yönünden lokumda arzu edilmeyen niteliklerdir.

- Lokum üretim işleminde dayanıklılık kayda değer bir kalite kriteridir. Lokum işletmeleri üretilen lokumların kalitesinde herhangi bir kaybın görülmemesi için bir aydan bir seneye kadar farklılık gösteren dayanıklılık zamanlarını hesaplayıp planlamalarını gerçekleştirmektedir.

Lokum üretim işlemini gerçekleştirenlerin neredeyse tüm lokumlarda doku ve renk hususlarında çeşitli kalite anlayışlarına sahip oldukları gözlemlenmiştir. Lakin bu kişilerin genelde hemfikir oldukları nokta, tat, doku ve görüntü gibi kalite ölçütleri olmuştur. Görüntü açısından en kayda değer kalite istemi, lokumun üstündeki pudra şekerinin devamlı olarak kuruluşunu muhafaza etmesidir. Lokumcu ifadesiyle ‘pudra şekeri yememiş’ olması, kayda değer bir kalite kriteri olarak görülmektedir. Lokumun biçimini kaybedip yayılmaması, lokum üstünde yüzeysel çatlaklar olmaması, kesit alındığı zaman saydam görüntüye sahip olması ve tipik lokum rengini göstermesi gibi niteliklerin belli başlı öznel kalite kriterleri olduğu tespit edilmiştir. Lokumcular en uygun lokum rengi konusunda çeşitli görüşler öne sürmüşlerdir. Bazı lokumcular tipik lokum rengininin beyaz, bazı lokumcular da tipik lokum renginin altın sarısı kehribar rengi olması gerektiğini belirtmişlerdir (Arı Lokum, t.y.; Batu, 2006: 43).

Lokum kalitesi açısından üstünde durulan en kayda değer konulardan biri, doku niteliklerinin elastikiyeti ve yumuşaklığıdır. Lakin lokum üreticileri yumuşaklık tanımı için bir ölçü vermemiş ve lokumun ne çok yumuşak ne de çok sert olmaması gerektiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca lokum üreticileri lokumun ağza sıvaşmaması ya da lastik gibi sert olup çiğneme zorluğu ortaya çıkarmaması gerektiğini, dişlerin rahatça kesebileceği sertlikte olup, biçimini kaybederek yayılmaması, lokum üstünde yüzeysel çatlaklar olmaması gerektiğini de eklemektedirler. Lokum üreticileri lokumun elastikiyet durumunu lokumun ortasına parmak ile bastırdıktan sonra meydana gelen izin yok olma haline göre değerlendirmektedirler. Bilindiği üzere besinlerin dokusal nitelikleri ‘ağız hissi’ ve ‘parmak hissi’ olmak üzere incelenmekte ve duysal metotlar kullanılarak ölçülebilmektedir (Batu, 2006: 43; Gönül, 1985; Kramer ve Szczesniak, 1973).

Başka bir kalite ölçütü olan lezzet koku ve tat gibi duysal niteliklere göre değerlendirilmektedir. Sade lokumların tipik lokum tadında ve kokusuz olması arzu edilmektedir. Buna karşılık lezzet, koku ve benzeri katkı maddeleri değerlendirildiği türlerde ise lokum tadının beraberinde o tür için hedeflenen tat ve kokunun alınması arzu edilmektedir. Lokumda yanık kokusu ve çiğ nişasta tadı kalite açısından arzu edilmeyen lezzet nitelikleri arasında gelmektedir (Arı Lokum, t.y.; Batu, 2006: 43-44).

Lokum üreticilerinin üstünde durdukları bir başka kalite ölçütü de dayanıklılıktır. İşletmeler lokumun kalitesini kaybetmeksizin bir aydan bir seneye kadar değişen zamanları gerekli görmüşlerdir. Ayrıca lokum üreticileri dayanıklılığı pişirme işlemi,

ambalajlama, stoklama şartları gibi faktörlerle yakından ilgili gördüklerini de eklemiştir (Batu, 2006: 44).

Tüm üretim evreleri tamamlandıktan sonra sağlanan iyi kaliteye sahip olan bir lokumda şu niteliklerin yer alması gerekmektedir (Altuntaş, 2021b: 313; Doyuran vd., 2004):

- Lokumun üstüne baskı uygulandığı vakit yayılması, baskı bırakıldığında da tekrardan eski durumuna gelmesi gerekmektedir.
- Lokumun iki kenarından çekildiği zaman lastik gibi uzaması ve bu esnada da ele yapışmaması gerekmektedir.
- Lokumun pişkin olması ve tüketildiği sırada dişlere yapışmaması gerekmektedir.
- Lokumun türlerine has lezzet ve kokuda olması, lokumda çiğ nişasta tadının algılanmaması gerekmektedir.
- Lokumun stoklama ve taşıma sırasında direkt olarak güneş ışığı görmemesi gerekmektedir.

Yöntem

Çalışmanın yöntemi derlemedir. Bu yöntem doğrultusunda geleneksel derleme yönteminin kullanılması uygun görülmüştür. Literatürden sağlanan bilgilerin hem ulusal hem de uluslararası bağlamda lokum özelinde ve gastronomi kapsamında bu çalışma konusuna uygun bilgilerden oluşmasına dikkat edilmiştir.

Bulgular ve Yorumlar

Etimolojik olarak bakıldığında Türkçede kullanılan lokma ya da lokum sözcükleri, Arapçadaki lokma sözcüğünden gelmektedir. Osmanlıcada ise Arapçadan gelen rahat ul-hulküm (boğaz rahatlatan) sözcüğü kullanılmıştır. Suudi Arabistan, Tunus ve Libya’da da bu adla bilinmektedir. Bosnalılar lokuma ‘rahat lokum’ derken, Yunanistan da lokuma ‘loukoumi’ demektedir (Ateş Dereli, 2022).

15. asır itibarıyla Anadolu’da tanınan lokum 17. asırda Osmanlı Devleti sınırları içinde günümüzdeki ismini almış olduğu ‘rahat-ul hulkum’ (boğaz rahatlatan) tabiri ile yaygınlaşmış ve o zamandan hâlihazıra kadar sevilerek yenilen bir ürüne dönüşmüştür (Akpınar, 2015; Hanoğlu, 2022: 1). Yeryüzünün en eski tatlılarından bir tanesi olduğu bilinen lokum, Türkiye’nin yumuşak şekerleme ürünlerinin en kayda değer ve en yaygın olmakla beraber enternasyonal seviyede de tanınmış bir ürün olup, kayda değer turistik konumu ile Türkiye’yi yurt dışında temsil etmektedir (Batu ve Arslan 2014; Hanoğlu, 2022: 1; Uslu vd., 2010). Hatta Türkiye için kayda değer ihraç ürünlerinden bir tanesi olan lokumun Romanya, Rusya, Yunanistan, Balkanlar, Orta Doğu ve Avrupa ülkeleri ilk sırada olmak üzere birden fazla ülkenin dâhil olduğu geniş bir tüketim coğrafyasına sahip olduğu ileri sürülmektedir (Batu ve Arslan 2014; Hanoğlu, 2022: 1; Özdin, 2019). Bu bilgilere paralel olarak; Türk lokumunun Türkiye’nin tanıtımına katkısının azımsanmayacak boyutlarda olduğunun (Alyakut ve

Küçükkömürler, 2018) öne sürülmesi mümkündür. Bu görüş de yeryüzü ölçeğinde ünü bulunan Türk lokumunun, Türk kültürüne has tatlı yiyecekler arasında kayda değer bir konuma sahip olduğunu (Akpınar Bayazit vd., 2010; Seder, 2017: 27) düşündürmektedir. Bununla beraber geleneksel Türk tatlı kültürü içinde bulunan ve yeryüzü çapında tanınan Türk lokumunun tarihi geçmişi, gastronomik değeri ve kültürel miras nitelikleri sayesinde Türk kültüründe müstesna bir konumda yer aldığı (Altuntaş, 2021a) zihinlerde canlanmaktadır.

Lokumun yapılış metodunu geliştirip onu iyi bir konuma ulaştıran şahsiyet, Osmanlı devrinde yaşamış Hacı Bekir, ilk lokum ihracatçısı olarak bilinmektedir. Ulaşılan bilgilere göre; ilk lokum ihracatı 1861 senesinde gerçekleşmiştir. Lokumu ithal eden ilk ülkenin İngiltere olduğu ifade edilmiştir (Endorfia, 2019).

Lokum Osmanlı mutfağında olabildiğince kayda değer bir konuma sahip olmakta ve günümüzde de bütün yeryüzüne Türkiye’den dağılmaktadır. Lokum her ne denli Avrupa’da ve yeryüzünün başka alanlarında üretilmeye çalışılmış olsa da bilhassa yapım sürecinin olabildiğince zahmetli olması ve kıvamını tutturmanın ustalık gerektirmesi nedeniyle Türkiye dışında hiçbir alanda kaliteli olarak lokum üretilmemiştir. Çok iyi bir kıvama ve tada sahip olan lokumun klasik sade lokum ve fındıklı lokum ilk sırada olmak üzere; sultan lokumu veya kuşlokumu gibi pek fazla türü vardır. Lokum yeryüzü ölçeğinde beğenilen geleneksel bir tatlı olarak yalnızca damak tadını tatmin etmekle kalmamakta aynı zamanda da sağlık, toplumsal ilişkiler ve kültürel anlayışa olumlu anlamda etkilerde bulunmaktadır. Lakin lokumun sağlıklı bir hayat stiline devam ettirilmesi için ölçülü bir biçimde tüketilmesi önem arz etmektedir (Saraymar Şekerleme, t.y.a).

Osmanlı devrinden bu zamana lokum Türk mutfağında fazla kayda değer bir konuma sahip olmuştur. Ünü sınırları aşan Türk lokumu bütün yeryüzünde Turkish delight olarak bilinmekte ve beğenilerek yenilmektedir (Saraymar Şekerleme, t.y.b).

Lokum asırlarca Türk damak zevkinin seçkinliğini yeryüzüne yansıtan kültürel bir Türk tatlısı/şekerlemesi olarak Türk mutfağının en kayda değer tariflerinden bir tanesi olmayı başarmıştır (Düzgün ve Yılmaz, 2016: 28).

Türkiye’de lokum üretimi ve ölçütleri Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği’ne göre yapılmaktadır. Safranbolu, Bafra, Afyon ve Osmaneli ayva lokumları coğrafi işaret alıp markalaşmışlardır. Bundan dolayı lokum Türkiye için oluşturduğu iktisadi destek ve marka değeri yönünden iyi bir öneme sahip olmuştur (Altuntaş, 2021b: 315).

Türk kültüründe özel bir konuma sahip olan lokumun klasikleşen adresleri (Tuba ŞATANA, Sahrap SOYSAL, Murat BOZOK, Jale BALCI, Gamze İNECELİ, Ferit ÖZKAŞIKCI, Ebru ERKE, Dilistan SHIPMAN, Deniz ŞAHİN ve Defne Ertan TÜYSÜZOĞLU’ndan oluşan) on kişilik bir jüriye sorulmuştur (Hürriyet, 2023). Konuya ilişkin ayrıntılara aşağıda maddeler halinde yer verilmiştir (Hürriyet, 2023):

- Hacı Bekir (İstanbul): Geçmiş 1777 senesine dayalı olan markanın eski merkez dükkânı Eminönü’ndedir. Gamze İNECELİ cevizli lokumunu, Dilistan SHIPMAN fıstıklı lokumunu, Deniz ŞAHİN de sakızlı lokumunu tavsiye etmiştir. Tuba ŞATANA ise “Kış aylarında yaptığı kaymaklı lokumu ve her daim ferah bir nefes aldırın nane ve limonlu lokumu İstanbul klasiklerim arasında” demiştir.

- Divan Pastaneleri (Ankara): Ebru Erke, “*Hediye götürmek isteyenler için hem kutuları şık hem lezzeti yerinde*” demiştir. Jale BALCI bilhassa çikolatasını, Dilistan SHIPMAN da çifte kavrulmuş fıstıklısını tavsiye etmiştir. Defne Ertan TÜYSÜZOĞLU’na göre de çikolata kaplı çifte kavrulmuşun apayrı bir tadı vardır. Güllü-limonlu, hurmalı, zencefilli gibi türler de bulunmaktadır. Bu işletme kurumunun İstanbul ve Muğla’da şubeleri vardır.

- Cemilzade 1883 (İstanbul): Bu işletme kurumunun Selamiçeşme, Şaşkınbakkal, Nişantaşı ve Etiler’de şubeleri bulunmaktadır. Dilistan SHIPMAN’a göre; bu işletme kurumunun fıstıklı ve kaymaklı lokumları başarılıdır.

- Şekerci Ali Galip (İzmir): Sahrıp SOYSAL, bu işletme kurumunun ürünlerini çok sevdiğini belirtmiştir. Ayrıca işletme kurumunun dışı Hindistan cevizi kaplı içi yemişli, çövenli sarma lokumları beğenilmektedir. İşletme kurumunun dışı pudra şekerliler arasında ise sade, güllü, satsumalı, damla sakızlı, mandalinalı gibi alternatifleri vardır.

- Üç Yıldız Şekerleme (İstanbul): Burası Beyoğlu’ndadır. Tuba ŞATANA, bu işletme kurumunun en beğendiği lokum çeşidinin, özel sakızlı lokum olduğunu, bunu da güllü lokumların takip ettiğini ifade etmiştir. Ayrıca Ebru ERKE de bu işletme kurumunun lokumlarını çok beğendiğini belirtmiştir.

- Şekerci Cafer Erol (İstanbul): Sahrıp SOYSAL, Ferit ÖZKAŞIKCI ve Jale BALCI, bu işletme kurumunun lokumlarını tavsiye etmişlerdir. Ayrıca bu işletme kurumunun çok sayıda hediyeelik alternatifinin olduğu öne sürülmüştür.

- Safrantat (Karabük): Bu işletme kurumunun Karabük’ün ünlü safranları ile hazırladığı lokumları çok meşhurdur. Dilistan SHIPMAN, buranın güllü ve safranlı lokum türlerini sevdiğini ifade etmiştir.

- Bakırkazan (İstanbul): Bu işletme kurumunun Şişli, Yenibosna ve Zorlu AVM’de şubeleri bulunmaktadır. Sahrıp SOYSAL’a göre; bu işletme kurumunun ‘Behlül’ isimli lokumları çok iyidir. Ayrıca ince uzun kesim ‘Behlül’lerin vanilyalı, zereşkli, narlı, karadutlu, sütlü, portakallı, kadayıflı gibi türlerinin olduğu belirtilmiştir.

- Oğuz Uzun (Ankara): Bu işletme kurumu Ferit ÖZKAŞIKCI ve Defne Ertan TÜYSÜZOĞLU tarafından tavsiye edilmiştir. Ayrıca buranın geleneksel metotlar kullanarak çifte kavrulmuş ve meyveli lokum türleri hazırlayabildiği ifade edilmiştir.

- Servet Şekerleme (Muğla): Jale BALCI, aynı tatlardan sıkılanlara bu işletme kurumunu tavsiye etmiş ve buranın kreatif türlerinin olduğunu dile getirmiştir. Ayrıca buranın vişneli çikolatalı fındıklı sarma, beyaz çikolatalı fındıklı sarma, fındık kremalı Antep fıstıklı, portakallı Antep fıstıklı, portakallı Antep fıstıklı kadayıf kaplı gibi lokum türlerinin olduğu belirtilmiştir.

Bu bilgiler ışığında az önce bahsedilen işletme kurumlarının lokum açısından önemli bir üne ve potansiyele sahip olduğunu ileri sürmek mümkündür. Ayrıca bu işletme kurumları gerek ulusal gerekse uluslararası açıdan tatlı sektörü odağında önemli bir konuma sahiptir.

Son senelerde her ne denli şekerleme ve tatlı çeşitlerinde artış gözlemlense de geleneksel bir ürün olan lokum Türkiye ve yeryüzünde gün geçtikçe daha iyi bir yere sahip olmaktadır (Ogun, 2019: 18).

19. asrın sonlarından 1950’lere dek Türk lokumu yeryüzünde yayılmıştır. Lokum Churchill’den Picasso ve Rita Hayworth’a, Napolyon Bonapart’tan Kraliçe Victoria ve Elizabeth’e kadar birden fazla sanatçı ve devlet insanının deneyimlediği tatlar arasında yerini almıştır. 2. Dünya Savaşı sonrası, şekerin yüksek fiyatı ve nadir bulunduğu senelerin ardından, 1950 yılında yayımlanan C.S. Lewis’in ‘Narnia Günlükleri’nde lokum büyülü ve istenilen tatlı bir lezzet olarak ifade edilmiştir. Yazar, bu lokumun yeryüzünün en fazla aranan tatlısı konumuna eriştiğini belirtmiştir. Romanda Edmund karakteri Narnia’ya vardığında Beyaz Cadı’yla tanışmaktadır. Beyaz Cadı yanına gelmiş ve çok beğendiği lokumu ona ikram etmiştir. Edmund, lokumun büyülü etkisi nedeniyle ondan bir lokum daha istemiştir (Samancı, 2023).

Tarihi asırlar öncesine dayalı olan, tüketimi basit, yenilikçi reçeteler ile çeşitlenen, yerkürenin tanıdığı Türk lokumu tüketimi gitgide artış göstermektedir. Napolyon’un tatlı niyetine yediği, Picasso’nun resim çizmeden evvel konsantrasyon amacı ile kahve niyetine tükettiği lokuma ABD ve Avrupa’nın ilgisi sürmektedir. Son senelerde ise bilhassa Orta Doğulular bu ürüne rağbet göstermektedirler (Para Dergi, 2022).

Köklü bir tarihi olan lokum, özel günlerde değer taşıyan bir gıda ürünüdür. Lokumun özel günlerdeki tüketiminde meydana gelen farklılıklara birtakım bölgelerden örnekler gösterilmiştir. Marmara Bölgesinde bebeğin dünyaya gelişinden sonra ve Mevlit Kandilinde lokumun dağıtıldığı görülmüştür. İç Anadolu Bölgesinde lokuma bisküvi eşlik etmektedir. Söz kesmek amacıyla gelen dünürlere bisküvi ve lokum ikram edilmektedir. Ege Bölgesinde asker uğurlamaya gelen misafirlere gül suyuyla beraber lokum sunulmaktadır. Yine bu bölgede cenaze evinde vefat eden kimsenin eşi veya yakınları tarafından bisküvi ve lokum alınmakta ve gelenlere dağıtılmaktadır. Buna ilave olarak; Ege Bölgesinde kandillerde ve Kadir Gecesinde bisküvi, lokum ikram edilebilmektedir. Akdeniz Bölgesinde de İç Anadolu Bölgesinde olduğu gibi kız istemeye/söz kesmeye gelen kişilere bisküvi, lokum ikram edilmektedir. Son olarak; birtakım yörelerde çikolata, badem şekeri, lokumdan meydana gelen ‘nikâh şekeri’ paketleri nikâhtan sonra konuklara dağıtılmaktadır. Lokumun malzemeleri az olmakta ve malzemeleri de basit malzemelerden oluşmaktadır. Yapılış açısından marifet istemesine ve şekerleme sınıfında bulunmasına karşın sıklıkla kullanıldığı için ‘özel günlerde tüketilen tatlılar örnekler’ listesinde bulunmuştur (Baysal, 1990; Güldemir, 2016; Sevimli ve Sönmezdağ, 2017: 23).

Hâlihazırda lokum Türkiye ilk sırada olmak üzere Kuzey Amerika, Balkanlar, Brezilya, İngiltere, Yunanistan gibi bölge ve ülkelerde üretilmektedir. Yeryüzünün çeşitli alanlarında farklı lezzetlerle üretilebilen lokumlar arasında en fazla beğenileni, Türk lokumudur (Öz Natur, 2023). Türk lokumu, ünlü ve revaçta olan bir gıda ürünüdür. Bunun sebebi, üretimi yapılan lokumların ham madde üretim işleminde oldukça hassas davranılmasıdır. Buna ilave olarak; su, toz şeker ve nişastanın kaliteli olmasıdır. Ayrıca lokumun bakır kazanlar içerisinde pişirilerek hünerli ustaların elinden çıkması ve yalnızca lokum üzerine kurulu olan mağazalarda satışa sunulmasıdır (Para Dergi, 2022).

Türkiye’ye has özelliklere sahip olan lokum ve benzeri ürün veya isimleri yeryüzünün diğer ülkelerinden bazılarının sahiplenmeye uğraştığı ya da ürünlerini Türk ürünleri biçiminde yeryüzüne pazarladığı bilinen bir hakikattir. Türkiye’ye has türlü ihraç

ürünlerine dış ticarete coğrafi işaret tesciliyle koruma sağlanmasıyla ihracat gelirlerinde artışın da temin edileceği düşünülmektedir (Çalışkan ve Koç, 2013: 206).

Avrupa’da lokum konusuna dair önemli bilgiler vardır. İngiliz seyyahların Osmanlı topraklarından lokumu Avrupa’ya getirmesi ile “*Turkish delight*” Avrupa’da seri bir biçimde tanınır bir tada dönüşmüştür. Bilhassa İngiltere’de Noel tatilleri ve özel günlerde armağan olarak verilen geleneksel bir tatlı halini almıştır. Çeşitli aromalar ve renkler ilave edilip Avrupa’da damak zevklerine uygun bir tada dönüştürülmüştür (Nanbis, 2024b). Bununla beraber çok eski zamanlarda Avrupalı şekerler lokumu taklit etmeye çalışmışlar ancak malzemesi basit olmasına karşın tekniği zor olduğu için başarı sağlayamamışlardır. Ayrıca bir de nişasta yerine balık tutkalı değerlendirmeye kalkıştıklarında sonuçlar gitgide kötüye gitmiştir. Buna kanıt olarak; İngiltere’de ‘*Turkish delight*’ (Türk lokumu) adı altında halen satılan çikolata kaplı jöle gösterilmektedir (Altuntaş, 2021b: 312; Işın, 2017: 247).

Orta Doğu ve Arap dünyasında lokum konusuna ilişkin önemli bilgiler vardır. Orta Doğu ve Arap kültürlerinde lokum çoğunlukla bayram ve özel kutlamalarda ikram edilen bir tatlı olarak önemini muhafaza etmektedir. Fıstık, safran ve gül suyu gibi yöresel tatların değerlendirilmesiyle zenginleştirilmektedir. Ayrıca kahve ile beraber sunulduğunda konukseverliğin bir nişanesi olarak görülmektedir (Nanbis, 2024b).

Balkanlar ve Yunanistan’da lokum konusuna ilişkin önemli bilgiler vardır. Osmanlı İmparatorluğu’nun Balkanlar’daki varlığı lokumun bu alanlarda da tanınır bir tatlı olmasını sağlamıştır. Lokum, Yunanistan’da ‘*loukoumi*’ olarak bilinmektedir. Bu gıda ürünü türlü festival ve toplu kutlamalarda sıklıkla tüketilmektedir. Lokumun Yunan versiyonu çoğunlukla ceviz, badem gibi yöresel ürünlerle zenginleştirilmektedir (Nanbis, 2024b). Yunanistan zamanında Osmanlı İmparatorluğu’na bağlı bir alan olması sebebiyle onun lokum kültürünü benimsemiştir. Yunan lokumu geleneksel Türk lokumuna benzer yapıya sahip olarak dikkat çekmekte fakat Türk lokumuna göre daha küçük ve sert olmaktadır (Ziya Efendi, 2023).

İran’da lokum konusuna ilişkin önemli bilgiler vardır. İran’da lokum ‘*rahat*’ olarak isimlendirilmektedir. Geleneksel İran lokumu, çeşitli meyve aromaları ile badem ya da ceviz gibi malzemeler ile tatlandırılmaktadır. İran lokumunun farklı bir yapısı olmakta ve Türk lokumuna benzememektedir. İran lokumunun Türk lokumuna göre daha sıkı bir yapısı bulunmaktadır. İran lokumunun şekersiz alternatifleri de vardır (Ziya Efendi, 2023).

Fas’ta lokum konusuna ilişkin önemli bilgiler vardır. Fas lokumu geleneksel olarak badem, fındık ya da fıstık gibi çeşitli malzemeler ile tatlandırılmaktadır. Bu lokumun şekersiz alternatifleri de vardır. Fas lokumunun Türk lokumundan daha sert bir yapısı bulunmakta ve bu lokum çeşitli biçimlerde kesilip sunulabilmektedir (Ziya Efendi, 2023).

Amerika Birleşik Devletleri’nde (ABD) lokum konusuna ilişkin önemli bilgiler vardır. ABD lokumunun jöle gibi bir yapısı bulunmakta, çeşitli renk ve tatlar ile sunulmaktadır. ABD lokumu farklı bir yapıya sahip olması sebebiyle Türk lokumuna benzememektedir. Bu lokumun şekerle kaplı bir dış tabakası bulunmakta ve bu lokum daha az yoğun bir lezzete sahiptir (Ziya Efendi, 2023).

Hindistan’da lokum konusuna ilişkin önemli bilgiler vardır. Hindistan lokumu ‘burfi’ olarak isimlendirilmektedir. Bu ürün çoğunlukla çeşitli malzemeler ile tatlandırılmaktadır. Örneğin; Hindistan lokumu badem, fıstık, gül yaprakları ve meyve gibi malzemeler ile tatlandırılabilir. Hindistan lokumunun kuru ve sert bir yapısı vardır. Bu ürün çeşitli biçimlerde kesilip servis edilmektedir (Ziya Efendi, 2023). Bu bilgilerden hareket ederek lokumun ülkelerin gastronomisi konusunda önemli bir konuma ve potansiyele sahip olduğunu öne sürmek mümkündür. Bununla birlikte lokumun turizm özellikle de gastronomi turizmi kapsamında ülkelere önemli bir çekicilik kazandırması söz konusudur.

Sonuç itibarıyla lokum yeryüzü genelinde farklı birden fazla türüyle insanların karşısına çıkmaktadır. Her bir ülkenin kendi kültürüne ve malzemelerine dayanıp çeşitli bir tat sunan lokum türleri, lokumun evrensel lezzetini göz önüne sermektedir. Bu farklı türler lokumun yeryüzü genelinde beğenilip tüketilmesini ve gün geçtikçe tanınırlığının artmasını sağlamaktadır. Yeryüzü genelindeki lokum türleri-geleneksel Türk lokumundan farklılık gösterse de-çeşitli lezzet ve yapılar ile tatlı sevenlerin damaklarında farklı bir emare bırakmaktadır (Ziya Efendi, 2023).

Hâlihazırda lokum geleneksel tariflerde kullanılabilmesinin yanı sıra çağdaş mutfaklarda da yenilikçi kullanımlara kaynaklık edebilmektedir. Kahve, lavanta, çikolata gibi modern lezzetlerle zenginleştirilen yeni versiyonlar lokumun sınırlarını genişletmekte ve böylelikle lokum gençler arasında daha popüler hale gelmektedir (Nanbis, 2024b).

Bu tatlı asırlar süresince yeryüzü ölçeğinde beğenilen ve saygı duyulan bir tada dönüşmüştür. Çeşitli kültürlerdeki varlığı ve adaptasyon durumu, bu ürün yalnızca bir tatlı olmaktan çok daha fazlası olduğunu göz önüne sermektedir. Bu ürün birden fazla kültürde özel an ve kutlamaların vazgeçilmez bir parçası halini almakta ve modern mutfaklar içerisinde yenilikçi kullanımlara ilham kaynağı olmaktadır (Nanbis, 2024b).

Çeşitli damak tatlarına hitap eden lokum türleri yalnızca Türk kültüründe değil, tüm yeryüzünde olumlu yönde bir üne sahiptir (Endorfia, 2019). Lokumun, yeryüzünün her alanında beğenilen ve rağbet gören bir tatlı olduğu (Denge Sende, 2023) görüşü de bu düşüncüyü destekler niteliktedir. Çeşitli kültürlerde lokumun konumu ve kullanımı, bu tatlıyı yalnızca bir lezzet tecrübesi olmaktan çıkararak kültürel bir köprü görevi işlevi üstlenmesini sağlamaktadır. Lokumun öyküsü, lezzetin sınırları aşip kişileri ve kültürleri bir araya getirebileceğinin bir delilidir. Lokum yeryüzü ölçeğinde beğenilerek tüketilmeyi ve kutlamalarda kendine yer bulmayı sürdürerek çeşitli kültürlerin zenginlik ve türülülüğünü yansıtacaktır (Nanbis, 2024b).

Sonuç ve Öneriler

Lokum, çeşitli ülkelerin mutfak ve yemek kültürleri içerisinde önemli bir yere sahip olan gastronomik bir üründür. Bu ürün ülkelerin gastronomik marka ve imajı üzerinde olumlu etkilerde bulunabilmektedir.

Lokum dünya ve Türk tatlı kültüründe önemli bir konuma sahiptir. Çeşitli içeceklerin özellikle de kahvenin yanında tüketilebilen lokum, önemli gün ve gecelerde

(bayramlar, kandiller, kutlamalar, nişan, düğün ve kız isteme merasimleri gibi) ya da sıradan zamanlarda insanlara sunulan gastronomik bir ürün olarak görülebilmektedir.

Hem Türkiye’de hem de dünyada lokum üretimi konusunda geleneksel ve modern teknikler kullanılabilir. Bu durumun lokum ürünlerinin daha iyi ve daha geniş kitlelere pazarlanabilmesi noktasında olumlu anlamda etkilerde bulunabileceği düşünülmektedir. Ayrıca lokum ürünleri hediyeelik ürün olarak satın alınabilmektedir. Bu da lokumun hem tüketim hem de hediye kültürü içerisinde önemli bir konuma sahip olabileceğini akıllara getirmektedir.

Sonuç itibarıyla dünyada ve Türkiye’de lokumun gastronomide önemli bir yere sahip olduğu, ürün açısından zenginlik ve çeşitlilik gösterdiği ortaya çıkmıştır. Bu durum da gastronomik bir ürün olan lokumun hem ulusal hem de uluslararası gastronomi potansiyelinin yüksek olduğunu düşündürmüştür.

Çalışmanın sonucunda verilmek istenen öneriler şöyle belirtilmektedir:

- “Lokumun gastronomi turizminde ortaya çıkardığı avantaj ve fırsatlar: uluslararası ve ulusal gastronomi hareketliliği üzerine yansımalar” adında bir nitel araştırma gün yüzüne çıkarılabilir.
- “Dünya ve Türk tatlı sektöründe lokum: uluslararası ve ulusal arz-talep üzerine bir değerlendirme” isimli bir nitel araştırma oluşturulabilir.
- “Dünya ve Türk tatlı kültüründe lokum: ülkeler arası kültür odaklı bir karşılaştırma” isimli bir nitel araştırma gerçekleştirilebilir.
- “Sağlık faktörlerinin lokum tüketimine etkileri” adlı bir geleneksel derleme çalışması yürütülebilir.
- Ülkeler arası lokum ithalat ve ihracatlarında ön plana çıkan ülkeler ve bu ülkelerin söz konusu kapsamda elde ettiği gelirin incelenmesi üzerine bir nitel araştırma meydana getirilebilir.
- “Dünyada ve Türkiye’de önemli lokum üreticileri üzerine bir kronolojik bir araştırma” adlı bir literatür araştırması tasarlanabilir.
- “Ülkelerin tanıtım filmlerinde gastronomik bir ürün olan lokumun yer alma durumu ile insanlar üzerine mevcut ve olası etkileri” isminde bir nitel araştırma yazma girişiminde bulunulabilir.
- Türk lokumlarının dünya üzerinde bulunan lokumlar içerisindeki yeri, potansiyeli ve önemini araştırmak adına bir adım atılabilir.
- Dünyada ve Türkiye’de lokum konusunda coğrafi işaretler ve marka tescil ettirme hususunun araştırılması üzerine bir literatür araştırması ortaya konabilir.
- Dünyada ön plana çıkan lokumların gurmelerin bakış açılarıyla değerlendirilmesine yönelik bir araştırma ortaya çıkarılabilir.
- Dünyada ve Türkiye’de lokumun tanıtılması ve pazarlanmasında kitle iletişim araçlarının kullanılması ve öneminin araştırılmasına yönelik bir nitel araştırma yapılabilir.

Kaynakça

- Akpınar Bayazit, A., Özcan, T. ve Yılmaz, L. (2010). A Turkish cheese-based dessert. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 16(4), 493-499.
- Akpınar, E. (2015). Türk lokumu üretiminde kızılçık (ergen) meyvesinin doğal renklendirici olarak kullanılması ve depolama stabilitesinin araştırılması, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Altuntaş, N. (2021a). Türk lokumunun kültürel miras ve gastronomik değer olarak önemi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Altuntaş, N. (2021b). Narnia Günlükleri ve Türk lokumu arasındaki ilişki üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (Special Issue 5), 305-320. DOI:10.21325/jotags.2021.957.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018, 7-11 Kasım). Kültürel miras değerlerinin korunmasında coğrafi işaretlemenin önemi: coğrafi işaretli pişmaniye örneği. II. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi tam ve özet metin bildiri kitabı içinde (24-43). Şanlıurfa.
- Arı Lokum (t.y.). Lokum imalat. http://www.arilokum.com.tr/lokum_imalat.asp adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.
- Ateş Dereli, E. (2022, 13 Aralık). Osmanlı döneminde meşhur olan lokumun Anadolu'dan Avrupa'ya yolculuğunun lezzetli hikâyesi. Onedio, <https://onedio.com/haber/osmanli-doneminde-meshur-olan-lokumun-anadolu-dan-avrupa-ya-yolculugunun-lezzetli-hikayesi-1111984> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.
- Batu, A. (2006). Türk lokumu üretim tekniği ve kalitesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, (1), 35-46.
- Batu, A. ve Arslan, A. (2014). Biochemical and sensory evaluations of Turkish delight (lokum) enriched with black grape and sour cherry syrups. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 38(4), 561-569.
- Baysal, A. (1990). Beslenme kültürümüz. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230.
- Cesur, Z. (2024). Diyabetik lokum üretiminde farklı katkı maddelerinin kullanımının tekstür ve renk özellikleri üzerindeki etkilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta.
- Cesur, Z. ve Küçüköner, E. (2022, 24-26 Kasım). Isparta gülüne farklı bir yaklaşım: kuru gül yapraklı lokum. 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu bildiri kitabı içinde (150-155). Bursa.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2013). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Çam, O. ve Çılğinoğlu, H. (2021). Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192. <https://doi.org/10.37847/tdtad.885081>.
- Çam, O. ve Çılğinoğlu, H. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Ağrı örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107-128.
- Çelik, S. (2018). Şırnak ilinin gastronomi turizm potansiyeli. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), 41-51.
- Çılğinoğlu, H. (2022). Televizyon dizilerinde izleyicilere sunulan gastronomik öğelerin belirlenmesi: Gönül Dağı dizisi örneği. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, 57(2), 1441-1455.

- Çılgınoğlu, H. ve Çam, O. (2021). Gastronomi turizmi ve kültür ilişkisi. S. Kılıç (Ed.). Halkbilimi bağlamında Türkiye’de yeme-içme kültürü içinde (135-166). Konya: Eğitim Yayınevi.
- Çılgınoğlu, H. ve Çılgınoğlu, Ü. (2023). Fast food, slow food akımları arasında bir Türk gastronomi lezzeti hazır çorbaların atası: tarhana ve tarhana manileri. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(1), 75-88.
- Çılgınoğlu, H. ve Güleç, E. (2022). Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü Projesiyle lise öğrencilerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne yönelik tutumları. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(3), 845-858.
- Çılgınoğlu, H. ve Güner, D. (2021). Kastamonu gastronomik ürünlerinin Nuh’un Ambarı Projesi kapsamında değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(4), 2874-2892.
- Çılgınoğlu, H. ve Güner, D. (2023). 2023 yılı gastronomi şehri adayı Kastamonu ve İnebolu’nun yeri. Ş. Demir ve O. Nalezen (Ed.). Geçmişten geleceğe İnebolu tarih, arkeoloji, kültür ve ekonomi (339-344). Ankara: Berikan Yayınevi.
- Çılgınoğlu, H., Avcı, M. ve Çılgınoğlu, Ü. (2022). Sürdürülebilir gastronomi açısından dikey tarımın önemi. Journal of Humanities and Tourism Research, 12(3), 455-467.
- Denge Sende (2023, 24 Mayıs). Türk lokum kültürü hakkında bilinmesi gerekenler... <https://www.dengesende.com/turk-lokum-kulturu-hakkinda-bilinmesi-gerekenler/14009/> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.
- Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A. ve Kaya, F.B. (2017). Geleneksel türk tatlısı olarak lokum ve safranbolu lokumu. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5(Special Issue 2), 333-344. DOI: 10.21325/jotags.2017.135.
- Doğan, İ.S. (2008). Hammadde ve sorunlarıyla Türk lokumu üretimi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, (1), 13-17.
- Doyuran, S.D., Gültekin, M. ve Güven, S. (2004). Geleneksel gıdalarımızdan lokumun üretimi ve özellikleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu içinde (334-338). Van.
- Düzgün, Ü.K. ve Yılmaz, A. (2019). Türk kültüründe lokum. The Journal of Social Sciences, 3(6), 20-29.
- Endorfia (2019, 21 Mayıs). Lokumun dünyadaki yeri nedir? <https://www.endorfia.com/blog/icerik/lokumun-dunyadaki-yeri-nedir> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir İli örneği), Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Gönül, M. (1985). Türk lokumu yapım tekniği üzerine araştırmalar (1. Baskı). İzmir: Ege Mühendislik Fakültesi. Ders Kitapları Yayın No: 8.
- Güldemir, O. (2016). Bölgelere göre Türk mutfak kültürü. A. D. Arıkan (Ed.). Türk mutfak kültürü içinde (s. 106-139). Eskişehir: T.C Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.
- Güner, D. ve Çılgınoğlu, H. (2023). Gastronomi Şehri Afyonkarahisar ve Slow Food Nuh’un Ambarı Projesindeki Yeri. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(1), 281-300. <https://doi.org/10.32572/guntad.1245000>.
- Güner, D. ve Çılgınoğlu, H. (2024). Yöresel mutfakta inovasyon: Kastamonu elma eğişisi ile glutensiz lokum geliştirilmesi. A. Sökmen ve Ç. Aydın (Ed.). Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: gastronomiye kapsamlı bir bakış [1. Baskı] içinde 142-156). Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN: 978-605-254-809-7.

Hanoğlu, A. (2022). Keçiboynuzu, portakal ve havuç posalarının lokum üretiminde kullanım imkânının araştırılması, Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.

Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum’daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Hürriyet (2023, 15 Nisan). En iyi lokumun 10 adresi. <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/hurriyet-cumartesi/en-iyi-lokumun-10-adresi-42251569> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Işın, P.M. (2017). Osmanlı mutfak sözlüğü. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Kramer, A. ve Szczesniak, A.S. (Eds.). (1973). Texture measurement of foods: psychophysical fundamentals; sensory, mechanical, and chemical procedures, and their interrelationships. Springer Science & Business Media.

Küçükkömürler, S., Şirvan, N.B. ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi, 2(2), 78-85.

Lokum (2024, 21 Ocak). Lokum çeşitleri. <https://www.lokum.gen.tr/lokum-cesitleri.html> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Marsel (2023, 7 Kasım). Lokumun tarihçesi nedir? <https://marseldelights.com.tr/blogs/news/lokumun-tarihcesi-nedir> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Mutlu, S. ve Çılgınoğlu, H. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında yöresel ürünlerin geliştirilmesi: Kastamonu pastırması örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10(4), 3034-3054.

Nanbis (2024a, 26 Şubat). Lokumun bilinmeyen faydaları. Şükrü Efendi, <https://www.sukru efendi.com/lokumun-bilinmeyen-faydaları/> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Nanbis (2024b, 12 Mart). Dünya mutfağında lokum: farklı kültürlerde lokumun yeri ve kullanımı. Şükrü Efendi, <https://www.sukru efendi.com/dunya-mutfaginda-lokum-farkli-kulturlerde-lokumun-yeri-ve-kullanimi/> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Ogun, S. (2019). Türk lokumu üretiminde ayva bitkisinin kullanılması ve depolama stabilitesinin araştırılması, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Afyonkarahisar.

Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (35), 193-202.

Öz Natur (2023, 17 Ocak). Türk lokumu hakkında bilinmesi gerekenler. <https://oznatur.de/tr/blog/turk-lokumu-hakkinda-bilinmesi-gerekenler> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Özdin, K. (2019). Farklı şekerlerle üretilen lokumların duyuşal, teknolojik ve tekstürel özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Para Dergi (2022, 13 Temmuz). Picasso'nun 'kahvesi' Türk lokumu, online pazarda ihracat rekoru kırıyor. <https://www.paradergi.com.tr/life-style/2022/07/13/picassonun-kahvesi-turk-lokumu-online-pazarda-ihracat-rekoru-kiriyor> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Samancı, Ö. (2023, 16 Ağustos). Lokumun tarihçesi: lokum nasıl ortaya çıktı? Lezzet, Erişim adresi: <https://www.lezzet.com.tr/yazarlar/%C3%96zge%20Samanci/yazi/lokumun-tarihcesi>

Saraymar Şekerleme (t.y.a). Eşsiz bir lezzet: lokum. <https://saraymarsekerleme.com/blog/essiz-bir-lezzet-lokum> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Saraymar Şekerleme (t.y.b). Türkiye’de lokum kültürü. <https://saraymarsekerleme.com/blog/turkiyede-lokum-kulturu> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Saraymar Şekerleme (t.y.c). Türk lokumu ve dünyadaki yeri. <https://saraymarsekerleme.com/blog/turk-lokumu-ve-dunyadaki-yeri> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

Seder, M. (2017). Türk yemeklerinin Çinli turistlerin memnuniyeti ve tekrar ziyaret etme niyeti üzerindeki etkisi, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Sönmezdağ, A.S. ve Sevimli, Y. (2017). Özel gün tatlıları: kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(2), 18-28.

Şengül, A. ve Çılgınoğlu, H. (2023). Coğrafi işaretli Yozgat Çanak Peyniri’nin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 103-118. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.1162302>.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.

Türk Gıda Kodeksi (2004). Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği. Tebliğ No: 2004/24.

Ufreshe (2024, 6 Ocak). Türk mutfağından dünya mutfağına miras kalanlar: Türk lokumu. <https://www.ufresh.com.tr/tr/content-details/turk-mutfagindan-dunya-mutfagina-miras-kalanlar-turk-lokumu.html?ContentID=76> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.

Uslu, M.K., Erbaş, M., Turhan, İ. ve Tetik, N. (2010). Nişasta miktarının ve çöven suyu ilavesinin lokumların bazı özellikleri üzerine etkileri. *Gıda*, 35(5), 331-337.

Yıldız, E. ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5), 19-35.

Ziya Efendi (2023, 29 Nisan). Lokumun evrensel lezzeti: dünya mutfağından farklı lokum çeşitleri. <https://www.ziyaefendi.com.tr/blog/icerik/dunya-mutfagindan-farkli-lokumlar> adresinden 08.05.2024 tarihinde alınmıştır.