

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI**  
**TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**CUMHURİYET DÖNEMİ'NDEN GÜNÜMÜZE ANKARA'DA**  
**KURULMUŞ PASTANE VE ŞEKERLEME İŞLETMELERİNİN**  
**GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ AÇISINDAN İNCELENMESİ**

**HAZIRLAYAN**  
**BÜŞRA NUR AYDIN**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TEZ DANIŞMANI**  
**DR. ÖŐR. ÜYESİ TULGA ALBUSTANLIOĞLU**

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**

Tarih: 14 / 12 / 2021

**Öğrencinin Adı, Soyadı:**Büşra Nur Aydın

**Öğrencinin Numarası:**21910484

**Anabilim Dalı:**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

**Programı:**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

**Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı:**Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu

**Tez Başlığı:**Cumhuriyet Dönemi'nden Günümüze Ankara'da Kurulmuş Pastane ve Şekerleme İşletmelerinin Gastronomi Kültürü Açısından İncelenmesi

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 79 sayfalık kısmına ilişkin, 14/ 12 / 2021 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 3'tür. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:.....

**ONAY**

Tarih: 14 / 12 / 2021

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu

## TEŞEKKÜR

Araştırmamın her aşamasında bana destek olan, ışığıyla yolumu aydınlatan değerli tez danışmanın Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOğLU'na, bu zor dönemde yanımda olan aileme ve her konuda olduğu gibi tez sürecimde de yanı başımda olan ablam Gülistan ÖZBEY'e sonsuz teőekkürlerimi sunuyorum.



## ÖZET

**Büşra Nur AYDIN, Cumhuriyet Dönemi'nden Günümüze Ankara'da Kurulmuş Pastane ve Şekerleme İşletmelerinin Gastronomi Kültürü Açısından İncelenmesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2021**

Farklı mutfak kültürlerini içerisinde barındıran Türk mutfağı için tatlı ve şekerlemeler her zaman büyük öneme sahip olmuştur. Özellikle Osmanlı Dönemi'nde bolca tüketilen şekerlemeler, ilk olarak saray mutfağında üretilmeye başlanmıştır. Zaman içerisinde şekerin yaygınlaşmasıyla şekerleme üretiminde ve çeşidinde bir artış gözlemlenmiştir.

Düğünlerde, cenazelerde, mevlitlerde ve kutlamalarda ikram edilen şekerlemeler özel günlerin vazgeçilmez ürünü haline gelmiş ve üretiminde 14-15. yüzyılda bir artış yaşanmıştır. Fakat Tanzimat Dönemi'nde yaşanan batılılaşmanın etkisiyle Anadolu toprakları yeni tatlarla tanışmıştır. Bu sayede, mutfaklarda üretilen tatlılar ve şekerlemeler değişikliğe uğramış ve alaturka tatlıların yerini alafranga tatlılar almaya başlamıştır.

Ermeniler, Makedonlar ve Rumlar aracılığıyla İstanbul'da görülmeye başlayan bu alafranga lezzetler, Anadolu'ya Hemşinliler sayesinde yayılmıştır. Hemşinliler ise bu sektörle geçim sıkıntısı sebebiyle tanışmışlardır. Coğrafyalarının zor şartları onları göçe zorlamış, Rusya ve çevresine göç eden Hemşinliler orada ekmekçilik ve pastacılığı öğrenmişlerdir.

Bolşevik ihtilalinden sonra Türkiye'ye dönen göçmenler ilk olarak büyük şehirlerde pastaneler açmaya başlamışlardır. En çok tercih edilen şehirlerden biri de Ankara olmuştur. Bunun en büyük sebebi, o yıllarda Ankara'nın başkent olmasıdır. Modern yaşamın merkezi olan Ulus'ta kurulmaya başlayan pastaneler Ankaralıları için hem toplanma yerleri hem de sosyalleştikleri alanlar olmuştur. İlk yıllarında edebiyatçıların, ressamların ve bürokratların uğrak mekânı olan pastanelerin birçoğu; kentsel dönüşüm, kurumsallaşamama, işletmenin devamlılığını sağlayabilecek kişilerin olmaması ve Ankara'nın merkezinin Ulus'tan Kızılay'a kayması gibi sebeplerle günümüze kadar varlığını sürdürememişlerdir.

Ankara'nın yeni merkezi haline gelen Kızılay ve çevresinde çoğunlukla Hemşinlilerin açmış olduğu mekânlar kümelenmeye başlamış ve büyük ses getirmişlerdir.

Günümüzde hala hizmet vermekte olan Damla Pastanesi ve Flamingo Pastanesi bu mekânlar arasındadır.

Bu çalışmada şekerleme ve pastacılığın tarihi, ortaya çıkışı, gelişimi ile pastane kültürü araştırılarak sosyal yaşama olan etkileri incelenmiştir. Bu kapsamda derinlemesine literatür taraması yapılmış, aynı zamanda görüşme yöntemi kullanılarak 12 soruluk yarı yapılandırılmış soru formu hazırlanmış ve 3'ü şeker ustası 8'i pasta ustası olan toplam 11 ustaya sorular yönetilerek Cumhuriyet Dönemi'nden günümüze kadar olan süreçte pastacılık ve şekerlemecilik sektörüyle ilgili bilgi alınmaya çalışılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Şekerleme, Hemşinliler, Pastacılık, Cumhuriyet Dönemi Ankara



## ABSTRACT

**Büşra Nur Aydın, Established in today to Ankara from the Republic Period of bakery and confectionery Property Investigation of Gastronomy Culture, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Department of Gastronomy and Culinary Arts Master's Degree Program, 2021**

Hosts in different culinary cultures of Turkey sweets and confectionery have always been of great importance for the cuisine. Confectionery, which was consumed in abundance especially in the Ottoman Period, was first produced in the palace kitchen. With the spread of sugar over time, an increase in confectionery production and variety has been observed.

Confectionery, which is served at weddings, funerals, mawlid and celebrations, has become an indispensable product of special days and is produced in the 14-15th century. century, there was an explosion. However, with the effect of westernization in the Tanzimat Period, Anatolian lands met with new tastes. In this way, the sweets and confectionery produced in the kitchens have changed and Turkish desserts have started to be replaced by European desserts.

These European flavors, which started to be seen in Istanbul through the Armenians, Macedonians and Greeks, spread to Anatolia thanks to the Hemşinlis. On the other hand, the people of Hemşin met this sector due to financial difficulties. The difficult conditions of their geography forced them to migrate, and the Hamshens who immigrated to Russia and its surroundings learned bakery and pastry making there.

Immigrants who returned to Turkey after the Bolshevik revolution first started to open bakeries in big cities. One of the most preferred cities was Ankara. The biggest reason for this is that Ankara was the capital at that time. The patisseries that started to be established in Ulus, the center of modern life, became both meeting places and socializing areas for Ankara residents. Many of the patisseries, which were frequented by literati, painters and bureaucrats in their early years; They could not survive until today due to reasons such as urban transformation, institutionalization, lack of people who can ensure the continuity of the enterprise and the shift of the center of Ankara from Ulus to Kızılay.

The places opened mostly by Hemşinlis in and around Kızılay, which has become the new center of Ankara, started to cluster and made a big impact. Damla Patisserie and Flamingo Patisserie, which are still in service today, are among these places.

In this study, the history, emergence, development and patisserie culture of confectionery and pastry were investigated and their effects on social life were examined. In this context, an in-depth literature review was conducted, and a semi-structured questionnaire of 12 questions was prepared using the interview method, and a total of 11 masters, 3 of whom were candy masters, and 8 were pastry masters, were asked to reach the result.

**Keywords:** Confectionery, Hamshens, Pastry, Republican Era Ankara

# İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET .....	ii
ABSTRACT .....	iv
RESİMLER LİSTESİ .....	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	ix
<b>1. GİRİŞ.....</b>	<b>1</b>
1.1.Araştırmanın Konu ve Kapsamı .....	2
1.2. Araştırmanın Amacı .....	2
1.3. Araştırmanın Önemi.....	3
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	3
<b>2. GENEL KAVRAMLAR .....</b>	<b>4</b>
2.1. Kültür ve Göç .....	4
2.1.1. Kültür .....	4
2.1.2. Kültürleşme.....	5
2.1.3. Kavramsal olarak göç .....	5
2.1.4. Şekerin tarihçesi .....	6
2.1.5. Şekerleme .....	8
2.1.6. Pastanın ortaya çıkışı ve gelişimi .....	8
2.1.7. Kavram olarak pastane .....	9
<b>3. CUMHURİYET DÖNEMİ ÖNCESİ VE SONRASI ŞEKERLEME KÜLTÜRÜ ..</b>	<b>10</b>
3.1. Tarihsel Gelişimi İçinde Şekerleme Kültürü.....	10
3.2. Şekerleme Kültüründe Başlıca Ürünler .....	16
3.2.1. Reçel.....	16
3.2.2. Akide şekeri .....	18
3.2.3. Lokum .....	18
3.2.4. Helva.....	20
3.2.5. Macun.....	23
3.2.6. Keten helva - Pişmaniye.....	25
3.3. Alaturka Lezzetlerden Alafranga Lezzetlere Geçiş.....	26
<b>4. PASTACILIK VE PASTANE KÜLTÜRÜNÜN ANADOLU'YA YAYILIMI:</b>	
<b>HEMŞİNLİLER ÖRNEĞİ .....</b>	<b>30</b>

4.1. Tarih İçinde Hemşinliler .....	30
4.2. Demografik Yapı İtibariyle Hemşinliler ve Göç Süreci .....	32
4.3. Kültürel Boyutu ile Hemşinlilerin Pastane Sektöründeki Yeri .....	36
<b>5. CUMHURİYET DÖNEMİ ANKARA SOSYAL YAŞAMINDA PASTANE KÜLTÜRÜNÜN ÖNEMİ VE MEKÂNLAR .....</b>	<b>40</b>
5.1. Cumhuriyet Dönemi Ankara’ında Sosyo–Kültürel Yaşam .....	40
5.2. Ankara’nın Modernleşme Sürecinde Mekânlar .....	43
5.2.1. İstanbul Pastanesi .....	43
5.2.2. Özen Pastanesi .....	46
5.2.3. Kutlu Pastanesi .....	48
5.2.4. Karpıç Lokantası .....	49
5.2.5. Piknik .....	53
5.3. Ankara’nın Kültürel Yaşamında İz Bırakan Pastaneler .....	56
<b>6. YÖNTEM .....</b>	<b>62</b>
6.1. Araştırmanın Problemi .....	62
6.2. Veri Toplama Araçlarının Geliştirilmesi .....	62
6.3. Veri Toplama Yöntemi .....	62
6.4. Verilerin Analizi .....	63
<b>7. BULGULAR .....</b>	<b>64</b>
7.1. Katılımcıların Mesleğe Nasıl Başladıklarına Dair Bilgiler: .....	64
7.2. Ustaların Bu Zamana Kadar Nerelerde ve Hangi Ustalarla Çalıştıklarına Dair Bilgiler: .....	65
7.3. Bu Mesleğin Toplumsal Hayata ve Ankara’ya Etkilerine Dair Bilgiler: .....	67
7.4. Mesleği Sürdürme Nedeniniz Bu Mesleğe Değer Katmak ve Devamlılığını Sağlamak mı Yoksa Geçim Kaynağı Olarak mı Görüyorsunuz? .....	68
7.5. Ustaların, Mesleği Devam Ettirecek Yeni Kuşak Hakkında Düşünceleri: .....	70
7.6. Günümüz Tatlıları ve Şekerlemeleri ile Geçmişte Yapılan Tatlılar ve Şekerlemeler Arasında Lezzet Açısından Farklara Dair Bilgiler: .....	71
7.7. Eski Olan Tatlılara veya Şekerlemelere Dair 3 Örnek: .....	72
7.8. İşletmelerin Gıda Katkı Maddelerine Rağbet Göstermelerine Dair Bilgiler: ....	73
7.9. Cumhuriyet Döneminden Bu Zamana Kadar Olan Süreçte, Pastane ve Şekerlemecilerin Kapatılmasına Dair Bilgiler: .....	73
7.10. Eski Olan Bir Tatlı veya Şekerlemenin Reçetesi: .....	74
<b>8. SONUÇ VE ÖNERİLER .....</b>	<b>77</b>
<b>9. KAYNAKÇA .....</b>	<b>80</b>

## **10. EKLER**

**Ek-1 Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu**

**Ek-2 Katılımcı Listesi**

**Ek-3 Ankara Faaliyet Göstermiş Olan Uslara Ait Eski Fotoğraflar**

**Ek-4 Etik Kurul Onayı**



## RESİMLER LİSTESİ

Resim 1. Türk Şekerci Dükkâmı (Unger, çev. 2020) .....	12
Resim 2. Hacı Bekir İşletmesinin 20. yüzyıl Başlarındaki Görüntüsü (Güvemli, 2018). ...	14
Resim 3. Hacı Bekir İşletmesinin Logosu (Güvemli, 2018) .....	15
Resim 4. Hacı Bekir'in Mamul Çeşitlerini Tanıtan Reklam (Güvemli, 2018).....	16
Resim 5. Reçel İkrâmı İçin (Işın, 2019) .....	17
Resim 6. Lokum (Büşra Nur Aydın Arşivi) .....	19
Resim 7. Helva Karıştıran Helvacılar (Işın, 2019) .....	21
Resim 8. Şeker Atölyesi (Işın, 2019).....	22
Resim 9. Seyyar Helvacı (Unger, çev. 2020) .....	23
Resim 10. Macuncu (Işın, 2019) .....	25
Resim 11. Yemek Kitabı (Samancı, 2014). .....	28
Resim 12. Kırım'da Hemşinlilere Ait Bir Fırın (Biryol, 2007).....	34
Resim 13. Hemşinli Çalışan Kadınlar (Biryol, 2007) .....	35
Resim 14. Pastacıların Konakları (Biryol, 2007) .....	36
Resim 15. Kars Pastanesi'nin Önünde (Cıbrıoğlu, 2007) .....	38
Resim 16. 1920 Ulus Meydanı (Şapolyo, 1971) .....	40
Resim 17. 1950'lerde Anafartalar Caddesi (Tanyer, 2006).....	42
Resim 18. İstanbul Pastanesi'nin Harita Üzerindeki Konumu (Toker, 2019).....	44
Resim 19. İstanbul Pastanesi (Tonga, 2019) .....	45
Resim 20. Özen Pastanesi (Tonga, 2020).....	47
Resim 21. Kutlu Pastanesi (Tanyer, 2006) .....	49
Resim 22. George Karpovitch (Tonga, 2019) .....	50
Resim 23. Sağ Taraftaki Beyaz Yapı Karpiç Lokantası (Tonga, 2020).....	51
Resim 24. Karpiç Lokantası Menü Örneği (Zencir ve Özel, 2019) .....	52
Resim 25. Tuna Caddesi Girişi ve Piknik (Dinçer, 2021).....	54
Resim 26. İsmail Tarakçı ve Meram Pastanesi Önü (Biryol,2007).....	57
Resim 27. Zeki Müren'in Flamingo Pastanesine Yazdığı Not (Kama, 2019).....	57
Resim 28. Varol Duman (solda), İrfan Tarakçıoğlu (ortada) (Yaman ve ark. 2018) .....	59
Resim 29. Bahadır Duman (Yaman ve ark., 2018) .....	59
Resim 30. Ruşen Kökten ile İlgili Bir Haber (Kara ve ark., 2018) .....	61
Resim 31. Ahmet Demirci Kişisel Arşiv, 2021 .....	88
Resim 32. Ahmet Demirci Kişisel Arşiv, 2021 .....	88
Resim 33. Ahmet Demirci Kişisel Arşiv, 2021 .....	89
Resim 34. Fuat Saymaz Kişisel Arşiv, 2021 .....	89
Resim 35. Fuat Saymaz Kişisel Arşiv, 2021 .....	90
Resim 36. Fuat Saymaz Kişisel Arşiv, 2021 .....	90
Resim 37. Fuat Saymaz Kişisel Arşiv, 2021 .....	91
Resim 38. İsmail Yiğittekin Kişisel Arşiv, 2021 .....	92
Resim 39. Ziya Albayrak Kişisel Arşiv, 2021 .....	92
Resim 40. Şemsettin Balıkçı Kişisel Arşiv, 2021 .....	93
Resim 41. Şemsettin Balıkçı Kişisel Arşiv, 2021 .....	93
Resim 42. Niyazi Çapraz Kişisel Arşiv, 2021 .....	94

## ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Türk Mutfağının Evreleri (Solmaz ve Dülger Altıner, 2018) ..... 27



# 1. GİRİŞ

Kadim bir geçmişi olan Anadolu, tarih boyunca çeşitli kültürlere sahip olan toplumların ev sahipliğini yapmıştır. Ayrıca; Osmanlı Dönemi'nde sınırların genişlemesiyle de farklı toplumlarla temas halinde olunmuştur. Bu iki durum saray mutfağını önemli derecede etkilemiş ve geliştirmiştir. Bunun yanında dönemin aşçıların merakı da saray mutfağına katkı sağlamıştır (Işın, 2021).

İlk zamanlarda tatlandırıcı olarak bal ve pekmezin kullanıldığı ürünlerde, şekerin bulunması ve hızla yayılması ile tatlı ve şekerlemelerin türlerinde de artış görülmüştür. İyi niyet ve sevinç gibi duyguların sembolü olan tatlı ve şekerlemeler Tanzimat Dönemi'nde başlayan batılılaşmanın etkisiyle önemini yitirmiştir. O dönemde ortaya çıkan alafranga tatlılar; gato, milföy hamuru, mereng ve çikolata gibi ürünler adını duyurmaya başlamıştır. Adını duyuran bu tatlılar ilk olarak İstanbul'da açılan pastanelerde sergilenmiştir. Ardından Rusya ve çevresine göç eden Hemşinlilerin pastacılığı öğrenerek Anadolu topraklarına dönmesiyle, Türk toplumu alafranga lezzetlerden olan pasta ile de tanışmıştır.

Hemşinliler bu dönemde sadece pastacılık sektöründe değil, lokantacılık ve otelcilikte de kendilerini göstermişlerdir. İlk olarak; Ankara, İstanbul, Trabzon ve İzmir gibi şehirlerde yayılan pastacılık ve lokantacılık daha sonra Anadolu'nun diğer bölgelerine de yayılmıştır. İnsanların toplanıp vakit geçirebildikleri ve en önemlisi sosyalleşebildikleri alanlar olan pastane ve lokantalar, özellikle Cumhuriyet'in ilan edilmesiyle başkent olan Ankara'da oldukça ilgi görmüştür.

Bu pastaneler ve sosyal yaşama olan etkileri ile içerisinde üretilen pastaların ortaya çıkışı, ayrıca geçmiş dönemde bolca tüketilen şekerlemeler ve türleri ile bu şekerlemelerin gelişme ve önemini yitirmesi süreçleri bu tezin konusu olmuştur.

Bu doğrultuda, şekerlemeler ve pastacılık ile ilgili olan çalışmalar taranmıştır. Elde edilen bilgiler sonucunda Ankara sektöründe bilinen ve mesleğinin erbabı olan 11 ustayla görülmüş ve konuyla ilgili sorular sorulmuştur. Elde edilen bulgular betimlenerek analiz edilmiştir.

Araştırmanın birinci bölümünde araştırmanın konusu ve kapsamı, amacı, önemi ve sınırlılıklarıyla ilgili bilgi verilmiştir.

Araştırmanın ikinci bölümünde kültür, kültürleşme ve Anadolu topraklarında yaşayan toplumların kaderi olan göçle ilgili tanımlar yapılmış ve geri kalan kısımda tezin

asıl konusu olan şeker, şekerleme, pasta ve pastane kültürü hakkında bilgiler verilerek araştırmanın temeli oturtulmaya çalışılmıştır.

Araştırmanın üçüncü bölümünde; şekerlemenin tarihçesi, başlıca şekerleme ürünlerinin ne olduğu, Osmanlı Dönemi'nde bolca tüketilen şekerlemelerin batılılaşmadan nasıl ve hangi yönde etkilendiği ve ayrıca alaturka lezzetlerin yerini alafranga lezzetlerin alış süreci konuları detaylandırılmıştır.

Araştırmanın dördüncü bölümünde, alafranga lezzet olan pasta ile pastanecilik sektörü, Hemşinliler örneği çerçevesinde ele alınmış ve Hemşinliler'in de sektöre katkıları sonucu pasta ve pastanelerin Anadolu'ya yayılışı konuları aktarılmıştır.

Araştırmanın beşinci bölümünde, Ankara'nın başkent olmasının ardından yaşadığı yenilenme, Cumhuriyet Dönemi modern insanların sosyal yaşamı ile bu yaşam içerisinde pastane gibi sosyal mekânların yeri ve başlıca mekânlardan bahsedilmiştir.

Araştırmanın altıncı bölümünde yönteme, yedinci bölümünde ise görüşme yapılan ustaların sorulan sorulara yönelik aktardığı bilgilere yer verilmiştir.

### **1.1.Araştırmanın Konu ve Kapsamı**

Yapılan bu araştırmada Ankara'da Cumhuriyetten günümüze, pastacılık ve şekerleme kültürü üzerine bir çalışma yapılmıştır. Şekerleme ve pastacılığın ayrıntılı bir şekilde ele alındığı bu çalışmada şekerin ortaya çıkışından çeşitlerine, Batılılaşmanın etkisiyle değişen tatlılar ve yeni açılan sosyalleşmenin alanları olan pastaneler ve lokantalara yer verilmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda ortaya konan bulgular araştırma amacına uygun olarak bütünleyici bir yaklaşımla anlatılmıştır.

### **1.2. Araştırmanın Amacı**

Osmanlı mutfağı, oluşumunun ilk zamanlarında gösterişsiz bir mutfak iken, ilerleyen zamanlarda malzemelerin çeşitliliğinin artmasıyla ihtişamlı bir mutfağa dönüşmüştür (Ayyıldız, 2018). Osmanlı saray mutfağın en önemli yiyeceklerinden biri ise tatlıdır. Türklerin tatlı kültürü, mercek altına alındığında tatlıyı yaşamlarının her alanında kullandıkları görülmüştür. Özellikle doğum, evlilik, ölüm ve sünnet gibi törenlerde çokça tüketilmiştir.

Osmanlı döneminde tüketilen tatlı ve şekerlemeler, Cumhuriyet Dönemi'nin başlamasıyla farklı bir boyut kazanmıştır. Yapılan bu çalışmada Ankara'da bulunan hem Cumhuriyet öncesi hem de Cumhuriyet sonrası tatlı ve şekerleme kültürü ele alınmıştır.

Bu doğrultuda;

- Geleneksel şekerlemenin günümüzdeki durumu nedir?
- Ankara'nın bir şekerleme ya da pasta kültürü var mıdır?
- Pastacılık ülkemizde özellikle Ankara'da kimler tarafından tanıtılmıştır?
- Ankara sektöründe bilinen ve tanınan pastacılar şekerçiler kimlerdir?

Yukarıda belirtilen sorular için alanında tecrübeli ustalarla görüşülerek ve literatür taraması yapılarak cevaplarının bulunması amaçlanmıştır.

### **1.3. Araştırmanın Önemi**

Yapılan araştırmalar sonucunda, şekerleme ve pastacılığın birlikte ele alındığı bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu çalışma ile şekerleme ve pastacılığın nasıl ortaya çıktığı, özellikle Cumhuriyet Dönemi Ankara'sında pastanelerin sosyal yaşam üzerinde olumlu etkileri vurgulanmaya çalışılmıştır. Ayrıca alanında değerli ustalarla görüşme sağlanarak sektör hakkında ve kendi dönemlerine ilişkin bilgiler elde edilerek literatüre kazandırılmaya çalışılmıştır.

### **1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları**

Araştırma Cumhuriyet Dönemi'nden günümüze kadar olan Ankara'yı kapsamaktadır. Yapılan araştırmada amaçlı örneklem yöntemi kullanılmıştır. Hazırlanan sorular alanında eski ve tecrübeli 11 katılımcıya yöneltilmiştir. Covid-19 salgını nedeniyle, yaşça büyük olan katılımlardan 8'i ile yüz yüze 3'ü ile de telefonla görüşme sağlanmıştır. Ayrıca yine hastalık sebebi ile görüşme yapılacak kişilerin sayısında bir azalma söz konusu olmuştur.

## 2. GENEL KAVRAMLAR

### 2.1. Kültür ve Göç

#### 2.1.1. Kültür

Kültür, toplumları kendine has kılarak kimlik kazandıran aynı zamanda birlik duygusuyla toplum içerisindeki bireyleri yakınlaştıran milli değerler bütünüdür (Ertürk, 2018). Yücel ve Yediyıldız (1988)'a göre ise kültür; bir milletin birikimleri, tarih bilinci, düşünce ve davranış kalıpları, sosyal yapısı ve yaşam tarzıdır.

*“1950’lerin başında Kroeber ve Kluckhohn adlı iki Amerikalı antropolog kültür teriminin çeşitli anlamlarını içeren bir derleme yayımlamışlar ve derlemede kültürün 175 farklı tanımına yer vermişlerdir.”* Pulgar’ın verdiği bu dikkat çekici bilgi kelimenin ne kadar çok kullanıldığını gözler önüne sermektedir. (Pulgar, 2003, s.64; akt. Tepeköylü, 2016, s.25). Toplumsal bir kavram olması diğer bir deyişle insanların paylaşımlarıyla gelişmesi ve değişmesi de gün geçtikçe tanım sayısını artırmaktadır (Tepeköylü, 2016).

Kültür kelimesinin bu kadar çok tanıma sahip olmasının sebepleri arasında; sosyal bilimler kapsamında bulunan kavramların net olarak tanımlanamaması, fikir ayrılıklarının var olması, kültür kavramının birçok kavramla beraber kullanılması ve bunun sonucunda yeni anlamlara bürünmesi sayılabilir (Aslan, 2006).

Mutfak kültürü de bu tanımlar arasında kendine yer bulur. Dünya üzerinde bugüne kadar gelmiş geçmiş tüm toplumların kendine özgü bir mutfak kültürünün var olduğu bilinmektedir. Toplumların yaşadığı bölgenin coğrafi yapısı, toprağına ektiği tarım ürünleri, dini inancı, ekonomisi ve diğer toplumlarla etkileşimleri mutfak kültürünü oluşturur. Bahsi geçen unsurların herhangi birinde yaşanan bir değişim mutfak kültürünü de etkiler. Nitekim her toplumun mutfak kültürü bir diğerinden etkilenecek şekilde gelişir ve zenginleşir. Beslenmenin temelini oluşturan bu kültür yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından tüketilmesine tüm süreci içinde barındırır (Sevimli, 2019).

Türk mutfak kültürü ise Orta Asya’dan bugüne, tarihsel süreç içerisinde temas ettiği tüm toplumlardan ve göçebe hayat sürmenin getirdiği yaratıcılıktan etkilenecek şekilde zengin bir mutfak haline gelmiştir. Anadolu mutfağında tatlı, özel günlerin vazgeçilmez yiyeceğidir. Doğum, evlilik, ölüm gibi yaşamın önemli noktalarında tüketilen yiyecek olarak karşımıza çıkar (Sevimli, 2019). Helva, lokum, paluze, lokma, sütlaç, gülbeşeker gibi geleneksel

birçok lezzete sahip olan bu mutfakta tüketilenlerin yerini batılılaşmanın etkisiyle gato, sufle, rokoko gibi lezzetler almaya başlamıştır.

### **2.1.2. Kültürleşme**

Kültürleşme, farklı kültürlere mensup toplumların iletişimleri sonucu kültürlerden yalnızca birinde veyahut her ikisinde meydana gelen değişimlerdir (Kızıлтаş, 2014).

Yıldız Aslan (2017)' a göre; kültürleşme diğer bir deyişle kültürel çeşitlilik bir süreçtir ve temelinde hareketlilik, gönüllülük ve süreklilik kavramları bulunur. Kültürleşme göçmenler açısından bakıldığında gönüllülük esasına dayanırken, mültecilerin mecbur bırakıldığı bir süreçtir. Göç hareketiyle; göçmenler ve mülteciler gittikleri bölgenin kültürüyle yeni tanışır fakat azınlıklar o kültürün içine doğar. Son faktör süreklilik ise göç edenlerin kalıcı ya da geçici olmaları durumunu ifade eder.

Bireylerin kültürleşme sürecinde yaşadıkları, hayata karşı tutumlarını etkilediğinden oldukça önem arz eder. Her iki tarafı da etkilemesine rağmen bir tarafın daha fazla etki altında kalması kaçınılmazdır ve baskın olan kültürden diğerine doğru bir akış gerçekleşir. Kültürel çeşitlenme sırasında kültürel ve psikolojik olmak üzere ortaya çıkan iki tür değişimden söz edilebilir. Kültürel değişim; gelenekler ile politik ve ekonomi alanlarındaki değişimleri barındırırken; psikolojik değişim bireylerin tutum ve davranışlarındaki değişimleri içerir. Kültürleşme, toplumları ve bireyleri etkilemekte olup bireysel olarak yaşanan kültürleşmenin daha çok psikolojik değişim olduğu ileri sürülmektedir (Yıldız Aslan, 2017).

Hemşinlilerin yaşamış olduğu kültürleşme süreci ise bu noktada verilecek güzel bir örneği oluşturur. Geçim sıkıntısı sebebiyle göç ettikleri süreçte etkilendikleri toplumların kültürlerini, memleketlerine geri döndüklerinde gerek sosyal yaşamlarına gerekse mutfakta ürettikleri ürünlerine yansıtılmışlardır.

### **2.1.3. Kavramsal olarak göç**

Tarih boyunca, çeşitli sebeplerle canlıların sürekli yerlerini değiştirdiklerine şahitlik edilmiştir. Bu hareketler geçici olmakla birlikte, kalıcı yerleşimle sonuçlandığı da görülmüştür (Şimşek, 2017).

Göç kavramını açıklamak adına yapılmış olan birçok tanıma rastlamak mümkündür. Fakat bu konuda uzmanların fikir birliği sağladığı söylenemez. Zira gelişen dünyada insanların göç etmesinin sebepleri sürekli değişim göstermekte, bu durum göç kelimesine

dinamik bir nitelik kazandırarak yeni tanımlar ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Göç hareketini başlatan sebepler çoğu zaman siyasal, dini ya da ekonomik olsa da yaşanan toprakların verimsizleşmesi, kaynakların yok olması gibi durumlar da tetikleyici olabilmektedir (Günay, Atılgan ve Serin, 2017; Karlı, 2018; Şimşek, 2017).

İnsanların kendi istekleriyle göç etmelerinin yanı sıra dış etkenler sebebiyle göçe zorlandıkları zamanlar da olmuştur. Bu göçler bireysel ve topluluklar halinde gerçekleşmiştir. Göçün etkilerini boyutlandırabilmek için; göçün nasıl, neden ve ne şekilde gerçekleştiğinin bilinmesi faydalı olacaktır (Ekici ve Tuncel, 2015).

#### **2.1.4. Şekerin tarihçesi**

Anavatanı Güneydoğu Asya ve Pasifik adaları olduğu kabul edilen şeker kamışı, M.Ö. 510 yılında ortaya çıkmıştır (Gücenmez, 2018). Şeker kamışından üretilen şeker, Hindistan'dan başlayıp Mısır ve Kıbrıs'a kadar yayılmıştır (Karademir, 2015). Ortaçağ Avrupa'sında Hint tuzu olarak bilinen bu tatlandırıcı 14. yüzyıla kadar İslam dünyasının tekelinde kalmıştır. Şeker kamışı tarımı, Araplar tarafından başlatılmış ve uzunca bir süre devam etmiştir (Işın, 2019). Dünyada hızla yayılan şeker, batıda da kendine yer edinmiş, Avrupa ülkelerine ve Amerika kıtasına ulaşmış, yenedünyanın kapısını aralamayı başarmıştır (Karademir, 2015).

Haçlı seferleri sonucu şeker ile tanışan Avrupa, bu tatlı gıdaya olan ihtiyacının çoğalması sonucunda kendi şeker sanayiini kurma fikrini benimsemiş ve konuyla ilgili denemelere başlamıştır. Şeker pahalı bir ürün olmasına rağmen hızla üretilen ve tüketilen bir gıda haline gelmiştir. İlk zamanlarda sadece ilaç sektöründe kullanılsa da zamanla mutfaklarda da yerini almıştır (Işın, 2019).

Yenedünya keşfedildikten sonra Karayip Adaları'nda şeker kamışı yetiştiriciliği başlamış ve şeker üretimi endüstriyelendirilmiştir. Amerika şeker üretiminde çalıştırmak üzere Afrikalı çalışanlar getirmiş ve onları köleleştirmiştir. Şeker geçmişte altın ve gümüş kutularda saklanırken, zamanla üretimi hızlanmış ve Porto Riko ve Küba'da kristal şeker üretimine başlanmıştır (Gücenmez, 2018). 16. yüzyıla gelindiğinde Portekiz, Brezilya ve Kıbrıs'ta da şeker üretimi çalışmaları hız kazanmıştır (Karademir, 2015). Şeker kamışı tropikal bir ürün olduğu için bol su ve sıcak iklime ihtiyaç duymaktadır, bu sebeple Akdeniz coğrafyası şekerin yetişmesi için oldukça elverişli koşullara sahiptir (Avcı, 1996; Karademir, 2015).

Akdeniz dünyasında adını duyurmaya devam eden şeker kamışı, şeker pancarına göre daha eski bir buluştur. Franz Olivier de Serres ilk defa pancar üzerinde çalışmış, pancarın özünün çıkarılıp kaynatıldığı zaman bir pekmezin ortaya çıktığını söylemiş fakat bu bilgi zaman içinde yok olmuştur. 1747’de konuyla ilgili yeni bir araştırmacı olan, Alman kimyacı Marggraf pancarın tatlı bir gıda olduğunu bulmuş ama pancardan çıkarılan pekmezi, kristal hale getirememiştir. 1799’da Marggraf’ın öğrencisi pekmezi kristal şeker haline getirmeyi başarmış ve 1802’de Polonya’nın güneydoğusunda yer alan Silezya’da ilk defa pancardan üretilen şeker fabrikasını açmıştır (Avcı, 1996).

Bununla birlikte, 1800’lü yıllarda Avrupa ülkeleri şeker sanayiini geliştirmek amacıyla birtakım adımlar atmışlardır. Örneğin, Almanya’da pancar ekimi ve şeker üretimine ilişkin kanunlar çıkarılmış; Hollanda, Macaristan, Belçika, İsveç, Bulgaristan gibi ülkelerde şeker fabrikaları kurulmaya başlanmıştır. Günümüzde ise pancar şekeri dünyanın her yerinde pek çok ülke için gelir elde etme, istihdam ve tarım politikaları gibi hem toplumsal hem ekonomik birçok unsuru bünyesinde barındıran politik bir ürün olmaya devam etmektedir (Gücenmez, 2018).

Devingen bir ürün olan şeker, üretimin gelişmesiyle beraber geçmiş zamanda sadece soylulara ait bir gıda olduğu bilinirken zaman içerisinde halkın da kullanabileceği ürün haline gelmiştir (Şavkay, 2000). Şekerin bu kadar yaygın şekilde kullanılmasının sebebi ise; uzun süre dayanıklılığı ve yıpranıp kırılmak gibi sorunlarının olmamasıdır (Karademir, 2015).

Türkçe yazılı kaynaklar incelendiğinde, 11. yüzyıldan beri Türklerin şekeri bildiği görülmektedir. Türkler o dönemde şekeri bilseler de tatlandırıcı olarak bal, pekmez ve meyve kuruları kullanmışlardır. Eski dönemlerde şekeri kullanmamaları elbette bir tercih değil, zorunluluktur. Çünkü şeker ithal ve lüks bir gıdadır (Kara, 2019; Sevimli, 2019). İlk etapta şeker temini konusunda dışa bağımlı olan Osmanlı yalnız Mısır ile değil, Batılı ülkelerle de şeker alışverişi yapmıştır. 16. yüzyılda Osmanlı, Kıbrıs, Mısır ve Suriye’yi kendi topraklarına katmış ve üretimde de varlığını göstermiştir (Karademir, 2015).

Avrupa ülkelerinde olduğu gibi Osmanlıda da şekere olan talep artmış ve buna paralel olarak 15. yüzyılda 5 ton, 16. yüzyılda 35 ton ve 17. yüzyılın ortalarında ise 65 ton şeker tüketimi olmuştur (Işın, 2019). Osmanlıda zamanla yerini iyiden iyiye derinleştiren şeker tatlıların hammaddesi haline gelmiş ve hemen hemen bütün tatlıların yapımında

kullanılmıştır. Özellikle 16. ve 17. yüzyıllarda sadece sofralarda ve tıpta kullanılmamış, birçok törende ve özel kutlamalarda tüketilen bir ürün haline gelmiştir (Karademir, 2015).

Osmanlı sınırlarına dahil ettiği topraklarda şeker üretimi yapmaya başlamışsa da dışa bağımlılığı tamamen sona ermemiştir. İthal alınan şekere yapılan harcama Osmanlı'nın ekonomisine zarar verdiği için şeker sanayii kurma isteği oluşmuştur. İlk olarak 1840'da Rum bir tüccar şeker fabrikası kurmak için harekete geçmiş ama ithal olan şekerin vergisinin düşürüleceğini kendilerine iletmişler ve Rum tüccarın bu hamlesi olumsuz sonuçlanmıştır. Şeker fabrikasının kurulmasıyla ilgili belli aralıklarla talep olmuş fakat bunlar farklı gerekçelerle reddedilmiştir. Ancak Cumhuriyetin kurulmasıyla birlikte, 1926 yılında Uşak'ta Nuri Şeker tarafından şeker fabrikası kurulmuştur (Işın, 2019).

### **2.1.5. Şekerleme**

Şekerleme; *“şeker ve glikozun veya sadece şekerin pişirilmesinden sonra sitrik asit, tartarik asit veya potasyum bitartarat ilave edilerek kestirilmesi sonucu oluşan hamura, üretilecek ürünün çeşidine göre süt, süt tozu, jelatin, yağ ve aroma gibi maddelerin eklenmesi ve şekillendirilerek ambalajlanması sonucu elde edilen bir gıda maddesidir.”* şeklinde tanımlanmıştır (Milli Eğitim Bakanlığı [MEB], 2013, s.8).

Geçmiş dönemde üretilen şekerlemeler yaş ve kuru meyvelerle veya bal ve pekmezle tatlandırılmıştır. Şekerin Osmanlı topraklarına girmesiyle, 14-15. yüzyılda şekerli gıdalarda bir çeşitlenme olmuştur. İlk olarak saray mutfağında üretilen şekerlemeler, daha sonra aktarlar tarafından da üretilmeye başlanmıştır. Bu sayede herkesin tüketebildiği tatlar haline şekerlemeler yaygınlaşmış ve Osmanlı mutfağının vazgeçilmezlerinden olmuştur.

Akide şekeri, lokum, nöbet şekeri, çevirme, helva, keten helva, pişmaniye, reçel, peynir şekeri ve macun dönemin en çok tüketilen şekerlemelerindendir.

### **2.1.6. Pastanın ortaya çıkışı ve gelişimi**

Özel günlerin vazgeçilmezi olan pasta İtalyanca hamur anlamına gelmektedir. Türk Dil Kurumu tarafından pasta *“içine alınmış türlü maddelerle özel bir tat verilmiş, fırında veya başka bir yolla pişirilerek hazırlanmış bir tür hamur tatlısı”* olarak ifade edilmiştir (Samancı, 2012, s.86-105; akt. Sevimli ve Sönmezdağ, 2017, s.23).

Pasta kelimesinin temeli 13. yüzyıla dayanmaktadır. Kadim bir geçmişi olan pasta, ilk olarak yulaf lapası veya ekmeğin balla lezzetlendirilmesi şeklinde ortaya çıkmıştır.

Buna rağmen pastanın geliştirilmesinde asıl etkili olan, geçmişi Antik çağa dayanan keklerin lezzetlendirilmesidir. Eski çağlardan beri var olan keklerle dinsel nedenlerden dolayı yuvarlak şekiller verilmiştir. İlk defa Mısırlılar tarafından sıcak taşlarda pişirilen kekler, ilerleyen zamanda şekerin ortaya çıkması ve pişirme tekniklerinin gelişmesiyle, pastacılığa zemin hazırlayacak şekilde üretilmeye başlanmıştır (Ekinci, 2018).

Pastacılığın zirve yapması ise 18. yüzyılda Vatel'in kremşantiyi keşfetmesi ile olmuştur. Bu süreçte hızla ilerleyen teknoloji sayesinde pastacılık alanında kullanılacak endüstriyel ürünlerde de bir atılım yaşanmış ve birbirinden güzel pastalar oraya çıkmaya başlamıştır. Kutlamaların merkezinde yer alan pasta törensel bir nitelik kazanmıştır (Ekinci, 2018; Humble, 2010; Şavkay, 2000). Ülkemizde ise geç tanınmış olmasına rağmen özel gün ve kutlamaların neredeyse tamamında tüketilmektedir.

### **2.1.7. Kavram olarak pastane**

“Pastahane”, Farsça “yer” anlamına gelen “hane” ve İtalyanca hamur anlamına gelen “pasta” kelimelerinden türetilmiş bir terim” dir (Samancı, 2013, s. 41).

Özellikle Osmanlı döneminden beri sevilerek tüketilen tatlı ve şekerlemelerin çeşitliliğinde, şekerin bulunmasından sonra bir artış yaşanmıştır. Tatlıya düşkün olan Türklerin sofrasında bu gıda hiçbir zaman eksik olmamıştır. Daima değişim ve gelişim içinde olan tatlıcılık sektöründe, Tanzimat döneminde batılılaşmanın etkisiyle, yeme-içme kültüründe ortaya çıkan yeni tarzların bir sonucu olarak, bazı değişiklikler yaşamıştır. Alaturka lezzetler yanında alafranga lezzetler olarak bilinen pek çok tatlı çeşidi ortaya çıkmıştır. Ortaya çıkan bu tatlılar ise ilk olarak İstanbul'da açılan pastanelerde kendini göstermiştir. Anadolu'nun geri kalan bölgelerine ise Hemşinli göçmenler sayesinde yayılan pastacılık, pastane kültürünü değiştirmeye ve geliştirmeye başlamıştır.

### 3. CUMHURİYET DÖNEMİ ÖNCESİ VE SONRASI ŞEKERLEME KÜLTÜRÜ

#### 3.1. Tarihsel Gelişimi İçinde Şekerleme Kültürü

Anadolu mutfağı tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bu kültürel etkileşimler sonucunda zengin ve köklü bir mutfak yapısı oluşmuştur. Aynı zamanda birbirinden bağımsız toplumların mutfak kültürüne ait birçok öğeyi içinde barındıran sentez bir mutfak konumundadır (Sevimli, 2019; Şimşek, Soylu ve Durlu Özkaya, 2020).

Farklı medeniyetlerle etkileşim halinde olan Türk mutfağı değişik tatlarla tanışmış ve gelişimi süresince yeni lezzetlerle yoğrulmuştur. Sentez mutfak yapısıyla ön plana çıkan bu mutfak, dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girmiş ve dünyanın en besleyici mutfağı olmuştur. Yeme-içme kültürünün eskiden beri önemsendiği Anadolu topraklarında tatlının yeri her zaman ayrı olmuştur (Batu ve Batu, 2016).

Orta Asya dönemine bakıldığında tatlı çeşidinin geniş bir yelpazeye sahip olmadığı bilinmektedir. İslamiyet'in kabul edilmesiyle, göç hareketi başlamış ve bu süreçte medeniyetlerin birbirlerinden etkilenmesi sonucu tatlı çeşitlerinin arttığı gözlemlenmiştir. Özellikle Selçuklu Dönemi'nde İran ve Abbasi Devletleri'nin etkisiyle tatlı çeşitliliği artmış ve yemeklerden sonra hoşmerim, kadayıf, paluze, baklava gibi tatlılar ikram edilmeye başlanmıştır (Kaymaz, 2020; Sevimli, 2019).

Türk mutfağı en ihtişamlı çağını Osmanlı Dönemi'nde yaşamıştır. Şeker o zamanlar lüks bir gıda olduğu için tatlıları lezzetlendirmek için bal, pekmez ve meyveler kullanılmıştır (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019). Osmanlı sarayını ziyaret etme şansı bulan bir seyyah sarayda envai çeşit meyve yetiştirildiğinden söz etmiş ve sarayda bulunan nar, kiraz, üzüm, kavun, armut, karpuz gibi meyvelerden şekerlemeler ve hoşaf lar yapıldığını anlatmıştır. Osmanlı Dönemi'nde şekercilik geçmişi ise 14-15. yüzyıla dayanmaktadır. Şekerlemeler ilk başta sarayda Helvahane-i Hassa Ocağı adı verilen birimde yapılmaktaydı. Zamanla şeker ve şekerlemelerin yapımını şerbetçiler, aktarlar ve akide şekeri üreten esnaflar tarafından üstlenilmiştir. Rahatü'l halkum (lokum) adı verilen şekerleme Osmanlı Devleti'nin ilk zamanlarında padişahlara has üretilirken daha sonraki süreçte halk için de üretilmeye başlanmıştır (Aydın, 2019; Özlü, 2011)

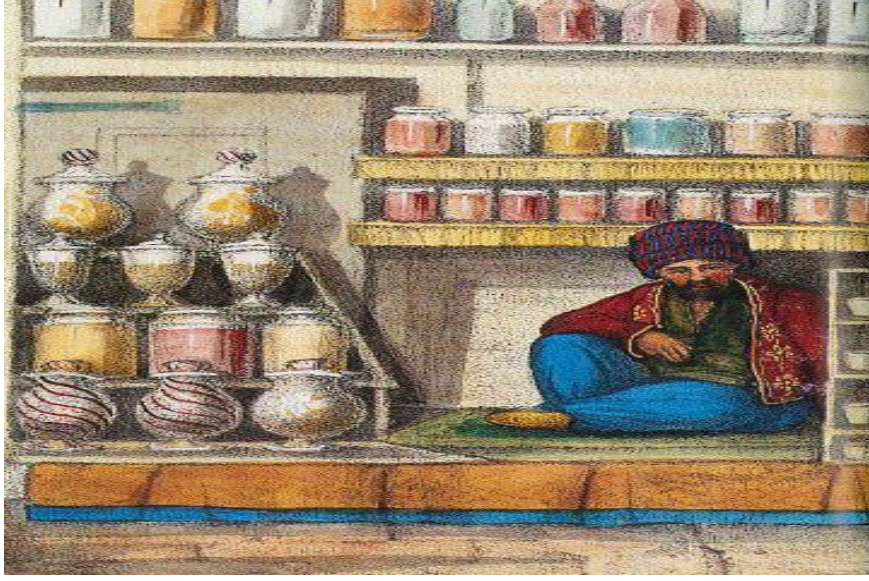
Osmanlı saray mutfağı var olduğu süre boyunca yenilik arayan görkemli bir mutfak olmuştur. Bunun en büyük sebeplerinden biri bazı önemli grupların ve padişahların sofrası

etrafında yemek yenilmesini sosyal bir aktivite olarak görmesi olarak düşünülebilir. Tatlılar da yemekler gibi sürekli gelişim içerisinde olmuştur. Helvahane-i Hassa Ocağında 15. yüzyılda kestane şekeri, incir, ceviz, kayısı üretimi yapılmıştır. 16-17.yüzyılda çeşitli akideler, 18-19. yüzyıllar da ise rahatü'l halkunun üretimi yapıldığı bilinmektedir (Özlu, 2011).

Tatlı ve şekerlemeler en az ana yemekler kadar önem taşımaktadır. Bundan dolayı günlük yemeklerin sonunda bile muhakkak tatlıya yer verilmiştir. Evlenme, nişan, doğum, sünnet düğünü, bayramlar, cenazeler kısacası özel günlerin genelinde tatlılar sofranın vazgeçilmezi olmuşlardır (Işın, 2019; Türkyılmaz, 2015).

Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Cihangir ve Beyazıt'ın sünnet düğününde yaklaşık 3.400 kg şeker tüketildiği bilinmektedir. Törende yemekten sonra 53 çeşit tatlı ikram edilmiştir. Badem helvası, Hindistan cevizi ezmesi, fıstık helva, pişmaniye, akide, elma akidesi, lokma, narçiçeği ezmesi, peynir şekeri, kırma bademli helva, ağaç kavunu reçeli, taze ceviz reçeli, armut reçeli, kiraz reçeli, karpuz reçeli, şeftali reçeli, havuç marmeladı, ayva marmeladı, kabak marmeladı davetlilere ikram edilen tatlılardan bazılarıdır (Yerasimos, 2002).

Şekerli yiyeceklerin tüketiminin artmasıyla, şeker ve şekerleme üreten dükkânların sayısında da bir çoğalma olmuştur (Kılıç Efe, 2019). Osmanlı Devleti'nin başkenti İstanbul'da şekerleme üretimi yapan tatlıcı mekânları ise; Galata, Pera, Kasımpaşa, Eyüp semtleri etrafında toplanmıştır. Ancak gözde olan mekânlar Galata ve Pera'da bulunan Avrupai şıklıkta kurulmuş şekerlemecilerdir. Genel olarak işletmelerin ön tarafında yani şimdilerde vitrin diye adlandırılan yerlerde kavanozların içinde şekerler ve onların yanında teraziler yer almıştır (Unger, çev.1987; Işın, 2019).



Resim 1. Türk Şekerçi Dükkânı (Unger, çev. 2020)

Üretim yerleri ve dükkânlar genellikle aynı yerlerdir. Bu şekerleme dükkânları seyyar olan satıcıların mallarını da temin etmektedirler ve bazı şekerleme dükkânlarında günümüzdeki pastaneler gibi oturulmaktadır (Işın, 2019)

19. yüzyılda İstanbul'a gelen Fransız Theophile Gautier, bir şekerçi dükkânını ziyaret eder ve şunları aktarır:

*“Parislilerin düşündüklerinden çok daha gelişmiş olan Osmanlı yemek zevkleriyle tanıştırmak maksadıyla arkadaşım şekerçi dükkânlarından birine götürdü. Dükkânın kendisi dikkat çekiciydi. Gemi lombozlarındakiler gibi yelpaze şeklinde yukarı çekilmiş kepenkler, dörtgen bölümlere ayrılmış, sarı ve maviye boyanmış bir tür oyma tente oluşuyorlardı. Bunun altında kırmızı ve beyaz şekerlerle dolu büyük cam kavanozlar, piramid şeklinde lokumlar (...) kavanozlarda gül reçeli ve kâselerde Şam fıstıkları vardı.*

*İstanbul'un en büyüklerinden bir olmasına rağmen, üç kişiyi zor alan dükkâna girdik. Şişmanca, esmer tenli, siyah sakallı dükkân sahibi dostça fakat yine korkunç bir edayla bize güllü ve beyaz rahatü'l hulkum ve çok çeşitli, parfümlü, nefis ancak Parisli bir damak için biraz fazla tatlı olan egzotik şekerlemeler sundu. Mükemmel bir fincan Yemen kahvesi, acısıyla yerli tatlara düşkünlüğüm nedeniyle fazla miktarda yediğim şekerlerin ağırlığını telâfi etti. Dükkânın arkasında, bellerinde basma futaları olan genç çırakların bazıları parlak ateş üzerinde hareket ettikleri bakır tencereler içinde badem ve Şam fıstıklarını şekerde yuvarlatırken, bazıları rahatü'l- hulkum rulolarına pudra*

*şekeri serpiyorlardı. Yaptıklarını hiç gizlemeye çalışmıyorlardı. Alçak taburelerde oturarak yoldan geçen rengârenk kalabalığı seyrettik.”* (Gautier, 1901, s.65; akt. Işın, 2019, s.65).

Şekerci dükkânlarını daha iyi anlamak adına bir süre İstanbul’da kalan Charles White ise, Alaca Hamam Caddesi’ndeki şekerlemecileri heyecanla şu şekilde anlatıyordu:

*“Alaca Hamam Caddesi’nin daha yukarısında birkaç şekerci dükkânı bulunuyor. Şekercilik, şehirde en yaygın ve çok iş yapan meslekler arasındadır. Değişik şekerlemeler, simetrik bir şekilde kavanozlar, paketler veya simli kâğıtlarla süslü, renkli tülle kaplı ve kurdele ile bağlı yayvan sepetler içinde duruyor. Kırmızı beyaz çizgili çubuklar (peynir şekeri) ve vişneli, dutlu ve erikli çevirme dolu cam bardaklar tavandan asılmış, aralarında renkli kâğıt ve simli telden yapılmış süsler bulunuyor. Şekerler dükkânın arkasında bulunan atölyede hazırlanmaktadır. Orada hamur işleri için fırınlar, reçelleri kaynatmak için ocaklar ve büyük düz bakır saclar bulunuyor.”*(Sandwich, 1799, s.175; akt. Işın, 2019, s. 66)

Şark Şekerciliğine merak salan, Almanya şekercibaşı Friedrich Unger İstanbul’a gelmiş ve 4 yıl boyunca Şark’ın şekercilik sanatını ele alarak derinlemesine bir araştırmaya yapmıştır. Buraya gelmeden önce diğer gezginlerin masal gibi olarak ifade ettikleri şekerlemeciler ile ilgili hayal kurmuş, ne yazık ki karşılaştığı gerçekler onu hayal kırıklığına uğratmıştır. Batı da olan bazı şekerlemelerin kaynağının Şark olduğunu söyleyen Unger, öğrendikleri her şeyi daha iyi hale getirerek sunduklarını ifade etmiştir. Şarkta olan şekerciliğin abartılı olduğunu da notları arasına eklemiştir: (Işın, 2019; Unger, çev. 2020)

*“Şekercilerin dükkânlarının önünün ön taraflarında cam kavanozlar sıralanmış, bazılarında kuru meyve şekerlemeleri, bazılarında parça halinde sert şerbet bazılarında ise çeşitli renk ve kokusu olan şekerler. Doğuluların çok sevdikleri parfümlü lokumlar, makasla kareler şeklinde kesilmiş olarak kâğıtlarda duruyor, kocaman sosis gibi ipler üzerindeki (tatlı sucuk) de dükkânın kenarlarından asılmıştı. İtiraf etmeliyim ki, masal dünyası hayallerim bundan daha öteydi. Ancak satılan mallar hiç kötü değil.”* (Pardeo, 1838, s.211; akt. Işın, 2019, s.67) Unger bu betimlemeleriyle Türk şekerciliğinin o dönemini ifade etmiştir.

19. yüzyılda şekerleme işletmelerinin merkez noktası, Bahçekapı olmuştur. Yetmişden fazla dükkânın olduğu bilinen Bahçekapı'da Türkiye'nin en çok ses getiren şekerlemecisi olan Hacı Bekir Şekerleme de burada yerini almıştır (Güvemli, 2019).

Hacı Bekir Efendi 1770'li yıllarda Kastamonu'dan İstanbul'a gelmiş ve 1777'de şekerçi dükkânını açmıştır (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017). Çeşitli akide şekerleri (portakallı, güllü, sakızlı, limonlu) üreten bu işletme zaman içinde kendini geliştirip rahatü'l- hulkumu (lokum) kusursuz hale getirmeyi başarmıştır. II. Mahmut döneminde sarayın şekerçi başı olan Hacı Bekir'in ünü ulusal sınırları aşmıştır (Güvemli, 2018).



Resim 2. Hacı Bekir İşletmesinin 20. yüzyıl Başlarındaki Görüntüsü (Güvemli, 2018).

19. yüzyılda İstanbul'a gezmek için gelen turistlerin uğrak yeri olan Hacı Bekir Şekerleme aynı zamanda lokumu ihraç eden ilk işletme olmuştur. Yurt dışında da kendini ispatlamış ve 1873 yılında Viyana Fuarında, 1888 yılında da Köln Fuarında gümüş madalyalar kazanmıştır. Kendi logosunu hazırlatan Hacı Bekir 1897 yılında da Brüksel Fuarında altın madalya kazanmıştır (Güvemli, 2018).



Resim 3. Hacı Bekir İşletmesinin Logosu (Güvemli, 2018)

Yeni yüzyıla dahil olan Alafranga lezzetlerin arasında var olan çikolata çeşitlendirilmiş ve geniş kitlelere ulaşmıştır. Ancak Hacı Bekir Şekerleme badem şekerini, lokumu, akideyi üretmeye devam etmiştir. Ürünleriyle sınırları aşan Hacı Bekir yeni lezzetlere kapılarak şekerlemelerinde değişiklik yapmak yerine, geleneksel şekerlemeciliği korumayı tercih etmiştir (Güvemli, 2018).

DÜNYAYA NAM VEREN  
ŞEKERCİ  
**ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR**

**LOKUM** : Hacibekirin icad eylediği lokumların nefaseti yer yüzünde beş kıt'aya nam salmıştır..

**AKIDE** : Hacibekir akideleri halistir onun için gayet lezizdir.

**BADEM EZMESİ** : Halis şeker ve bademden yapıldığı için en kuvvefli gıdadır.

**BADEM ŞEKERİ** : Hiç bir yerde eşi bulunmaz.

**REÇEL** : Nefasetine doyum olmaz.

**ŞURUP** : Sizlere her mevsimde güzel meyvelerin tadını verir.

**ŞEKERLEMELER** : Alafranga ve şark usulünde yaptığı şekerlemelerini tavsiye ederiz.

**ACI BADEM KURABIYESİ** : Ne eşi ne benzeri dünyada yoktur.

**ALİ MUHİDDİN HACİBEKİR**  
BAHÇEKAPI, BEYOĞLU, KADIKÖY, KARAKÖY  
MISIR ELKAHİRE

Resim 4. Hacı Bekir'in Mamul Çeşitlerini Tanıtan Reklam (Güvemli, 2018)

### 3.2. Şekerleme Kültüründe Başlıca Ürünler

Türkler tarih sahnesinde yer aldığı andan itibaren yeme ve içme kültürüne oldukça önem vermişlerdir. Köklü bir geçmişi olduğu bilinen Anadolu mutfacı; şerbetiyle, yemeğiyle, sofrada adabıyla, tatlısıyla, şekerlemesiyle sektöre önemli katkılarda bulunmuş ve her zaman dikkat çekici olmayı başarmıştır (Sepken Yar, 2008).

Şekerli yiyecekler, Türk yemek kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Öteden beri törenler, kutlamalar ve özel günlerde bolca tüketilen ve ikram edilmesi adet edinilmiş olan şekerlemelerin tarihinin, 14-15. yüzyıllara dayandığı yazılı kaynaklardan anlaşılmaktadır. Tatlı gıdaların yapımında ilk zamanlar bal ve pekmez kullanılırken, gelişen teknolojiyle beraber şeker kullanımı artmış ve bu tatlandırıcı gıda, bütün şekerlemelerin ana malzemesi olmuştur. Üretimi artan şeker sayesinde şekerlemelerin hem tüketimi hem de çeşitliliğinde artış söz konusu olmuştur (Özlü, 2011).

Fakat 16. yüzyıla gelindiğinde şekere olan talebin artmasıyla, şeker arzı yetersiz kalmış ve kaçak şekerler ortaya çıkmaya başlamıştır. Arzın talebi karşılamaması sonucunda şeker fiyatları artmış ve 1582'de çıkarılan bir fermanla kaçak şekerliliğe yasak getirilmiştir (MEB, 2013).

#### 3.2.1. Reçel

Türk Gıda Kodeksine “Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püre Tebliği” göre reçel; “ *Bir veya birkaç çeşit meyve püresinin, pulpunun veya bunların karışımının, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş karışımı*” şeklinde ifade edilmektedir. (T.C Resmi Gazete, 2006; Batu, 2015, s.12). Türk Standartları tanımına göre ise reçel; “*reçel yapmaya elverişli olgunlukta, sağlam, yıkanmış, sapları ve varsa çanak yaprakları ayrılmış, gerektiğinde çekirdekleri çıkarılmış bütün, yarım veya daha küçük parçalar halindeki meyve ve sebzelerin yardımcı maddelerle (sakaroz ve katkı maddeleri) ısıtılarak uygulanarak belli bir kıvama getirilmiş halidir*”(Milli Eğitim Bakanlığı [MEB], 2007).

Vitamin ve enerji deposu olan reçel, Arapça yemek kitaplarında rical ismiyle anılmaktadır. Türkçeye reçel olarak geçen kelime ilk başlarda her türlü yoğunluktaki reçellerin genelinde kullanılmış, daha sonra süzölmüş ve tanesiz olanlar murabba

(marmelat), şuruplu ve taneli olanlar ise reçel olarak adlandırılmıştır (Güllü ve Gözükara, 2017; Işın, 2019).

İlk dönemlerde ilaçların içinde kullanılan bu şekerleme, daha sonraki süreçte mutfaklarda da kullanılmaya başlanmıştır. Osmanlı Döneminde özellikle 16. yüzyılda halk tarafından bilinirliğinin artması ve sevilmesiyle reçel çeşitliliğinde artış yaşanmıştır. Bahsi geçen reçel çeşitleri; çağla bademi, kavun, gülbeşeker, menekşe, hünnap, amberbaris, vişne, karpuz şeklinde sıralanabilir (Işın, 2019).

Reçel, günümüzde kahvaltı sofralarını renklendiriyor olsa da eski zamanlarda misafirlere kahveden önce porselen veya gümüş takımlarda ikram edilen bir şekerleme çeşidiydi. Bu durum Cumhuriyet sonrası dönemde unutulmuş ve kaybolmuş bir gelenek olarak tarih kitaplarında kalmıştır. (Işın, 2019, Unger, çev. 2020).



Resim 5. Reçel İkramı İçin (Işın, 2019)

Reçel, saklama konusunda etkili metotlardan biridir ve önceleri meyvelere uygulanan bir yöntemken son zamanlarda sebzelerde de kullanılmaya başlanmıştır. Türkiye coğrafi konumu ve bitki örtüsüyle sebze ve meyve çeşitliliği açısından her zaman zengin bir ülke olmuştur. Hammaddesi meyve ve sebze olan reçel bu zengin damak tadıyla günümüzde önemli bir sanayii sektörü konumundadır. Reçel Ülkemizde sadece sanayii sektörüyle sınırlı kalmayan evlerde de üretilen reçel türleri bölgelerin tarımsal üretim çeşitliliğine bağlı olarak farklılık göstermektedir. Tüketimi en fazla olan reçel cinsleri arasında ise; portakal, kiraz, şeftali, kayısı, incir, erik, kabak, patlıcan, elma, karadut gibi çeşitler gösterilmektedir (Güllü ve Gözükara, 2017).

### 3.2.2. Akide şekerleri

Arapçada; iman, inanış ve koyulaştırmak gibi anlamlar taşıyan akide, 15. yüzyıldan beri Anadolu mutfağında yer almaktadır. Bağlılığı ve güzelliği simgeleyen bu şekerleme, Osmanlı döneminde sadece saraydaki kutlamalarda değil saray dışında olan sünnet, düğün, kandil gibi özel törenlerde de ikram edilmiştir (Işın, 2019). Bu törenlere, Yeniçerilerin üç aylıklarının dağıtıldığı Ulufe Divanı'nda yapılan küçük akide merasimleri güzel bir örnek teşkil etmektedir (Sepken Yar, 2008).

Yine dini bir tören olan mevlitlerde ikram edilen akide şekerleri 16. yüzyılda bal ve pekmez kullanılarak tatlandırılırken 18. yüzyıla gelindiğinde havanlarda dövülerek eritilen kelle şekerleri ile yapılmaya başlanmıştır (Demir, Elgün ve Avcı, 2010).

Kelle şekerini o dönemlerde kullanan Hacı Bekir, odun ateşinde erittiği şekerini soğumaya bıraktığı esnada fındık, susam, fıstık, portakal, nane, çilek, bergamot, gülsuyu gibi aroma verici gıdaları ilave ederek akide şekerine yeni bir boyut kazandırmıştır. Hacı Bekir'den öncede akide şekerleri yapılmasına rağmen daha önce hiçbir işletme ürünü bu kadar çeşitlendirememiştir. Yenilikçi olan şekerçi Bekir, dönemin Padişahı tarafından beğenilmiş ve şekerçi başı unvanını almıştır (Erkılıç, 1999; Şakiroğlu ve Büyüktaşçıyan, 1993).

Osmanlı döneminde ortası hafif oyuk, top şeklinde üretilen akide şekerleri, daha sonraki dönemlerde ufak parçalar halinde kesilmeye başlanmıştır. Bu şekerlemenin tüketilen en eski çeşidi ise elması ve elmalı akidesidir. Şeffaf olan şekerlemeye kırmızı renk vermek için böceklerden yapılan bir karışım kullanılmaktaydı. Bunun dışında İstanbul'da satılan boyalar ve/veya meyvenin kabuğundan, yaprağından ya da çiçeğinden elde edilen doğal renklerle renklendirilmiştir. (Işın, 2019; Sevimli, 2019).

19. yüzyılın sonuna doğru batılılaşma hareketinin hız kazanmasıyla naneli, portakallı, limonlu akide şekerlerine kahveli çikolatalı akidelerde eklenmiştir (Ünyay Açıkgöz, 2019).

### 3.2.3. Lokum

Lokum; şeker şurubunun tartarik asit, sitrik asit veya krem tartar ile kestirilip, nişasta ile yöntemine uygun pişirilmesi sonucu elde edilen bir şekerleme çeşididir. Bu şekerleme yapılırken kullanılan malzemeler; ceviz, fındık, fıstık, Hindistan cevizi, meyve, sakız, Antep fıstığı gibi farklılık göstermektedir (Diker, Türker, Çetinkaya ve Kaya, 2017).

Köklü bir tarihi olan lokumun geçmişı Sasanilerin çok sevdiği abhisa tatlısına dayanmaktadır. Lokum 15. yüzyılda adını duyurmaya başlamışsa da asıl ününü 17. yüzyılda kazanmıştır (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017). Alman bilim adamı Kriehhoiff'un nişastayı keşfinden önce tatlılarda kıvam verici olarak un, tatlandırıcı olarak ise diğer şekerlemelerde olduğu gibi pekmez kullanılmıştır. Bu haliyle peksimet olarak tanınan tatlının, lokuma yakın bir lezzete sahip olduğu bilinmektedir (Diker ve ark., 2017).



Resim 6. Lokum (Büşra Nur Aydın Arşivi)

Nişasta, Osmanlı döneminde tatlı yiyeceklerin birçoğunda kullanılan bir malzemedir. Pelte, tatlı sucuk, lokum gibi tatlılar nişastalı yiyeceklere örnek olarak verilebilir. Boğaz rahatlatan anlamında kullanılan rahatü'l hulkum, 17. yüzyıl öncesine kadar yumuşak ve tatlı yemeklere verilen bir ad iken, 17. yüzyılda lokum ile özdeşleştirilmiştir (Işın, 2019). Türk tatlısı olarak bilinen lokum, Avrupa'dan gelen bir İngiliz gezginin Hacı Bekir Efendi'nin Bahçekapı'daki dükkânında alışveriş yapması sonucunda lokumu çok beğenmesi ve lokumu kendi ülkesine götürüp ikram etmesiyle İngiltere'de bilinir hale gelmiştir. Batıda Turkish Delight adı verilen lokum 20. yüzyılın başlarında yapılan pek çok fuarda yer almış ve Avrupa'nın diğer ülkelerinde de ünlenmiştir (Gökdayı, 2017; Güvemli, 2018).

Yurt içinde ve yurt dışında talep gören lokumun mucidi ise Hacı Bekir Efendi'dir. Lokum üretiminde un yerine nişasta, bal ve pekmez yerine şeker kullanılması, yapısında ve lezzetinde önemli değişiklikler yaratmıştır (Aydın, 2019). Yapımı teknik gerektiren bu şekerlemenin içinde hangi malzemelerin olduğunu kesin olarak bilmeyen yabancılar, lokum üretebilmeyi başaramamışlardır (Işın, 2019).

Şark şekerciliğini araştırmak için İstanbul'a gelen Unger, lokumun malzemelerini kitabında açıkça belirtmesine rağmen kitabın dili Almanca olduğu için bir süre daha lokum taklit edilememiştir. Avrupa mutfaklarına nişasta 18. yüzyılda girmiş ve o zamana kadar tatlılarında balık tutkalı kullanılmışlardır. İngiltere'nin ünlü çikolata firması Cadbury's yıllar boyunca çikolata kaplı pembe bir jöleyi Türk lokumu diye satmıştır (Işın, 2019).

Asırlardır Türkiye'nin tanınmasında da aktif bir rol oynayan lokumun, insan sağlığına da faydaları olduğu bilinmektedir. İyi bir karbonhidrat deposu olmasıyla beraber yıllardır çiban ve yaraların tedavi edilmesinde kullanılmıştır. (Doyuran, Gültekin ve Güven; 2004; Çağlar ve Özaltın, 2013).

#### **3.2.4. Helva**

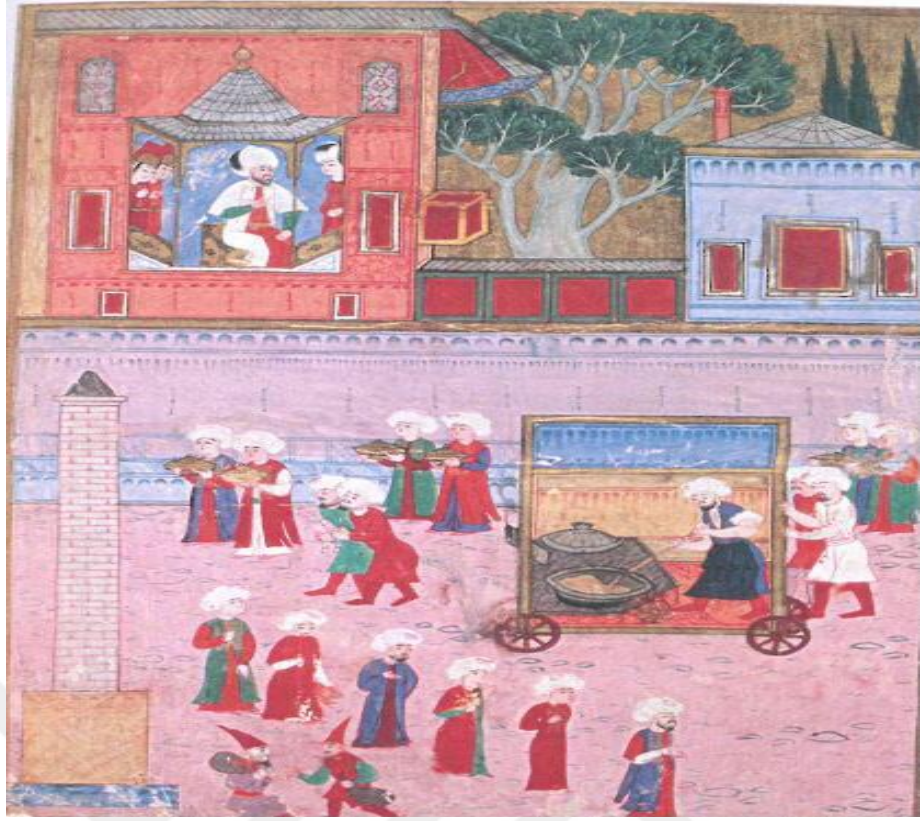
Osmanlı döneminde kıymetli bir yere sahip olan helva, hem şekerlemeler hem de tatlılar sınıfına girmektedir (Işın, 2019; Şavkay, 2000). Türk Dil Kurumuna göre; "*Helva, şeker, yağ un ve irmikle yapılan tatlı*" şeklinde tanımlanmaktadır. (TDK, 2018; akt. Yılmaz ve Akman, 2019, s. 464).

*"Helva çeşitleri dört grup halinde incelenmiştir;*

- *Un, nişasta ve irmik içeren helvalar*
- *Unsuz helvalar*
- *Malzeme ve yapılışı belirsiz olan veya hakkında çok az bilgi bulunan helvalar*
- *Doğadan toplanan bazı maddeler veya görünüş olarak helvaya benzetilen fakat kimisi yenmeyen maddeler"*

şeklinde ifade edilmiştir (Işın, 2010; akt. Yılmaz ve Akman, 2019, s.464).

Genel olarak Arap, Yahudi ve Türk toplumlarının varlıklarını sürdürdükleri yerlerde görülen helvanın, ilk defa Orta doğu ve Balkan ülkelerinde denendiği bilinmektedir (Yılmaz ve Akman, 2019). Kökeninde Araplara ait olan bu tatlı, Türk toplumları arasında benimsenmiş ve çeşitlendirilmiştir (Kaymaz, 2020).



Resim 7. Helva Karıştırılan Helvacılar (Işın, 2019)

Osmanlı döneminde yemeklere son derece önem verilmiş ve tatlılarda en az yemekler kadar özenle hazırlanmıştır. Saray mutfağında helvanın çok talep görmesinden sebep helvahane bölümü açılmış ve açılan bu bölümde sarayın bütün tatlıları, şerbetleri ve ilaçları yapılmıştır (Türkyılmaz, 2015; Yılmaz ve Akman, 2019).

Tarihsel süreç içinde çeşitlendirilen helvalar, sadece yüksek zümreye hitap eden bir tatlı olarak kalmamış diğer kesimlerin de tükettiği bir yiyecek olmuştur. Özel günlerin hemen hemen hepsinde ikram edilen bu tatlı kültürel olarak bir değer kazanmıştır. Yeni doğan bir bebeğin haberi alındığında, asker uğurlamalarında, şehir dışından bir misafir geldiğinde, bir cenaze olduğunda veya ölen kişinin 40. günü dolduğunda, güzel bir haber alındığında helvalar yapılarak dağıtılmış (Kaymaz, 2020; Sevimli, 2019).

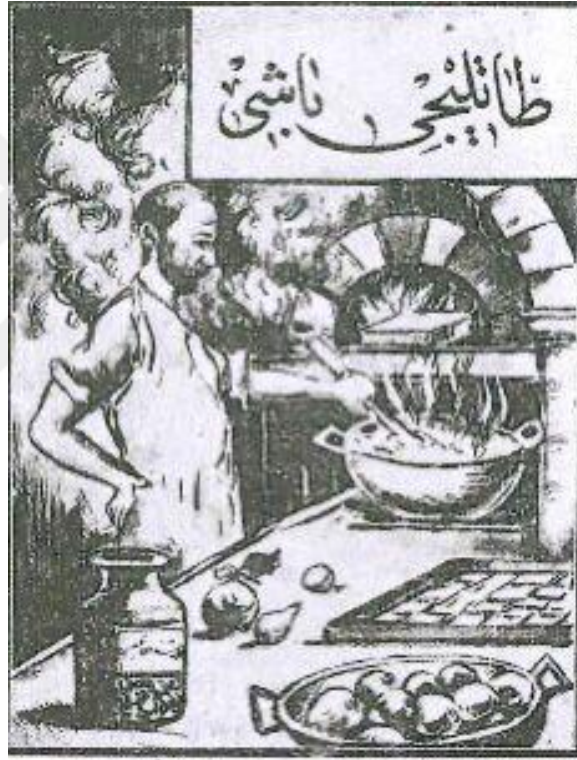
17. yüzyılda kış geceleri dostlarla toplanıp sohbet etmek, eğlenmek bir gelenek haline gelmiştir. Helva sohbetleri denilen bu gecelerde maniler okunur, türküler söylenir, oyunlar oynanır ve hep birlikte helvalar kavurulmuş (Kaymaz, 2020). Düzenlenen bu gece sohbetleri en az düğünler kadar görkemli geçer ve profesyonel köçekler, meddahlar, şairler, komedyenlar davet edilirmiş (Işın, 2019).

Hem sözlü hem de yazılı Türk edebiyatında da yer alan helva, Evliya Çelebi, Karacaoğlan, Kaygusuz abdal, Mevlana gibi önemli isimlerin şiirlerinde de karşılaşılmaktadır. Helvanın yer aldığı bir esere aşağıdaki mani örnek verilebilir: (Işın, 2019; Kaymaz, 2020).

*“Kalk gönül gezelim helva alayına*

*Ol helvaları da dişe kolayına”* (Yücecan, 1993, s.296 akt. Işın, 2019, s.150)

Aynı zaman da “Mümin helva gibidir” ,“Tatlı sevmek imandandır” gibi hadisleri sürekli tekrarlayan şekerlemecilerin birçoğu dükkânlarına bu hadisleri çerçeveletip asmışlardır (Işın, 2019).



Resim 8. Şeker Atölyesi (Işın, 2019)

Helva sadece sarayda ve evlerde pişirilen bir şekerleme olmamıştır. Gündelik yaşamda ve özel günlerde sıklıkla talep görmüş ve bu yüzden dükkânlarda da üretimi yapılmıştır. Seyyar olan satıcılar da helvaları sokaklarda satmaya başlamışlardır. Çeşitlilik konusunda geniş bir yelpazeye sahip olan helvanın yaz kış en çok tüketilen türü zülbaye helvası olmuştur. Sıkça tüketilen bir helva olmasından dolayı helvahanelerde yeteri kadar üretime ulaşamamış ve dışarıdan talep edilmiştir (Kaymaz, 2020; Sevimli, 2019).



Resim 9. Seyyar Helvacı (Unger, çev. 2020)

Mutfağımızın en önemli tatlılarından olan helva insanların geçmiş dönemde sosyalleşmesinde ve iletişim kurmasında aktif bir rol oynamıştır. Ancak özel gün ve törenlerde ikram edilen helvanın yerini, günümüzde batının icadı olan çikolatalar ve şekerler almıştır. Önceden yapılan kış gecelerindeki helva sohbetleri artık düzenlenmemekte ve evlerde çeşit çeşit helvalar yerine un ya da irmik helvası yapıldığı görülmektedir. Diğer şekerleme çeşitleri gibi helvaya verilen önemin de son yıllarda azaldığı bilinmektedir (Kaymaz, 2020).

### 3.2.5. Macun

Macun (elektüerler), bitki tozlarının bal ya da şurup ile karıştırılarak yumuşak bir hamur kıvamı elde edilmesiyle hazırlanan bir üründür (Yurdakul, 2019).

Macunun tarihine bakıldığında binlerce yıl geriye gitmek mümkündür. Öyle ki yaklaşık 5 bin yıl önce Anadolu ve Asya'da şifa bulmak amacıyla macun yapımına, M.Ö. 4000-2000 yılları arasında yaşamış olan Sümerler'de ise mesir macununa benzeyen bir karışımın varlığına rastlamak mümkündür. Hammaddesi isin bitkisi olan bu karışımın çeşitli baharatlarla kaynatılarak yapıldığı bazı tıp kitaplarında belirtilmektedir (Akdu, 2021).

Macun Osmanlı İmparatorluğu döneminde kendine hem ilaç hem şekerleme alanında yer bulsa da dönemin en meşhur macunu Nevruz macunu veya nevrüziyye denen türüydü (Işın, 2019).

Türkolog Armin Vambery'ye göre Nevruz, Osmanlı'nın doğu sınırından Çin'e kadar her bölgede dini bayramlardan daha önemli bir yere sahipti. İran'da 13 gün süren bu kutlama sırasında bolca şekerleme, meyve ve reçel tüketilirdi. Mesir macunu da yalnızca şifa niyetiyle kullanılan bir iyileştirici değil Nevruz günlerinde halka dağıtılan bir şekerlemeydi (Işın, 2019).

Sarayda Nevruz macunu yapılarak "Ot Geceleri" düzenlenirdi. Bu özel gecelere hokkabazlar, hayalbazlar eşlik eder, incesaz takımı çalar ve helvahanelerde sabaha kadar şenlikler düzenlenirdi (Türkyılmaz, 2015).

Nevruz ile yakın alakası bulunan mesir macununun, Nevruz'un başladığı saatte yenilmesiyle yıl içerisinde yılan, akrep türünden böceklerin vereceği zarardan korunulacağına inanılırdı. Bu inanış Nevruz geleneğiyle zehre karşı geliştirilen mesir macunu arasındaki ilişkiyi göstermektedir (Işın, 2019).

Geçmişten günümüze envai çeşitte (sakızlı, bergomotlu, erikli, güllü, tarçınlı) macunlarını "macunu mablağı" ya da macunkeş denilen aletle alıp bir çöpün ucuna sararak müşterilerine sunan macuncular sokakların renkli simalarından olmuşlardır. Üçgen bölmeli özel bakır tepsilerde veya bellerine bağladıkları yarım daire şeklindeki bölmeli kutularda bulunan macunlarıyla görsel bir şölen sunmuşlardır (Işın, 2019).



Resim 10. Macuncu (Işın, 2019)

İstanbul'da Üsküdar sahili gibi turistik yerlerde, öğrencilerin okul çıkışlarında ve ülkemizin pek çok yerinde Ramazan aylarında hala bu lezzet duraklarına rastlanmaktadır (Işın, 2019).

### 3.2.6. Keten helva - Pişmaniye

Peşmanî, tel helva, depme helvası, peşmek, saray helvası, çekme helvası gibi pek çok isme sahip olan pişmaniye; şeker, buğday unu, tereyağı ve çeşnilerin belli bir teknikle bir araya getirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir tatlıdır. Anılan tüm isimleriyle ince ve kalın şekillerde olması dışında esas olarak aynı şeydir (Işın 2019; Türkyılmaz 2015).

Pişmaniyenin İran'ın Yezd kentine özgü yerel bir tatlı olduğu düşünülmektedir. Bu bilgi ışığında pişmaniyenin ortaya çıktığı ilk mutfağın İran mutfağı olması olasılığı üzerinde durulmaktadır. İran'da bir helva türü olan ve peşmek olarak adlandırılan bu tatlının zamanla dilimizde pişmaniye adını almış olabileceği düşünülmektedir (Orhan, 2010).

Ülkemizde pişmaniye halk arasında tel helva olarak bilinmektedir. Bu tatlının isminin niçin pişmaniye olduğuna dair rivayetler bulunmakla birlikte bu rivayetler tartışmalıdır. Pişmaniyenin “*yiye pişman*” veya “*yapılan bir işten dolayı incitilen*”

*kimsenin gönlünü almak için sunulan tatlı*” anlamlarına geldiği düşünülse de gerçek öyle değildir. Farsça “*Peşmin*” kelimesi ve Arapça “-iyye” eki birleştirilerek türetilmiş “*peşminiyye*” kelimesinden gelmektedir. “*Peşmin*” kelimesi “*Sade ve süssüz elbise, yünden yapılmış, yünlü*” anlamındadır ve pişmaniye de tel tel yapısından dolayı yüne benzetilir. Ona verilen ismin sebebi de bu şekilde açıklanmaktadır (Kelimelerin Soy Ağacı 2009, akt. Orhan, 2010, s.246).

Anadolu’da yakın geçmişte pişmaniye evlerde yapıldığı zamanlar ailelerin eğlence geceleri sayılmıştır. Kış aylarında evin bir köşesinde helva çekilirken diğer köşesinde maniler söylenir, türkülerle birlikte helvalar yenir, sohbet edilmiştir. Fakat bu durum pişmaniye yapımının zorluğu sebebiyle artık son bulmuştur. Hatta yapımı öyle zor ki eskiden büyük konak aşçılarının hünerlerini ortaya koymak için yaptıkları yemekler arasında yer almıştır (Türkyılmaz, 2015).

Günümüzde Kocaeli’ne özgü bir tatlı haline gelmiş olan pişmaniye yörede yapılan tüm kutlamaların vazgeçilmez yiyeceğidir. Ayrıca hafif bir tatlı olması ve birçok insanın damak tadına uyması nedeniyle ülkemizde ve yurt dışında ilgi gören bu tatlı Amerika ve Avrupa ülkelerindeki market raflarında dahi bulunabilmektedir. (Orhan, 2010; Tepeköylü, 2016).

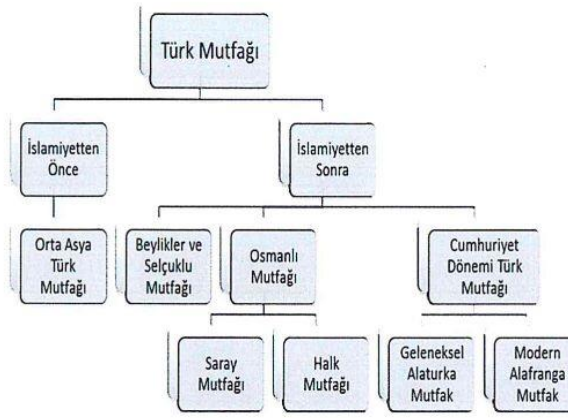
### **3.3. Alaturka Lezzetlerden Alafranga Lezzetlere Geçiş**

Tarih boyunca diğer kültürlerle iç içe olan Osmanlı, Cumhuriyet dönemine geçiş yaparken yeni reformlarla karşı karşıya kalmıştır. Köklü değişimlerin yaşandığı Cumhuriyet Türkiye’sinde varılmak istenen hedef Avrupa’nın sosyal yaşantı şekli ve fikrî oluşumuna ulaşabilmektir. Bu dönemde kılık kıyafette, eğlence şeklinde ve gündelik pek çok alışkanlıklarda değişiklik yaşanmıştır. Farklı kültürle etkileşimi hız kesmeden devam eden Osmanlı’nın, diğer Müslüman toplumlara kıyasla batı heveslisi bir tavır sergilediği açıkça görülmüştür (Özer, 2002).

Cumhuriyet ilan edilmeden önce, her alanda kendini belli eden batılılaşma, yeme-içme sektöründe de etkisini göstermiştir. Yemek yapılırken kullanılan yeni teknikler ve malzemelerin çeşitliliğiyle ilgili farklılıklar görülmüştür. İlk olarak sofrada adabına yönelik yenilikler başlamış, daha sonra sini, yani yer sofrası yerine Avrupalıların kullandığı sabit yemek masası, minder yerine sandalyeler, herkesin kendine ait tabak, çatal, bıçak, kaşık ve su takımları gibi yeni usul malzemeler kullanılmaya başlanmıştır. Abdülmecit döneminde başlayan ve Abdülhamit döneminde hız kazanan Fransız mutfağı merakı, sarayda

düzenlenen resmi davetler sırasında tanınmıştır. Osmanlıya yeni lezzetlerin kapısını açan bu mutfak farklı yemeklerin kabul edilmesinde de itici bir güç olmuştur (Güler, 2010; Özer, 2002; Samancı, 2008; Sevimli, 2019).

Mutfak alanında yaşanan bu değişikliklerin birden çok sebebi vardır. En önemli sebepleri ise; Amerika kökenli gıdaların İstanbul mutfağında yer alması, Avrupa ile yapılan ticaretin kuvvetlenmesi sonucu kullanılan gıda malzemelerinin çeşitliliğinin artması ve Tanzimat dönemi ile başlayan batılılaşma hareketinin elit çevrelerce kabul görmeye başlamasıdır (Samancı, 2008).



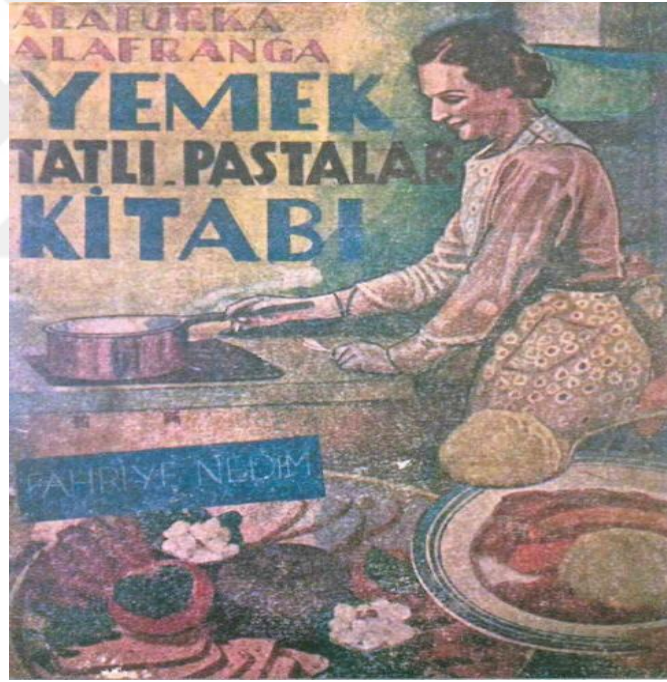
Şekil 1. Türk Mutfağının Evreleri (Solmaz ve Dülger Altner, 2018)

Yukarıdaki tablodan da anlaşılacağı gibi Türk mutfağı tarihi yolculuğunda belli dönemlere ayrılır ve Cumhuriyet dönemi, Türk mutfağının son evresi durumundadır. Bu dönem geleneksel alaturka mutfak ve modern alafranga mutfak olarak iki bölümden oluşur (Solmaz ve Dülger Altner, 2018).

Batılılaşmanın etkisiyle tatlılar da alaturka ve alafranga olarak ikiye ayrılmıştır. Kurabiyelerin yerini bisküviler, peltelerin yerini kremalar, revanilerin yerini pasta ve gatolar almışlardır. Alafranga tatlılara spangle, parfe, meyve kızartmaları, krem karamel, meyvelerden yapılan börekler, pastacı kreması, kruvasan, tart hamuru gibi örneklerde verilebilir (Samancı, 2020;Sevimli, 2019). Osmanlı İmparatorluğundan beri bilinen çikolata da bu dönemde mutfağa girmeyi başarmıştır. Daha önceki zamanlarda geleneksel tatlı kültürü hâkim olması sebebiyle lokum, gülbeşeker, akide şekeri, helva gibi şekerlemeler tercih edilmiştir. Cumhuriyet dönemine gelindiğinde ise batılılaşmanın etkisiyle çikolata geleneksel olan tatlılar ile karışmış ve yeni tatlar ortaya çıkmıştır.

Çikolatalı, kahveli akideler ve çikolatalı çevirmeler buna örnek olarak gösterilebilir (Ünyay Açıkgöz, 2019).

Alafranga lezzetlerin tanınır ve kabul edilir hale gelmesinde ise Tanzimat döneminde yayımlanan yemek kitaplarının da katkısı vardır. Anonim bir kitap olan Yeni Yemek Kitabı'nda Avrupa kaynaklı yeni yemek tarifleri 19. yüzyılın sonlarında İstanbul'da elit çevrelerde popüler olan yeni alafranga alışkanlıklar sergilenmektedir. Kitabın verdiği bilgilerle İstanbul Mutfağı'nın 1850'ler ve 1880'ler arasında yaşadığı değişim ortaya konmuştur. Yemek kitabının yazarı, otuz yıl öncesiyle karşılaştırma yaparak pişirme tekniklerini tanıtmak için yazdığını söylemektedir. 1883'te İstanbul'da basılan bir diğer yemek kitabı ise Ev Kadınıdır. Bu kitapta da batılılaşmanın, bazı elit çevrelerce kısmen benimsendiği gözler önüne serilmiştir (Samancı, 2014).



Resim 11. Yemek Kitabı (Samancı, 2014).

Anadolu topraklarında batılılaşma serüvenine ilk ayak uyduran şehir olan İstanbul'da; klasik fırın, baklavacı ve kadayıfçı esnafının arasına batının getirmiş olduğu pastacılar da katılmıştır. İstanbul mutfak kültürü hızla gelişirken; alaturka lezzetler olan kazandibi, helva, zerde, muhallebi, lokma gibi tatlıların yanına kaynağı Avrupa olan pastalarda eklenmiştir (Sevimli, 2019).

Bu süreçte değişiklik sadece tatlılarda değil, sanayileşmenin de hız kazanmasıyla yemek yaparken kullanılan mutfak araç gereçlerinde de çeşitlilik görülmüştür. Bilgin (2011, s. 241)'e göre Türk mutfağına giriş yapan farklı araç gereçler ise: “*Turta ve pasta yapımında kullanılan vidalı fırın kapları, şarlot kabı, çikolata ibriği, waffle makinesi, krep tavası*” gibi mutfak yardımcılarıdır. Bu araç gereçler tatlıların üretim şeklinde farklılıklar oluşturmuştur (Bilgin, 2011, s.241; akt. Sevimli, 2019, s. 253).

Her ne kadar alafranga lezzetler Türk mutfağında yer almaya başlamış olsa da Anadolu'da 19. Yüzyılın sonlarına kadar Batı'daki gibi yemek servisi yapılan lokantalar ve oteller yoktur. O dönemlere kadar aşçı dükkânlarında ve bazı esnaf kollarında kebab, pilav, çorba gibi yemekler sunulmuş fakat dükkânlarda oturup yemek yeme geleneği henüz oluşmamıştır (Bilgin, 2010).

1850'li yıllarda Galata ve Pera'da Avrupalı tarzda açılan lokantalarda İngiliz, İtalyan, Fransız mutfağından yemekler sunulmuştur. Alafranga yemeklerin yanında geleneksel yemeklerde pişirilmeye devam etmiştir. 1930'larda Rusya'dan Türkiye'ye dönen göçmenler lokanta kültürüne farklı bir boyut kazandırmışlardır. Toplu yemek yenilen alanlar şehrin aynı zamanda modernleşmesine ve Avrupa standartlarına erişmesine olanak sağlamıştır (Özer, 2002; Samancı, 2008). Kadın ve erkeklerin ortak alanda vakit geçirmesini sağlayan lokantalar sadece yemek yenilen yerler değil aynı zamanda sosyo-kültürel değişime de ortam hazırlayan yerler olmuşlardır (Martin, 2017).

Batı'nın kazandırdığı yeniliklerin yanında, unutulmaması gereken Anadolu topraklarında hem toplum kültürü hem de yeme-içme kültürü açısından köklü bir değişim yaşanmış olmasıdır. Özellikle alaturka lezzetleri olumsuz etkileyen Avrupa taklidi ürünler, milli sanatlarımız arasında olan şekerliliği yok etme noktasına getirmiştir.

## 4. PASTACILIK VE PASTANE KÜLTÜRÜNÜN ANADOLU'YA

### YAYILIMI: HEMŞİNLİLER ÖRNEĞİ

#### 4.1. Tarih İçinde Hemşinliler

Kaçkar Dağları'nın denize bakan yamaçlarında yer alan ilçe aynı zamanda Ardeşen ve Pazar ilçelerinin dağlık kısmıdır. İklimi ve bitki örtüsü itibariyle bölge geniş ormanlarla kaplıdır ve sürekli olarak yağış almaktadır. İlçenin mahalle ve köyleri dağların sırtlarında, son derece sarp ve engebeli arazilerde yer almaktadır. Yerleşim yerleri ise derin vadi tabanlarının yerleşmeye uygun olmaması sebebiyle yüksek alanlardadır. Bölgede dağınık yerleşim coğrafik yapının dayattığı bir zorunluluk olarak karşımıza çıkmaktadır. Köylerde evler genel olarak taş temel üzerinde yer alan ahşaptan yapılmış ve alt katında ahır, üst katında yaşam alanı olacak şekilde iki katlıdır. Bununla birlikte kalabalık ailelerin kullanımına uygun olarak üç katlı inşa edilen, fazla sayıda odaya sahip büyük evlere veya konaklara da rastlamak mümkündür (Akat, 2012; Ersoy, 1999).

Bölgede yaşamını sürdüren halk Hemşinli olarak tanımlanırken Hemşinliler yalnızca bugünkü Hemşin sınırları içerisinde kalmamışlardır. Cimil ve İkizdere köylerinde, Çayeli'nin ve Hopa'nın yüksek alanlarında ve İspir'de Hemşinliler görülmekle birlikte İzmit, Adapazarı ve Düzce civarında; ülke dışında ise Kırgızistan, Özbekistan, Gürcistan, Ermenistan, Kazakistan ve Sibirya'da hayatlarını idame ettirmektedirler (Akat, 2012).

Ayrıca, Osmanlı İmparatorluğu'nun son zamanlarında ve Cumhuriyet Dönemi'nin ilk yıllarında batıya doğru yoğun bir şekilde göç eden Hemşinliler; Sakarya, Kocaeli, Düzce, Akçakoca, Çarşamba, Ladik, Terme, Sürmene ve Fatsa'da yoğun olarak bulunmaktadır. Karadeniz Bölgesi'nde "Lazlar" deniz kıyılarında yaşamakta, daha çok deniz ürünleri ile geçimlerini sağlamakta iken; komşuları Hemşinliler dağ köylerinde yaşayarak hayvancılıkla uğraşmaktadırlar. Ayrıca coğrafyalarının onlara çok bir seçenek sunmaması sebebiyle birçoğu göç ederek gurbetçi olmayı tercih etmişlerdir (Aslan, 2006).

Türkiye'de Hemşinliler Batı grubu ve Doğu grubu olarak iki gruba ayrılmaktadır. Doğu grubunu Kemalpaşa ve Hopa civarında yaşayanlar, Batı grubunu ise Rize, Hemşin, Çamlıhemşin ile Büyükdere, Piskale, Fırtına ve Abiçiçe nehirleri uzantısında yaşayanlar oluşturmaktadır (Aslan, 2006). Her iki grup birbirinden oldukça farklı hatta habersiz yaşıyor demek yanlış olmayacaktır. Bu ayrıklığa verilecek örneklerden biri batı grubunun kendilerine Hemşinli derken doğu grubunun Homsetsi demesidir. Bir diğer örnek ise iki

grubun kullandıkları dilin farklılığıdır. Doğu grubunun kullandığı Hemşin Ermenicesini, Batı grubu neredeyse hiç bilmemektedir. Ayrıca batı grubundaki kadınların baş bağlama şekli doğu grubunda görülmemekte ve Kaçkar yaylalarında her yaz kutlanılan ve bir Ermeni geleneği olduğu bilinen Vartavor, Hopa Hemşinlileri tarafından kutlanmamaktadır (Emiroğlu ve Aydın, 2003).

Hemşin kelimesinin yakın geçmişe kadar birçoğumuz için Rize'nin bir ilçesi olmaktan başka bir anlamı yoktu. Yalnızca kendileri ve yaşadıkları bölgeye komşu olan Lazlar için bilindik bir kelimeydi. Günümüzde hala Hemşin isminin Çamlıhemşin gibi yaşanan coğrafya kaynaklı bir memleket söylemi olduğu sanılmaktaysa da tam tersine kendilerini bu isimle tanımlayan halk bölgeye Hemşin ismini vermiştir. Öyle ki, Çamlıhemşin ilçesinde bulunan Lazlar kendilerine Hemşinli dememektedirler. Hemşinlilerin farklı bir etnik grup olarak bilinmiyor oluşunun sebeplerinden biri batıda yaşayan birçok insan tarafından tüm Karadeniz halkının Lazlar olarak adlandırılmasıdır. Oysa hem Lazlar hem de Hemşinliler kendilerini tamamen ayrı gruplar olarak tanımlamaktadırlar (Biryol, 2007).

Biryol (2007) göre; Hemşinlilerin gizli kalmak istemelerinin sebebi kökenlerinin Ermeni soyundan olma iddialarıdır. Bu köken meselesinde oldukça hassas olan ve geçimlerinin teminatı olarak gördükleri işletmeleriyle ülke ekonomisine başarılı bir şekilde katkı sağlayan Hemşinliler toplumsal kimliğe aykırı davranmak bir yana buna zarar verebilecek tüm tereddütlerden uzakta olma düşüncesidir.

Hemşinlilerin bulunduğu bölgenin toprakları Ege, İç Anadolu, Marmara toprakları gibi verimli olmamakla birlikte komşuları olan Lazlar'ın yaşadığı topraklar kadar da verimli değildir. Coğrafi yapı ise onların mücadele etmesini gerektiren bir diğer zorlayıcı unsurdur. Çay üretimi çok yaygın değildir ve yapılsa da çok verimsiz yöntemlerle yapılmaktadır. Bölge coğrafyası ve iklimin üretime müsaade ettiği patates, mısır ve fasulye en çok yetiştirilen tarım ürünleridir. Nüfusun belli bir kısmı balcılıkla ilgileniyor fakat onlar da çok az sayıdadır. Tüm bunlara rağmen Hemşinliler çiftçilik ve hayvancılıkla bir şekilde geçimlerini sağlamaktadır. (Yaman, Erayman, Işık, Dereci ve Çil, 2019).

1960'larda bölgede çay üretiminin başlamasıyla birlikte tarımsal ürünlere dayanan ve geçim sağlanan üretim alanları olumsuz yönde etkilenmiştir. Batı grubu Hemşinliler mısır üretimini azaltırken hayvancılık faaliyetleri artmaya başlamış hatta geçim kaynağı haline gelmiştir. Çayın ekonomiye girişiyle kıyı şeridi önemli bir gelir kaynağına ulaşmış; ancak

Hemşinliler yörelerindeki olumsuz çevre koşullarından dolayı bu kaynaktan mahrum kalmışlardır. Bu da Hemşinlilerin sorunlarına çare olmayınca ve yörede öteden beri var olan geçim sıkıntısı sebebiyle bölge dışına oldukça fazla iş göçü olmuştur. İsviçre, Polonya ve Rusya gibi ülkelere yapılan bu göçler sonrasında öğrenilen pastacılık ve fırıncılık meslekleri Hemşinlilerin ilgi gösterdikleri alanlar olmuş ve onlara özgü hale gelmiştir. Fakat bu süreçte kadınlar yörelerinde tarım işlerine devam ederken yalnızca erkeklerin göç etmesi ve mesleği öğrenmesi sebebiyle pastacılık ve fırıncılık erkeklerin hâkim olduğu alanlar olarak kalmıştır. Kentlerde de durum çok farklı gelişmemiş kadınlar daha çok ev kadını statüsünde yaşamışlardır (Emiroğlu ve Aydın, 2003).

#### **4.2. Demografik Yapı İtibariyle Hemşinliler ve Göç Süreci**

Göç, Anadolu topraklarında yaşamını sürdüren bireyler için kaçınılmaz bir durumdur. Ekonomik, siyasi ve sosyal nedenlerden dolayı bir bölgeden başka bir bölgeye gitme ihtiyacı göçün en önemli sebepleri arasında yer almaktadır (Erem, Gürçağlar, Özel, Selçuk ve Güvenç, 2014). Uzun yıllar boyunca Ermeniler ve Lazlarla iç içe yaşayan Hemşinliler değişik coğrafyalara göç etmiş olsalar da çoğunluğu Doğu Karadeniz bölgesinde yaşamaktadır (Yaman ve ark., 2018).

I. Dünya Savaşı öncesine dayanan Hemşinlilerin göç hikâyesi ise Karadeniz bölgesinin zorlayıcı şartlarının etkisi olarak görülebilir. Bölgenin çok fazla yağış alması, fabrika ve sanayinin az olması, toprağın tarım açısından engebeli olması gibi olumsuz etkenler halkı göç etmeye mecbur bırakmıştır (Özpinar, Birgül, Kaya, Koruç ve Bayrak, 2013; Erem, Gürçağlar, Özel, Selçuk ve Güvenç, 2014).

Ekonomik sıkıntıların baş göstermesiyle yeni arayışlar içine giren Hemşinliler; göçü bir çözüm yolu olarak görmüşlerdir. Dünyanın en harika balını üreten Hemşinlilerden bazıları İstanbul'a davet edilerek saray için bal üretimine başlamışlardır. Bu göç Hemşinlilerin bir kısmı için bir fırsat olsa da, bütün halkın saray içinde bal üretimi yapması mümkün olan bir durum değildir (Biryol, 2007; Özpinar ve ark., 2013). Geride kalanlar ise ellerinde avuçlarında ne varsa satıp Rusya'nın yolunu tutmuşlar ve Anadolu toprakları dışına ilk göç hareketini gerçekleştirmişlerdir. Ticari ve ekonomik ilerleme kaydeden Rusya'nın Hemşinlilere kapısını aralamasının sebebi; Mısır Valisi Kavalalı Mehmet Ali Paşa isyanına dayanmaktadır. 1800'lü yıllarda, arkasındaki güçlerle birlikte Osmanlı İmparatorluğunu bozguna uğratan Kavalalı Mehmet Ali Paşa, Kütahya'ya kadar ilerlemiştir. Bunun sonucunda Osmanlı'nın yardım çağrısıyla Rusya isyanı bastırılmış ve

Osmanlı ve Rusya arasında yakın bir ilişki kurulmasını sağlamıştır. Bu yakınlık sayesinde Karadeniz halkının çalışkan ve disiplinini gözlemleme fırsatı bulan Rusya kapılarını Hemşin halkına açmıştır (Biryol, 2007; Erem ve ark., 2014; Özpınar ve ark., 2013).

Çarlık Rusya'ya göç başlamış ve genel olarak ilk durak Kırım olmuştur. Bunun en önemli sebebi ise o dönem için Kırım'a gitmek İstanbul'a gitmekten daha kolay olmasıdır. Liman şehri olan Batum'da göç için talep gören şehirler arasında yer almıştır. Bunların dışında Sivastopal, Yalta, Gürcistan, Kazan, Moskova, Talin, Odessa, Petrograd gibi yerler diğer tercih edilen şehirler arasındadır (Bulut, 2007; Biryol, 2007; Özpınar ve ark., 2013).

Rusya'ya göç eden Hemşinlilerin ilk geldikleri zaman gözettikleri en önemli şey karınlarını doyurmak ve başlarını sokacak bir yer olmasıdır. Bu istekleri doğrultusunda ekmek fırınları sağladığı imkanlar sayesinde ilk iş yerleri olmuştur (Özpınar ve ark., 2013).

Biryol (2007, s. 64), tarafından literatüre kazandırılan bir çalışmada konuyla ilgili bu durumu dedesi Rusya'ya göç eden Oktay Sönmez şu şekilde aktarmaktadır:

*“Tabii üstte yok başta yok, tarım yok doğru dürüst, o dönemde çay da yok. Kapalı bir havza. Mecbur kalmışlar gitmeye. Rusya o dönem Türkleri kabul ettiğinden, Avrupa uzak, oysa Rusya coğrafi olarak yakın olduğundan gitmişler. Gaz, tuz, bez ihtiyacını karşılamak zormuş o zamanlarda. Tabii başta karnını doyurmak için boğaz tokluğuna gidiyorlar. Bunun için en uygun yer fırınlar. Eğitimleri de yok. Onlar da bu işi seçiyor. Bugün Avrupa'da eğitimsizler temizlik işi yapıyorsa onlarda o dönemde o işi yapıyorlar. Sosyal bakımdan kendilerine yer edinip karınlarını doyurduktan sonra akrabalarını çağırmaya başlamışlar. Her birinin vasıtasıyla gidiyor, tıpkı bugün de nasıl gidiyorsa”*



Resim 12. Kırım'da Hemşinlilere Ait Bir Fırın (Biryol, 2007)

Ruslar gözlemlerinde yanılmamışlar, göç eden gurbetçiler işi öğrenmek ve yaptıkları ürünleri en güzel şekilde sunmak için gerekirse 24 saat uykusuz kalmışlardır. İşlerini son derece özverili yapan Hemşinlilerin çalışkanlığı karşısında Ruslardan bazıları mücadeleye devam edemeyip dükkânlarını kapatmak zorunda kalmışlardır. O dönemde seçkin bir hayat yaşanan Rusya'da halk; köylüler, orta sınıf ve burjuva sınıfı olarak 3'e ayrılmaktaydı. Gurbetçiler ise orada yaşadıkları süre içerisinde burjuva sınıfıyla etkileşim halinde olmuşlardır. Salt bir meslekle uğraşmayan Hemşinliler aynı zaman da pastacılık, memurluk ve kooperatifçilik gibi mesleklerle de ilgilenmeye başlamışlardır (Biryol, 2007).

Gurbet artık Hemşinliler için zorunluluğun ötesinde bir kader ve umut ışığıdır. Köyde belli bir yaşa gelmiş erkekler, şehirde olan tanıdıklarının yanına giderek pastacılığı öğrenmişler ve kazandıkları paralarla ailelerinin geçimine destek olmuşlardır. Çalışkanlıklarıyla ün salan Hemşinliler gurbetten memleketlerine tatil için döndüklerinde kahvede oyun oynayarak ve yaylada dinlenerek vakitlerini geçirmişlerdir. Bu yörede yük taşıyan, çalışan erkek görmek neredeyse imkânsızdır. Çünkü bütün bir yıl şehirde çalışıp üstüne birde dinlenmek için geldikleri memleketlerinde çalışmak onlar için gurur kırıcı bir durumdur. Kadınlar eşleri gurbetteyken yıllarca hem çocuk bakmışlar hem de ev dışında olan hayvancılık, çiftçilik gibi işleri üstlenmişlerdir (Biryol, 2007; Büyükkürkciyan, 2011; Ersoy, 1994).



Resim 13. Hemşinli Çalışan Kadınlar (Biryol, 2007)

Ekmekçilik ve pastacılık mesleğiyle uğraşan Hemşinliler Rusya'da çalıştıkları zamanda oldukça yüksek meblağlar kazanmışlardır. Bu paralarla Hemşin'de çok odalı ve katlı konaklar yaptırmışlardır. Büyük konaklar yaptırmalarının altında yatan sebep ise uzun yıllar gurbette olan Hemşinliler ailelerinden ve çocuklarından uzak kalmışlar ve bu yüzden orada yeni bir aile birliği kurmuşlardır. Nüfusunun artmasıyla beraber memleketlerine döndüklerinde kalacak yer sıkıntısı yaşamamak için bu konakları inşa ettirmişlerdir (Erem ve ark., 2014).



#### Resim 14. Pastacıların Konakları (Biryol, 2007)

Gurbete ilk giden Hemşinliler Rusların pastanelerinde ve fırınlarında çalışmaya başlayıp işi onların yanında öğrendikten sonra kendi dükkânlarını açmışlardır. Sahip oldukları işletmeler sayesinde maddi olarak belli bir doyum noktasına ulaşan gurbetçilerden bazıları memleketlerine dönmüşlerdir. Rusya'dan biriktirdikleri altınlarla dönen Hemşinliler burada varlık içinde yaşamışlar ve pastane, fırın, kahvehane gibi işletmeler açarak en iyi bildikleri işi Türkiye'de de yapmaya başlamışlardır. Ancak Çarlık Rusya'nın yıkılması sonucu Rusya'da kalan Hemşinliler için durum pek iç açıcı olmamıştır. Bolşevik devriminden sonra devlet gurbetçilerin sahip olduğu bütün mal varlıklarına el koymuştur. Sınır dışı edilen bazı Hemşinliler Sibiryaya sürülmüşlerdir. Bu sürgünün en büyük sebebi ise Lenin'in ölümünden sonra başa geçen Stalin'e bir kumpas düzenlenmesi ve bunun sorumlusu orada yaşayan Türkler olarak görülmesi olmuştur. (Biryol, 2007; Yaman ve ark. 2018).

Hemşinliler memleketlerine kesin dönüş yapmak zorunda bırakılarak, dönüşlerinde yalnızca yol parası almalarına izin verilmiştir. Büyük bir risk olmasına rağmen bu kuralı çiğneyen gurbetçilerden bazıları yanlarına gizlice altın ve paralar almışlar; fakat, ülkeye parayla dönenlerin hiçbir kazancı olmamıştır. Çünkü devrim sonrası manat yerine ruble kullanılmaya başlanmıştır (Yaman ve ark. 2018).

Rusya'dan dönen Hemşinliler bir süre harekete geçmeyip memleketlerinde vakit geçirmişlerdir. Fakat bu durumda da süre kalmamışlardır. Çünkü onlar şehir hayatına alışmış, burjuva sınıfını görmüş ve hizmet etmiş kimselerdir. Bu bakımdan köy hayatı artık onların çok uzak olduğu bir yaşam şeklidir. Dolayısıyla ikinci göç hareketi artık kaçınılmaz bir noktadır. Türkiye'nin dört bir yanına dağılan Hemşinliler çiftçilik ve/veya hayvancılıkla uğraşmak yerine en iyi bildikleri işi yapmak üzere yola çıkmışlardır.

#### **4.3.Kültürel Boyutu ile Hemşinlilerin Pastane Sektöründeki Yeri**

Dünyanın neredeyse her yerinde var olan tatlıcılık, toplumun damak tadına göre farklılık göstermektedir (Kara, Kırmızı, Kökten, Arturç ve Kerman, 2018).

Avrupa kökenli olan puding, şarlot, tart, pasta, mereng gibi alafranga tatlılar, Anadolu topraklarında ilk defa adını İstanbul'da duyurmuştur. Osmanlı döneminde bilinmeyen pastaneler, batılılaşmanın etkisiyle sosyal hayatın bir parçası haline gelmiştir. Pastane kültürü ise İstanbul'da iki koldan yayılmıştır. Bunlardan ilki; Ermeni, Rum ve

Yahudiler eliyle diğeri Yugoslav ve Makedonlar eliyle gerçekleştirilmiştir (Genç, 2003 ve Samancı, 2013).

Pastaneleri İstanbul'da bilinir hale getiren gayrimüslimler ve Avrupalıların en eski bilinen işletmeleri arasında Beyaz Fırın, Patisserie Lebon, Markiz Pastanesi gibi pastaneler yer almaktadır (Genç, 2003; Samancı, 2013)

Anadolu'da pastane kültürünün tanınması ise Hemşinlilerin Rusya'dan kendi topraklarına dönmesiyle başlamıştır. Gurbetten gelen Hemşinliler yeniden maddi sıkıntılar yaşamışlar ve bu defa çareyi öğrendikleri, kaliteli pastacılığı ülke topraklarına taşımakta bulmuşlardır. Yurda döndükten kısa bir süre sonra Türkiye'nin farklı bölgelerine yerleşen pasta ustaları sanat ve tecrübelerini sergilemek adına işletmeler açmışlardır. Çoğunlukla Ankara, İzmir, İstanbul ve Trabzon gibi büyük şehirlerin hareketli meydanlarına açılan işletmeler, pastane sektörünün hızla gelişmesine yol açmıştır (Biryol, 2007; Kara ve ark., 2018).

Mesleği yurt dışında öğrenen Hemşinliler, orada kaldıkları zaman içerisinde burjuva sınıfıyla kuvvetli iletişim kurmuşlar ve bu iletişimin etkisi Türkiye'ye döndükten sonrada devam etmiştir. Onlar gibi giyinip, onlar gibi yaşamlarını sürdüren gurbetçiler açtıkları pastanelere de Avrupalı isimler vermişlerdir. Patron olan Hemşinliler Rusya'da öğrendiklerinin tamamını işletmelerinde uygulamıyor olsalar dahi saygı görmüşlerdir. Çünkü o zamanlarda bu işi yapan işletmeler sınırlı sayıdadır (Biryol, 2007; Yaman ve ark., 2018).

Hemşinliler tarafından kurulan Kars pastanesi, Türkiye'deki ilk pastanelerden biri olmakla birlikte bu alanın mihenk taşlarından. İstanbul'da oldukça talep gören bu pastane bir işletmeden ziyade okul niteliğindedir. Hemşin'den çalışmaya gelip de burada kalmayan, yemeğini yemeyen Hemşinli neredeyse yoktur. Kars pastanesinde çırak olarak işe başlayıp işi öğrendikten sonra kendi pastanesini açan ustaların var olduğu bilinmektedir (Cıbroğlu, 2007; Erem, ve ark., 2014).



Resim 15. Kars Pastanesi'nin Önünde (Cıbrıoğlu, 2007)

Pastacılık ve pastane deyince akla ilk gelen Hemşinliler, büyük şehirlerle beraber memleket içlerine ve kasabalara da pastane açmaya başlamışlardır. Anadolu'da Hemşinlilerin kurdukları pastanelere örnek vermek gerekirse: Bursa'da; Çekirge, Rıhtım, Uzay, Çınar, Nazar, Un-pa pastaneleri, Zonguldak'ta; İstanbul pastanesi, Trabzon'da; Güven pastanesi, Bodrum'da; Yunuslar Karadeniz fırını, İzmir'de; Şarton, Lozan, Reyhan, Vittrio, Dolunay, Kareksan, Menekşe pastaneleri, Ankara'da; Kafe, Flamingo, Körfez, Serender pastaneleri, İstanbul'da; Kars, Bahar pastaneleri, Isparta'da; Viva Bella pastanesi, Marmaris'te; Hemşin pastanesi diye uzunca bir liste sıralanmaktadır (Biryol, 2007; Bulut, 2007; Yaman ve ark., 2018).

Kaliteli pastanelerin sahibi olan Hemşinliler, uzun yıllar boyunca sektöre hakim olmuşlardır (Genç, 2003). Yurt dışında fırıncılık ve pastacılık tecrübeleriyle birikim elde eden gurbetçiler, lokanta ve otel gibi büyük işletmeler açarak mesleki kulvarlarını genişletmişlerdir. Hizmet sektöründe yer edinen Hemşinliler, erkek çocuklarını küçük

yaşta köyden kente göndererek hem işi öğrenmelerini hem de işletmelerinin devamlılığını sağlamışlardır (Ersoy, 1994).

Fırıncılık; diğer gruplar arasında, pastacılığa göre daha yaygın bir meslek olsa da pastacılık kadar saygın değildir. Diğer bir ifadeyle Hemşinliler için fırıncılık bir zanaat, pastacılık ise bir sanattır. Günümüzde Hemşin halkının geçim kaynağı yayla turizmi iken bunun geçmişteki adı gurbetçiliklerinden getirdikleri pastacılıktır. Zaman içerisinde sektörde Kastamonulular, Çankırılılar ve Sivaslılar da var olmaya ve pastacılık işiyle ilgilenmeye başlamışlardır (Biryol, 2007).

Sektörde yer alanlar sürekli olarak değişmesine rağmen pastacılık denildiğinde akıllara hala Hemşinliler gelmektedir. Fakat sektör üzerindeki etki ve hâkimiyetleri eskisi gibi değildir. Geçmiş zamanda Hemşinli çocuklar küçük yaşta memleketlerinden büyük şehirlere gönderilerek meslek edinirken günümüzde bu durum tamamen değişikliğe uğramıştır. Şimdi mutfağa giren gençler birkaç yılda bütün işi öğrendiklerini düşünmektedir, hâlbuki bu meslek sabır ve deneyim işi olduğu gözden kaçmaktadır.

## 5. CUMHURİYET DÖNEMİ ANKARA SOSYAL YAŞAMINDA PASTANE KÜLTÜRÜNÜN ÖNEMİ VE MEKÂNLAR

### 5.1. Cumhuriyet Dönemi Ankara’ında Sosyo–Kültürel Yaşam

Bir kentin var oluşunda yalnızca fiziksel öğeler değil sosyal öğeler de oldukça önemli yer tutar. Diğer bir deyişle bir kenti anlamak adına yapılan çalışmalarda, sosyal yapı göz ardı edilerek coğrafi yapı üzerinden çıkarılan tüm sonuçlar anlamsız kalacaktır. Çünkü bir bölgeyi anlamak orada yaşayan insanları, onların sosyal etkileşimlerini ve yaşayış biçimlerini anlamaktan geçer.

Bir kent olarak; Ankara tarih boyunca birçok devletin himayesine girmiştir. Bunlar arasında; Persler, Lidyalılar, Frigyalılar, Hititler, Roma İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu ilk akla gelenlerdir. Fakat en çok, Cumhuriyet’in başkenti olarak ilan edilmesinden sonra tarih kitaplarında kendine yer bulmuştur (Yüksel, 2013).

Türkiye Cumhuriyeti için Ankara’nın başkent olması ulus devlet olma yolunda önemli bir adımdır. Çünkü artık padişahın yönetimi elinde tuttuğu bir merkez değil, halk adına kararların alındığı Büyük Millet Meclisi, Ankara’nın kalbinde bulunmaktadır. Bu sayede Ankara başkent oluşunun ardından ciddi bir değişim yaşayarak gelişmeye başlar. Ankara için Cumhuriyet öncesi ne kadar durgun, yoksul, silik bir dönemse, Cumhuriyet sonrası bir o kadar modern ve yenilikçi bir dönemdir (Tonga, 2019; Yüksel, 2013).



Resim 16. 1920 Ulus Meydanı (Şapolyo, 1971)

Cumhuriyet öncesinde yokluklarla mücadele eden ve Anadolu’da adeta bir kasaba görünümünde olan Ankara’nın, bu haline sebep olarak durgun ekonomisi, nüfusunun azlığı, etrafındaki bataklık ve yaşadığı büyük yangın gösterilebilir. Üç gün devam eden ve çok büyük kayıplara yol açan büyük yangında neredeyse kentin üçte ikisi kaybedilmiştir. Fakat bu talihsizliğin, sonraki dönemlerde yapılacak olan düzenlemelere bir altyapı hazırlamış olduğu söylenebilir (Duru, 2017; Tonga, 2019).

Bunca olumsuzluğu içinde barındıran kent, başkent oluşunun ardından her şeyi geride bırakarak inanılmaz bir değişim yaşamaya başlamıştır. Yeni devlet modeliyle, Anadolu’da bulunan diğer şehirlere örnek teşkil edecek şekilde yeniden inşa edilmiştir. Modernleşme yolunda ilk olarak İstanbul’da uygulanan belediye sistemi getirilerek Ankara Belediyesi kurulmuştur (Tonga, 2019).

Bir avuç insanı ve yetersiz durumda olan altyapısıyla yaşamanın çok da cazip olmadığı Ankara, başkent olma görevini üstlendikten sonra görevin ve oluşan fırsatların etkisiyle kitleleri kendisine çekmeye başlamıştır. Nüfusun artması ve kentin buna yetememesi sonucu eski Ankara’dan uzakta yeni bir şehir kurma fikri ortaya çıkmıştır. Bununla alakalı yasalar çıkarılarak, planlar çerçevesinde uygulamaya geçilmiştir. Böylece eski Ankara’dan ayrı yeni bir şehir kurularak modern bir başkent hedefine yönelik çalışmalar hız kazanmıştır (Tuncer, 2017).

Ayrıca, imar faaliyetleri kapsamında 1924 yılında Taşhan (Ulus) Meydanı’na döşenen Arnavut kaldırımları ile meydan yağışlı zamanlardaki çamurdan ve yaz aylarındaki tozdan kurtulmuştur. Yine bu kapsamda 1928 yılında yapılan Ankara Şehri İmar Planı yarışmasını Prof. Dr. Hermann Jansen kazanmış ve projeye 1932 yılında başlanmıştır (Dinçer, 2014; Yüksel, 2013).

Cumhuriyet sonrasında adı Hâkimiyet-i Milliye Meydanı olan günümüzde ise Ulus Meydanı olarak anılan, dönemin Taşhan’ı şehrin merkezi haline gelmiştir. Buraya yakın lokasyonlarda otel, lokanta, pastane gibi yeni mekânlar açılmıştır (Kozak, 2019a).

Ankara’nın ilk merkezi Ulus, Eski Ankaralılarla Yeni Ankaralıların buluşma noktası olmuştur. Aynı zamanda, Cumhuriyet kutlamalarının ev sahipliğini yaparak bürokratik merkez ve Ankaralıların günlük işlerini sürdürdüğü sosyal merkez olma özelliklerini kazanmıştır. Sonraları açılan bar, pastane gibi mekânlarla da sosyal yönü desteklenmiştir. (Bayraktar, 2016).

Ulus’un ardından Kızılay da merkez sıfatı kazanırken, Maltepe ve Cebeci civarlarında modern yerleşimler görülmeye başlamıştır. Ankara’nın her noktasında

yaşanan değişimlerle, kerpiç evler gözden kaybolurken yerlerini apartmanlar almıştır (Bayraktar, 2016; Tanyer, 2006).

Batılılaşma hareketi ile insanların yaşam tarzları, eğlenme şekilleri de değişime uğramış ve elbette vakit geçirilen mekânlar yeniçağa uygun olarak yenilenmiştir. Bu değişiklik ilk olarak İstanbul'da kabul görmüştür. Birlikte davetlere katılarak dans eden kadın ve erkekler ile opera gösterileri bu değişimlerin ilk yansımalarını oluşturmuştur. Ankara da Cumhuriyetin ilanından sonra bu ekseninde hareket etmeye başlamış, yeni mekânlar hızla gelişmeye başlamıştır (Gültekin ve Onsekiz, 2004).

Ankara'da yaşam tarzı yenilenirken, sayıları artan mekânlar yalnızca erkeklerin değil kadınların da bulunmaktan keyif aldıkları yerler olmuştur. Pastane ve lokantalar ilk etapta otellerin içinde yer alırken, süreç içerisinde evde yemek yerine dışarda yemek, bir araya gelip sohbet etmek gibi amaçlara hizmet eden bu sosyal mekânlar çoğalmıştır. Anafartalar Caddesi bu anlamda Ankara'nın en çok çeşitliliğe sahip ve yoğun olarak ziyaret edilen bölgesidir. Bunun sebebi ise caddenin bulunduğu yer itibariyle kentin idari ve ticari merkezi ile şehir dışından gelenlerin kaldıkları mekânlara yakın olmasıdır (Yüksel, 2013).

Bu dönemde her anlamda değişmeye başlayan insanlar için sinemaya gitmek de bir gündelik aktivite haline gelmiştir. Cumhuriyet Dönemi modern insanların ilgi gösterdiği bu eğlence çeşidine yönelik açılan sinema salonları da yine Anafartalar Caddesi civarındadır. Cadde aynı zamanda birçok mağazayı barındıran kentin en lüks caddesi olarak bilinir (Tanyer, 2006).



Resim 17. 1950'lerde Anafartalar Caddesi (Tanyer, 2006)

1930'lu yıllardan itibaren halkın şaşkınlıkla tanıklık ettiği bir başka değişim süreci yaşanmıştır. Cumhuriyet öncesi dönemde toz, toprak içerisinde olan sokaklar; apartmanlar, resmi binalar, parklar gibi alanların oluşumuna tanıklık etmiştir. Altyapı çalışmaları da son hızla devam ederek, kente elektrik ile su tesisatları döşenmiştir (Kaynar, 2017; Şapolyo, 1971).

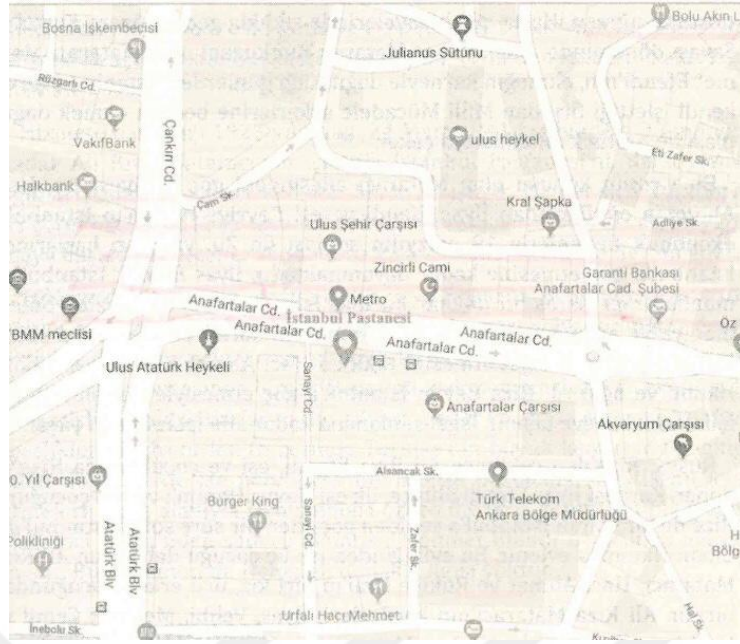
Ankara'nın bu yeni modern görüntüsünde, halkın birbiriyle iletişime geçeceği açık alanlara ayrıca değer verilmiş ve öncelikli olarak düzenlenmiştir. Çünkü bu alanlarda yaşanan kültürel etkileşimle oluşan toplumsal yapı kent kimliğinin temelini oluşturmaktadır. Cumhuriyetin ilanıyla adeta baştan yaratılan kentin değişimi diğer tüm şehirlere örnek gösterilir ve modernleşme hareketi buradan yayılmaya başlamıştır (Bayraktar, 2016; Yüksel, 2013).

## **5.2. Ankara'nın Modernleşme Sürecinde Mekânlar**

### **5.2.1. İstanbul Pastanesi**

Ankara'nın başkent olarak ilan edildiği ilk yıllarda yeni aydın çevreler oluşmaya başlamıştır. İstanbul'da olan lokanta, meyhane ve pastanelerin bir benzeri Ankara'nın bazı semtlerinde de açılmıştır. Bu çağdaş buluşma noktalarına dönemin aydınları, devlet adamları, öğretmenleri, memurları ve bürokratları büyük ilgi göstermişlerdir. Sosyalleşmek içinde kullanılan bu işletmelerin en meşhurlarından biri Ulus'ta açılan İstanbul Pastanesi'dir (Bayraktar, 2016; Şapolyo, 1971).

Cumhuriyet'in kurulduğu yıllarda Hafız Bey adında bir girişimci Taşhan'da bir otel ve salon yaptırmıştır. 15 Ocak 1923'te Rizeli Ali Rıza Bey tarafından kiralanılan bu salon Ankara'nın ilk pastanesi olarak açılmıştır. Zincirli Cami tarafında açılan pastane "Münevverler Kulübü" olarak adını duyurmuş ve özellikle yazarların şairlerin uğrak mekânı olmuştur (Şapolyo, 1971; Toker, 2019).



Resim 18. İstanbul Pastanesi'nin Harita Üzerindeki Konumu (Toker, 2019)

Aydınların ve devlet adamlarının rahatça oturup fikir alışverişinde buldukları İstanbul Pastanesi diğer işletmelerden farklı bir tavır sergilemekteydi. Buraya gelen müşteriler saatlerce oturmalarına rağmen hiçbir zaman “Ne içersiniz” ? ya da “Ne yersiniz?” gibi sorular ile karşılaşmamışlardır. Bunun sebebi ise; pastanenin sahibi Ali Rıza Bey'in yıllar önce yaşamış olduğu zor bir durum sonrası kendine verdiği sözdür. Şiddetli bir yağmur sırasında bir kahveye sığınan Ali Rıza Bey hiç parası olmadığı için bir şey yiyip içememiş, bu sebepten kahveden kovulmuş ve bu olay sonrasında kimseye bu şekilde davranmayacağına dair kendine bir söz vermiş olmasıdır. İstanbul pastanesini açtıktan sonra verdiği sözü tutup müşterilerini rahatsız etmemiştir. Edebi muhabbetlerin yapıldığı bu pastane özellikle şairler tarafından bu yönüyle gözde bir mekân olarak kalmıştır (Tonga, 2019).

Bazılarına göre bir kahve, bazılarına göre bir pastane olan bu işletme özellikle şair ve yazarlar için sohbet edebilecekleri de bir mekân olmuştur. Gece geç saatlere kadar edebiyat hakkında konuşurken aynı zamanda gündelik yaşamlarına renk katmışlardır (Yüce, 2019; Yüksel, 2013).

Ankara'nın popüler işletmelerinden biri olan İstanbul pastanesi toplumun sosyalleşme ihtiyacına cevap verebilecek niteliktedir. İki katlı ve sade olan binanın alt katında yer alan bu pastane her ne kadar el üstünde tutulsa da köşebaşı kahvesi

görünümünden kurtulamamış ve bu yüzden eleştirilere maruz kalmıştır (Tonga, 2019; Yüksel, 2013).

Toplumun her kesiminden insanın dikkatini çeken İstanbul Pastanesi Akşam gazetesi yazarı Hikmet Feridun Es'un (1933, s.6) köşesinde şu şekilde kaleme alınmıştır:

*“Ankara Hakimiyet-i Milliye Meydanı’ndan, büyük abidenin önünden şöyle yukarıya doğru biraz ilerleyin. Sol kolda kalabalık bir pastane görecekseniz, camekânların önündeki masalar hıncahınç dolmuştur. İstanbul’dan ve Ankara’nın meşhur “İstanbul Pastane” burasıdır. Ankara’nın bu meşhur pastanesi edebiyatımıza, Ankara romanlarına çok girmiştir. Burası daima bir dostluk ve ahbaplık borsası halindedir. İstanbul’dan geliyorsunuz değil mi? Ankara’daki dostları, ahbabları, aşinaları, arkadaşları burada bulabilirsiniz. Çünkü onlar da sizin kendilerini burada arıyacağınızı bildikleri için posta ve tren zamanlarında İstanbul Pastanesi’ne koşarlar.”* (Es, 1933, s.6; akt. Tonga, 2019, s. 176).



Resim 19. İstanbul Pastanesi (Tonga, 2019)

Pastaneden ziyade resmi olmayan bir edebiyat okulu niteliği taşıyan İstanbul Pastanesi dönemin birçok edebiyatçısını ağırlamıştır. Bunlara örnek vermek gerekirse; Sabahattin Ali, Behçet Kemal Çağlar, Nurettin Ataç, Aka Gündüz, Necip Fazıl Kısakürek, Ahmet Kutsi Tecer, Faruk Nafiz Çamlıbel, Hüseyin Rahmi Gürpınar, Yahya Kemal Beyatlı, Şevket Hıfzı Rado, Sadri Ertem, Enver Behnan Şapolyo, Ahmet Muhip Dıranas, Ümit Yaşar Oğuzcan, Cahit Sıtkı Tarancı, Yaşar Nabi Nayır, Sezai Karakoç, Mehmet Nuri

Gençosman, Ziya İlhan Zaimoğlu, Ahmet Rasim gibi yazar ve şairlerin uzunca bir ad listesi sıralamak mümkündür (Tonga, 2019).

Sıklıkla edebi toplantıların yapıldığı İstanbul Pastanesi'ne yolu düşmeyen edebiyatçı yoktur demek yanlış olmayacaktır. Edebiyat halkası zaman içinde genişlemiş ve burada yeni kararlar alınmaya başlanmıştır. İstanbul Pastanesi'nin gedikli olan Ahmet Kutsi Tecer, Ahmet Hamdi Tanpınar ve Faruk Nafiz Çamlıbel çıkaracakları derginin kararını ilk defa burada almışlardır. Aynı şekilde Hisar topluluğunun oluşmasının temelleri de yine bu pastanede atılmıştır (Toker, 2019; Tonga, 2019).

Özellikle edebiyatçılar için önem teşkil eden İstanbul Pastanesi kurulduğu zamandan itibaren ürünleriyle değil sosyal yaşama kattığı yeniliklerle anılmıştır. Maddi durumu iyi olmayan edebiyatçıların amacı; orada tüketilen ürünlerin çekiciliğinden ziyade kültür ve sanat üzerine yapılan sohbetlere katılım sağlayıp edebiyatla ilgili konuları ileri bir noktaya taşımaktır.

1923'te kurulan bu pastanede, ilk zamanlarda herhangi bir tatlı üretimi yapılmamıştır. Çünkü bu pastanenin kurulma amacı, üst katta kalan otel müşterilerine kahvaltı hizmeti vermektir. Zaman içinde sosyal bir alan olarak halka açılan bu işletme 1930'lu yılların sonunda tatlı ürünler satmaya başlamıştır. Bir imalathanesi bulunmayan İstanbul Pastanesi ürünlerini dışarıdan tedarik etmek zorunda kalmıştır. Dedesi Rusya'dan gelen ve onun sayesinde işi öğrenen Vahap Çolakoğlu 1938 yılında dönemin sosyal merkezi olan Ulus'ta, üst katı yatakhane alt katı imalathane olan Karadeniz Pastanesini açmış ve yıllarca Ankara'da bulunan birçok pastaneye ürün dağıtımını yapmıştır. İstanbul Pastanesi bu pastaneler arasındadır (Toker, 2019).

Zamanla, şehrin ekseni modernitenin merkezi olan Ulus'dan yavaş yavaş Kızılay'a kaymaya başlamıştır. "Münevverler Kulübü" olan İstanbul Pastanesi bu değişime yenik düşerek 1955 yılında kapatılmıştır. Eğlence yerlerinin çoğunlukta olduğu Ulus'ta birçok bina yıkılıp yerine yeni işletmeler inşa edilmiştir. Yıllar boyunca milletvekillerine ve toplumun aydın kesimine hizmet eden ayrıca romanların ve şiirlerin satır aralarında kendine yer bulan bu pastane ise hafızalara kazınmayı başarmıştır (Toker, 2019).

### **5.2.2. Özen Pastanesi**

Sosyal ve kültürel yaşamın zaman içerisinde Yenişehir (Kızılay)'e kaymasıyla modern mekânlar hızla bu bölgede kümelenmiştir. Başkentte büyük ses getiren Özen

Pastanesi de modern işletmelerin başında gelmektedir. Atatürk Bulvarı üzerinde olan Uçar Sokağın (şimdiki adı İzmir Caddesi) bulvar ile buluştuğu noktada, dört katlı bir apartmanın alt katında yıllarca müşterilerini ağırlamıştır (Dinçer, 2021;Tanyer, 2006). İstanbul Pastanesiyle benzer özellikler gösteren bu pastane iki ayrı kısımdan oluşmaktadır. Bir tarafında pasta ve dondurmalar satılırken diğer tarafında sohbet etmek için oturacak yerler bulunmaktadır. İstanbul dışında Anadolu topraklarında benzeri bulunmayan Özen Pastanesi bazı kimseler tarafından Paris'teki kafelere benzetilmektedir. Yurtdışındaki kafelerde kullanılan farklı verandalar ilk defa Özen Pastanesi'nde de kullanılarak işletmeye değişik bir hava katmıştır (Tonga, 2020).



Resim 20. Özen Pastanesi (Tonga, 2020)

Özellikle pastaları, dondurmaları ve meyve sularıyla adını duyurmuş olan Özen Pastanesi Ankaralıların kıymetli mekânlarından biridir. Bu eşsiz lezzetleri tadabilmek için pastanenin önünde çoğu zaman uzun kuyruklar oluşmuştur. Başkentte ün salan bu işletmenin mutfağında ise İstanbul'un gözde mekânlarından biri olan Lebon pastanesinin eski ustası Arnavut Argiri Tamburoğlu mesleğini icra etmektedir (Kaynar, 2015; Tanyer, 2006).

Tıpkı İstanbul Pastanesi gibi Özen Pastanesi de dönemin aydın kişilerini, ressamlarını, bürokratlarını ağırlamış; bununla beraber halktan kimseler de sıklıkla pastaneyi ziyaret etmişlerdir. Yeniliklere açık olan Nurullah Ataç ise pastanenin en sık ziyaretçilerinden biridir. Genellikle akşam saatlerinde pastaneye uğrayan Ataç bu modern

mekânla özel bir bağ kurmuştur. Kızı Meral Ataç (2004, s.134) babası için pastanenin önemini şu şekilde aktarmaktadır:

*“Bulvardaki Özen Pastanesi’nin bir yüzü hemen bizim sokağımızın başındaydı. Bu evin yeri kadar bize uygun bir yer olamazdı. Babamın günlerinin çoğu Özen Pastanesi’nde geçiyordu. Babam biriyle mi buluşacak Özen Pastanesi’ne gider, biri babamı mı görecektir önce Özen Pastanesi’ne uğrardı. Ada’da Hüseyin Bey’in Gazinosu, Ankara’da Özen Pastanesi. Bu iki yer babamın ikinci evi gibiydi”*(Ataç, 2004, s.134; akt. Tonga, 2020, s.52).

Pastanenin müdavimleri arasında sayılabilecek edebiyatçılar: Oktay Akbal, Demir Özlü, İlhan Berk, Yusuf Ziya Ortaç, Edip Cansever, Hasan Ali Yücel, Melih Cevdet Anday, Oktay Veli Kanık, Mehmed Kemal Kurşunluoğlu’dur (Kaynar, 2015;Tonga, 2020). Uzun zaman ayakta kalmayı başaran Özen Pastanesinin Kızılay’ın merkezinde ikinci şubesi açılmıştır. Birçok edebi hikâyede de yer verilen Özen Pastanesi Garip şiirinin meydana gelişinde önemli bir mekân olmuştur. Hem sunulan pastalarıyla hem de sosyal yaşama katkısıyla insanlara çekici gelen bu pastane 1960’larda kapatılarak yerine Türk-Amerikan Bankası açılmıştır (Tanyer, 2006; Tonga, 2019).

Özen pastanesiyle ilgili yapılan araştırma sonucunda anlaşılacağı üzere İstanbul pastanesiyle benzer özellikler göstermesine karşın farklı noktaları da bulunmaktadır. İstanbul pastanesine gelen müşterilerin yemek içmekten ziyade edebiyat üzerine sohbet ederek bağlarını güçlendirdikleri görülmektedir. Özen pastanesi sadece edebi toplantıların yapıldığı bir yer olmamış aynı zamanda tatlılarıyla da işletmenin adını duyurmayı başarmışlardır.

### **5.2.3. Kutlu Pastanesi**

Kutlu Pastanesi de Özen Pastanesi gibi, Ankara’nın modern mekânlarının oluşmaya başladığı süreçte açılan bulvar kafelerinden biridir. 1936 yılında Kızılay’da dükkânların açılmasına izin verildikten sonra kurulan Kutlu Pastanesi Mimar Celal Biçer tarafından inşa edilmiştir. Kutlu Pansiyon Evi’nin alt katında açılan pastane ilk zamanlarda hayatlarını tek başına sürdüren bireylerin sığınabilecekleri bir yer olarak hizmet vermiştir (Önder, 2015;Tonga, 2019).

Kutlu pastanesi, döneminin en gösterişli işletmelerinden biri olarak akıllarda yer etmeyi başarmıştır. Sadece tatlı ürünler sunulmayan bu mekânda sabah, öğle ve akşam ağır

olmayan yemekler sunulmuştur. Pastanede akşamüzeri minik bir orkestra kurularak, müşterileri dinlendirecek hafif batı müzikleri çalınmaktadır. Orkestranın kurulmadığı zamanlarda ise radyo kanalları açılmakta ve müşteriler şarkılar eşliğinde keyifle sohbetlerini edip yemeklerini yemekte-dirler. İbrahim Özgür ve Orhan Avşar'ın kurduğu caz orkestrası ise en çok dinlenen müzikler arasındadır (Kaynar, 2015;Tanyer, 2006).



Resim 21. Kutlu Pastanesi (Tanyer, 2006)

Dönemin lüks işletmelerinden biri olan Kutlu Pastanesi, biraz kahve biraz pastane niteliği taşımaktadır. Burada da Özen ve İstanbul Pastanelerinde olduğu gibi şiir toplantıları yapılmıştır. Bürokratlarında sıklıkla geldiği bu mekânda aynı zaman da içki sunumuna da yer verilmiştir. Paris kafelerini andıran işletmeye gelen müşteriler de giyim ve kuşamları konusunda son derece dikkatli davranmışlardır. Daha çok yüksek zümrenin ziyaret ettiği pastanede yılın belli zamanlarında edebiyat ve şiir matinelere yapıldığı da bilinmektedir (Ulusoy Tunçel, 2021; Tonga, 2019).

Tıpkı Özen Pastanesi gibi Garip şiirinin ortaya çıkmasında önemli bir yere sahip olan bu pastanede resim sergileri de düzenlenmiştir (Tonga, 2019). Bu şık ve gösterişli pastanenin olduğu bina ise bir süre sonra yıkılmış ve pastanede bu sebeple Ankara tarihinden silinmiştir (Tanyer, 2006).

#### **5.2.4. Karpiç Lokantası**

Cumhuriyet'in ilan edilmesiyle daha aktif hale gelen sosyal yaşamda etkili olan ve Ankara'da açılan mekânlar ilk etapta Ankara halkından ziyade, İstanbul'dan gelen

memurlar ve bürokratlar tarafından kabul görmüştür. Sosyal ihtiyaç olarak ortaya çıkan lokantalar 1930’larda Ankara sosyal hayatına damga vurmuştur. Bu işletmelerden adını sıkça duyuran Şehir Lokantası bir diğer adıyla Karpıç Lokantası ise sektöre başka bir boyut kazandırmıştır (Zencir ve Özel, 2019).

Şehir Lokantası’nın sahibi Juri George Karpovitch Rusya’da çıkan iç karışıklık nedeniyle yaşanan göç hareketi sırasında İstanbul’a gelen Rus göçmenlerinden biridir. Geldiği topraklarda restoran ve otel işiyle uğraşan Karpovitch İstanbul’a yerleştiğinde de yeme-içme sektöründen uzaklaşmamış ve restoran işini devam ettirmiştir. 1921’de Bon Gout’u açan Karpovitch işletmesinde Türk yemekleri yerine Rus ve Fransız mutfağına ait yemekleri sunmayı tercih eder. İşinde son derece başarılı olan ve bu sayede adını duyuran restoranın bir diğer özelliği ise her bütçeye uygun olmasıdır. İşletme bu yönüyle sadece aydın kimselere ve bürokratlara değil düşük gelirli kimselere de hitap eder. Bon Gout dışında İstanbul’da birçok restoran denemesi olan Juri George Karpovitch kısa zamanda adını bütün İstanbul’a duyurur. Devraldığı işletmelerde önceliği ise para kazanmak değil tüketilen yemeklerin lezzetli olmasıdır. Açtığı restoranlarda güzel yemekleri ve sunduğu kalite sayesinde hafızalara kazınmayı başarmıştır (Zencir ve Özel, 2019).



Resim 22. George Karpovitch (Tonga, 2019)

İstanbul'dan sonra Ankara'ya yerleşen Karpovitch'in bu kararı nasıl aldığı hala net olarak bilinmemektedir. Konuyla ilgili yapılan literatür taramasında farklı bilgilere rastlanmaktadır. Bu bilgilerden biri Taşhan (Ulus) meydanında bulunan Taşhan otelinin sahibinin oğlu olan Cemal Bey otelin alt katında bir restoran açma fikri olduğunu belirtmiş ve bunun üzerine Karpovitch'e İstanbul'dan gelmesi ve burada bir işletme açması yönünde teklif götürmüştür. Bir diğer rivayet ise Ankara'da modern bir lokanta kurulması için Atatürk'ün Karpovitch'i İstanbul'dan çağırması ve 1928'de restoranı açtırmasıdır (Bayraktar, 2016; Zencir ve Özel, 2019).

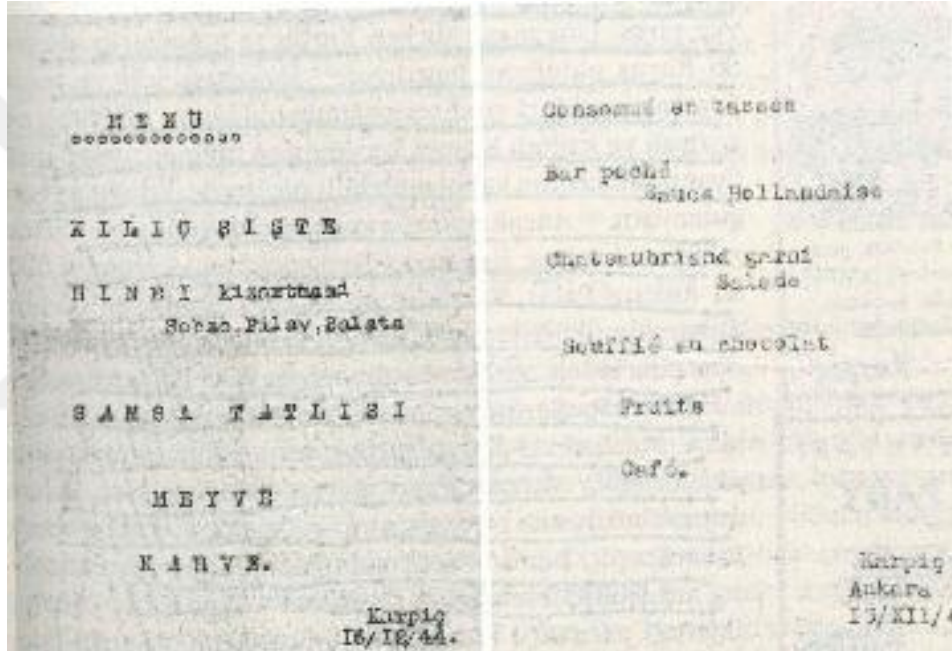
Ankara'ya gelen Karpovitch Taşhan otelinin alt katında modern bir lokanta açmıştır. Yüksek zümreden insanların kısa zamanda dikkatini çeken işletmede müzik eşliğinde, benzersiz yemekler yenilmektedir. Lokantayı sıklıkla ziyaret eden Mustafa Kemal, bir gelişinde Karpovitch'e kısaca Karpiç demiş ve ismi bu şekilde anılmaya başlanmıştır. Bir süre Taşhan'nın alt katında hizmet vermeye devam eden Karpiç ilerleyen zamanlarda Bankalar Caddesi'nde olan Şehir Çarşısı'ndaki yere işletmesini taşımıştır. Her serviste değişen masa örtüsü, keten peçetesi, tabağı, çatalı, bıçağı ve masaların arasında dolaşan kemancısıyla Şehir Lokantası Ankara'da bir ilktir (Biryol, 2007; Tanyer, 2006).



Resim 23. Sağ Taraftaki Beyaz Yapı Karpiç Lokantası (Tonga, 2020)

Dilden dile dolaşan işletmenin en etkileyici yanı ise eşsiz yemekleridir. Daha önce Ankaralıların hiç tatmadığı lezzetleri sunan Karpiç yemek çeşitliliği, porsiyonun büyüklüğü ve Bon Gout'ta olduğu gibi uygun fiyat politikasını sürdürmesi ile de

müşterilerin ilgisini çekmiştir. Lokantada ikram edilen kızarmış ekmeklerin ardından Ruslara ait bir çorba servis edilmektedir. Lokantanın kendine özgü yemeklerinden olan kırmızı havyar, piroski, karski, kievski, siyah havyar votkayla beraber tüketilen yiyeceklerindendir. Alafranga lezzetlerin yanında alaturka lezzetlerin de yer aldığı Karpiç Lokantası'nda özellikle kuru fasulye yemeği çokça tüketilenler arasındadır. Bunun yanında perde pilavı, Çerkez tavuğu ve tatlı olarak baklava menüde olan diğer Türk yemeklerindendir. Hem sağlık hem de yemeklerin zevkine varabilmek açısından bir yemekten diğerine geçerken aralarında sekiz dakika boşluk bırakılması gerektiğini düşünen Karpiç, restoranında çalışan personellerine bu kuralı sıkı sıkıya tembihlemiştir (Tonga, 2019;Ulusoy Tunçel, 2021; Zencir ve Özel, 2019).



Resim 24. Karpiç Lokantası Menü Örneği (Zencir ve Özel, 2019)

Asıl amacı lokanta kültürünü Ankara halkına sunmak olan Karpiç yaptığı işi sanat olarak görmektedir. Gelen müşterilerle iletişimi kuvvetli olan işletme sahibi masaların arasında gezip hal hatır sormayı kendine adet edinmiştir. Dönemin devlet büyükleri olan Recep Peker, İsmet İnönü, Mustafa Kemal Paşa, Adnan Menderes gibi isimler restoranı sık sık ziyaret eden siyasilerindendir. Tıpkı bir devlet lokantası olan işletmede politika ve ülkenin durumu üzerine konuşulduğu bilinmektedir. Bu bakımdan Karpiç'e Türkiye'nin gizli kutusu demek yanlış olmayacaktır (Tonga, 2019;Zencir ve Özel, 2019).

Kalitesiyle adından sıkça söz ettiren Karpiç'in mutfağında ise Rus, Ermeni ve Türk çalışanlar yıllarca hizmet vermişlerdir. Öğretici bir misyonu olan Şehir Lokantası

Türkiye'nin gelmiş geçmiş en önemli işletmeleri arasına girmiştir. Burada çalışan personeller Anadolu'nun farklı yerlerinde lokantalar açarak bu işi İstanbul ve Ankara dışına taşımışlardır. 1953 yılında vefat eden Karpiç'ten sonra işletmeyi yeğeni Tamara Mihailof devralmış ve sosyal hayatın Kızılay tarafına kayması sebebiyle 1962'de restoran kapatılmıştır (Tonga, 2019;Zencir ve Özel, 2019).

Mekân olarak oldukça şık olan, önemli beyefendiler ve hanımefendilerin ağırlandığı bu restoran Türk lokantacılık tarihinde yadsınamaz bir yere sahiptir. Yapılan araştırmalar sonucunda sosyal yaşamın Kızılay'a kaymasından dolayı restoranın kapatıldığı bilgisine ulaşılsa da, kanaatimce restoranın kapatılmasının en önemli sebeplerinden biri Karpiç'in artık restoranda bizzat bulunamaması ve hizmet verememesidir. Zira, lezzetli yemeklerinin yanında disiplini, müşterilerle ilişkisi, restoran içerisindeki özenli tavırları Karpiç'in restoranın ayakta kalması bakımından oldukça önemli bir etki yaratmaktaydı.

#### 5.2.5. Piknik

Cumhuriyet'in ilan edilmesinden sonra hızla gelişen Ankara'da yeni işletmeler açılmaya devam etmiştir. Batı kültürüne özenme, onlar gibi yaşama isteği; Türk toplumunda geçmiş zamanlardan beri var olan bir durumdur. Avrupai yaşam tarzının en çok hissedildiği yerler ise yeme-içme mekânları olmuştur.

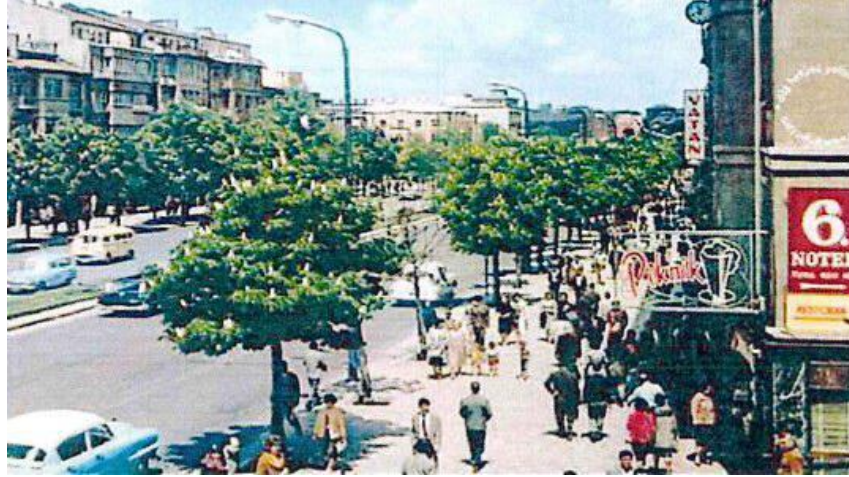
Bu mekânlardan biri Tuna Caddesi ile Atatürk Bulvarı'nın kesiştiği noktada açılan Piknik'tir. İşletme 1953 yılında Rumeli göçmeni olan Reşat ve Vahit Önat tarafından kurulmuştur. Reşat Bey yıllarca Özen Pastanesi'nde dayısı Hilmi Öz'ün yanında çalışarak işi öğrenmiş ve gerekli birikimi edinmiştir. Özen Pastanesi'nin karşında bir dükkân tutan Önat kardeşler dayılarına rakip olmamak adına pastane açma fikrinden uzaklaşarak bir lokanta-şarküteri açmışlardır. Başka bir benzeri olmayan işletme, açılış belgesi alırken kategorize edilmekte sıkıntı yaşamıştır. İşletmenin ortağı olan Reşat Önat bu durumu şu şekilde aktarmaktadır:

*“Hiçbir şey yoktu Ankara'da biz aşağı yukarı ilk sayılırız. Piknik'in isim babası Amerika'da okuyan bir arkadaşımızdı. “Kervan” diye düşünüyorduk ama ‘isim değil iş mühimdir’, dedim. Piknik oldu. Sonra birden bire büyüdük... Piknik o şekilde doğdu. Sınıflandırmada epey sıkıntı çektik. Sonradan Paris'te bulunmuş bir arkadaşımız ‘böyle yerler var Avrupa'da, burada niye olmasın?’ dedi. Brassarie, şarküteri, ayakta sandvic şeklindeydi, küşatınız da o şekilde verildi. Bara oturarak yemek yedirdim. Şimdi sushi bar diyorlar. Bu anlattım 1953'te*

*inanın. Bazı yaşlı hanımefendiler oturur, yemeklerini yer giderlerdi. Ayakta yerimiz, bir sandviç büfemiz vardı, yani piknik sınıfını kendi oluşturdu. Üç brans bir arada. Birahane deseler küşat vermeyeceklerdi. Piknik adının patentini de aldık. Baktık arkamızdan bir sürü piknik çıktı. Bir ara dava açmaya kalktık, sonra vazgeçip aman koruyan korusun, biz Allah'a şükür her gün ilerliyoruz deyip bıraktık peşini. Piknik artık küşat oldu. Bir sınıfmış gibi, bu işi yapanlara veriliyor.”(Şenyapılı, 2013, s. 238-239 akt., Kozak, 2019b, s.308).*

Paris kafelerini andıran işletme 3 bölüme ayrılmıştır. İlk bölümde yiyecek satışı yapılmakta, ikinci bölüm mezelerin olduğu ve ayakta içki içilen bir bölüm olarak kullanılmakta, üçüncü bölüm ise alacarte yemeklerin ve tatlıların sunulduğu bölüm olarak hizmet vermektedir (Kozak, 2019b; Tonga, 2019).

Belirli saatler arasında hizmet veren Piknik'te daha önce Ankara'da rastlanılmayan birçok lezzete yer verilmiştir: garnili sosisli, Rus salatalı sandviç, sosis sotesi, salçalı sosis, soslu patates, buzu şiş, sıcak şiş, krem karameli, çeşitli dondurmalar, dilli sandviç, turşulu sandviç, beyin salatası, yayın ve beyin tava gibi yiyecekler bunlardan bazılarıdır. Bu güzel sandviçlerin yanında Paşabahçe'de özel üretilen Arjantin adı ile bilinen bardaklarla bira servisleri yapılmıştır (Dinçer, 2021; Kozak, 2019b).



Resim 25. Tuna Caddesi Girişi ve Piknik (Dinçer, 2021)

Çalışan personeller için bazı katı kurallar uygulamaya konulmuştur. Takım tutmak, sigara içmek, müşterilere laubali davranmak, siyasi olaylara karışmak ve bıyık bırakmak yasaktır. Bütün sene durmaksızın çalışan işletmede tek tatil günü ise 10 Kasım'dır (Tunçer, 2017).

Yeme-içme kültüründe bir çığır açan işletmenin sahipleri Önat kardeşler işletmelerinin kalitesini arttırabilmek adına İstanbul'dan ustabaşı getirtmişlerdir. İlkleri imza atan Piknik sayesinde iyi paralar kazanan kardeşler Ankara'nın vergi rekortmenlerinden olmuşlardır. Fast- food geleneğini Ankara'ya tanıtan işletmenin müşteri yelpazesi ise oldukça geniştir. Öğretmenler, öğrenciler, devlet adamları, ressamalar, edebiyatçılar sıkça ziyaret edenler arasındadır (Tonga, 2019).

Genellikle ayakta yemek yenilen işletmede, yenilikler devam etmiş ve Ankara halkını Uskumru dolması ve Espressoyla tanıştıran da Piknik olmuştur. Mutfağında yüz kişiden fazla personelin çalıştığı ulaşılan bilgiler arasındadır. Genel olarak Ermeni, Rum ve Arnavut kökenli kişilerin çalıştığı işletmeye, 1970'lerde Anadolu topraklarının farklı bölgelerinden özellikle Hemşin tarafından çalışmak için işçilerin geldiği bilinmektedir (Kozak, 2019b; Tunçer, 2017).

Piknik için her şey yolunda giderken 70'lerden sonra Ankara'da siyasi olaylar cereyan etmeye başlamıştır. Buna rağmen 1981 yılında İnkılap Sokak'ta Piknik ikinci şubesini açmıştır. Reşat Bey ilk Piknik'i kardeşine bırakmış ve İnkılap Sokak'ta bulunan işletmenin başına geçmiştir. Hedefi bir zincir işletme kurmak olan kardeşlerin ne yazık ki planları gerçekleşmemiş ve ilk şubelerini 1986 yılın da kapatmak zorunda kalmışlardır. Çünkü hem Reşat Bey hem de Vahit Bey değişen ve dönüşen farklılıklara yenik düşmüşlerdir. Ayrıca, ikinci şubeyi açarken işletmenin bütün ihtiyaçlarını almaktan kaçınmayan Reşat Bey büyük bir borcun altına girmiştir. Bu borçlarla baş edemeyince 1987'de işletmesini aileden birilerine devretmiştir. Adı NET Piknik olarak değiştirilmiştir (Kozak, 2019b; Tunçer, 2017).

1987'den beri aynı işletmeciler tarafından çalıştırtan NET Piknik 2019 yılında kapatılmış ve 2020 yılında farklı kişiler tarafından tekrar açılmıştır. Halen aynı yerinde ve aynı isimle hizmet vermeye devam etmektedir.

Asıl Pikniğin sahibi Reşat Önat ise işletmeyi devrettikten sonra borçlarından dolayı Amerika'ya gitmiştir. 1994'te mali afla ülkesine dönen Önat bütün borçlarını kapatmıştır. Artık yaşlı olmasına rağmen işletmeci ruhunun önüne geçememiş olan Reşat Bey kızı ile 2002'de Armada AVM' de Piknik' i açmış ve eski havasına kavuşturmak istemiştir. Fakat Piknik konsept olarak AVM' ye uygun bir işletme değildir ve bu yüzden 2006 yılında bir daha hiç açılmamak üzere kapatılmıştır (Kozak, 2019b).

### 5.3. Ankara'nın Kültürel Yaşamında İz Bırakan Pastaneler

Ankara'da Ulus çevresinde kurulmaya başlayan pastaneler, en başta edebiyat mahfilleri olarak karşımıza çıkmıştır. Yukarıda anlatıldığı üzere İstanbul, Özen ve Kutlu Pastaneleri dönemin en kıymetli pastaneleri arasında yer almıştır. Bu pastaneler halkın gündelik yaşamlarına renk katmış, onları monoton hayatlarından uzaklaştırmış ve sosyal yaşamın gelişimine tanıklık etmelerini sağlamıştır.

Kentte yaşayan insanların bir araya gelerek sohbet edebildikleri aynı zamanda kaliteli zaman geçirdikleri mekânlar olan pastaneler, İstanbul'da Ermeniler ve Rumlar tarafından yayılmış olsa da Ankara'da Hemşinliler eliyle yayılmıştır. Hemşinliler sadece pastacılık üzerinde değil lokanta ve otelcilik üzerinde de yeterli bilgi ve birikime sahiptirler. Bolşevik ihtilalinden sonra Türkiye'nin farklı şehirlerine göç eden Hemşinlilerin en çok tercih ettikleri yerlerden biri Ankara olmuştur (Biryol, 2007; Kama, 2019). Bunun sebebi ise, Ankara artık başkenttir; kasaba görüntüsünden kurtulmuş, modern sokakları caddeleri olan, batıyı ve kültürünü içselleştirmiş bir şehirdir.

Ülkeye geri dönen Hemşinliler arasında Ankara'ya yerleşenler, öğrendiği pastacılığı Ankara halkına sunmuşlardır. Milka, Funda, Denizatı, Körfez, Köşk, Zürih, Leda, Meram, Kafe, Flamingo, Puding, Kafe, Sevinç, Hülya, Serender, Liva, Damla gibi pastaneler Hemşinli göçmenler tarafından açılan işletmelerdir (Biryol, 2007). Bunun dışında Hemşinlilere ait olmayan fakat akıllara kazınan pastaneler arasında; Kilim, Nar, Ruşen, Bulka, Akalın ve bozasıyla ünlü Ulus Çarşısı'nın simgesi olan Akman Boza sütlü tatlılarıyla oldukça meşhur pastanelerdendir.

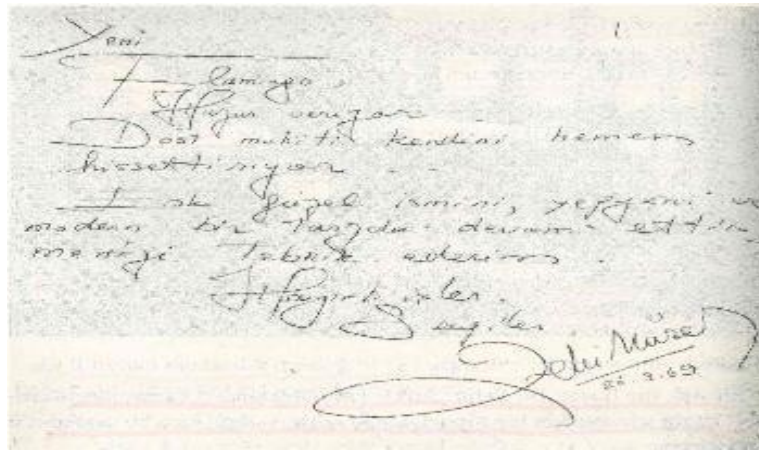
Hemşinlilerin pastanelerinden önde gelen Meram pastanesi, günümüzde Kuyumcular çarşısı olarak bilinen yerde ilk şubelerini açmıştır. On yıldan fazla süre, burada hizmet veren pastane İbrahim Tarakçı tarafından 1950'li yıllarda Atatürk Bulvarı'na taşınmıştır. Akabinde Ankara'nın farklı yerlerinde yeni şubeler açılmış ve açılan bu şubeler yakın akrabalara devredilmiştir. Şubeleri devralanlar tarafından Meram'ın adı Funda olarak değiştirilmiş ve Meram'ın gerçek sahipleri Necatibey' de bir şube açarak işlerini devam ettirmiştir (Biryol, 2007).



Resim 26. İsmail Tarakçı ve Meram Pastanesi Önü (Biryol,2007)

En eski pastanelerden biri olan Milka, Tunalı Hilmi Caddesi'nde açılmıştır. O dönem için en hoş ve dikkat çekici işletmelerden biri olmuştur. Nâzım Reyhan ile özdeşleşen pastanede Ankara'da ilk likörlü çikolata sunulmuştur. Ne yazık ki bu pastane 1955 yılında kapatılmıştır (Tonga, 2019).

Ankara'nın gözde mekânlarından biri olan Flamingo pastanesinin ilk şubesi 1955 yılında Kızılay'da açılmıştır. Saffet Hakkı Tarı tarafından açılan pastanenin yöneticiliğini ise Dursun Ali Kuluhan üstlenmiştir. Daha sonra 1968 yılında Tunalı Hilmi ve 2016 yılında Tepe Prime şubeleri Ankara halkına sunulmuştur. Pastanenin isminin Flamingo olma sebebi, işletmecilerin bir peçete üzerinde yer alan Flamingo resmini beğenmeleri ve Flamingo'nun yurt içinde ve dışında aynı şeyi ifade ettiğini düşünmelerinin bir yansımasıdır (Kama, 2019).



Resim 27. Zeki Müren'in Flamingo Pastanesine Yazdığı Not (Kama, 2019)

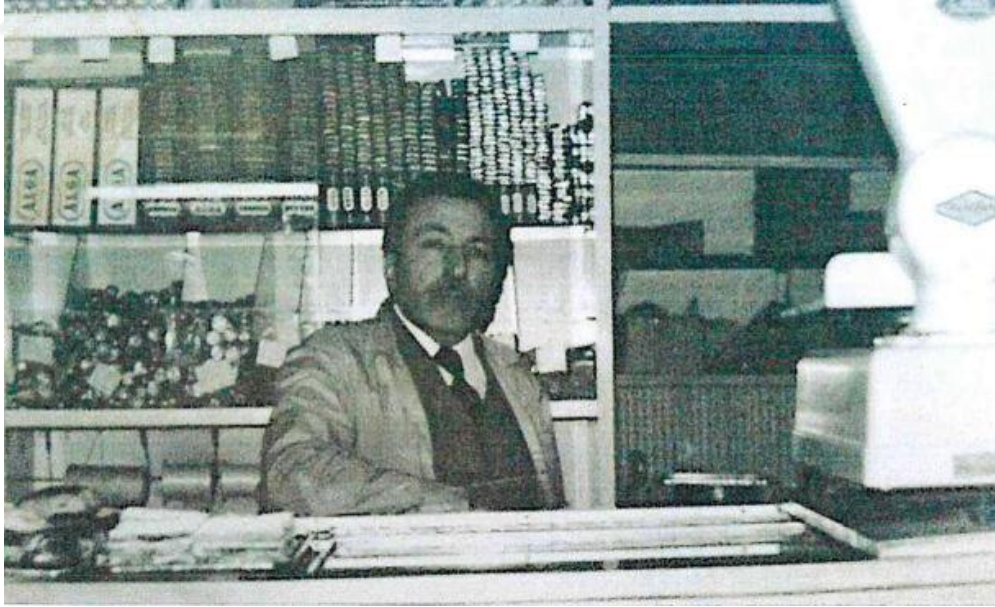
Kızılay'da olan ilk şube, yan binasında yer alan Ulus Sineması'nda yapılan inşaatla birlikte kayan bina sebebiyle zarar görmüştür. Bu yüzden pastanenin kapatılması yönünde karar almıştır. Pastane tekrar o dönemin önemli caddelerinden biri olan Tunalı Hilmi Caddesi'nde açılmıştır. Elit insanların buluşma yeri olan Tunalı, saygınlığı yüksek olan bir semttir. Bu sebeple Flamingo pastanesine gelen müşterilerde cemiyyetten kişiler olmuşlardır. Sadece Ankara cemiyyetinden insanlar değil Türkiye'nin dört bir yanından gelen müşterileri vardır. Bir okul niteliğinde olan Flamingo, Ankara pastacılığı açısından oldukça önemli bir yere sahiptir (Kama, 2019; Samancı, 2013). Şu an piyasada bilinen, sektöre emek vermiş ustaların birçoğunun yolu Flamingo Pastanesi'nden geçmiştir.

1985'te tekrar Kızılay'da Ali Kuluhan tarafından açılan pastane büyük ilgi görmüştür. Yeniçağa ayak uyduran Flamingo 2016'da ise Tepe Prime AVM' nin içinde yeni şubesini açmıştır. Limonata, dondurma, çikolata ve pastalarıyla kendinden söz ettiren Flamingo Pastanesi işini daima özenle yapmaya gayret göstermiştir. Ürünlerini, kendi çiftliklerinde üretilen sütlerle hazırlamakta ısrarcı olan pastane uzun yıllardır Ankara pastacılığına hizmet vermektedir (Kama, 2019).

Pastacılık sektörüne önemli katkıları olan bir diğer işletme ise Damla Pastanesi'dir. Pastanenin kurucularından biri olan Bahadır Duman 17 yaşında bir delikanlı iken Ankara'ya meslek öğrenmek için gelir. O dönem Ankara'nın ün yapmış lokantalarından biri olan Karadeniz Lokantası'nda mesleğe başlar. Bir süre burada çalışan Duman, daha sonra hemşerileriyle birlikte bir lokanta açar. Bu esnada yakını olan İrfan Tarakçıoğlu'nun teklifi ile pastacılık sektörüne yönelen Bahadır Bey 1964 yılında İrfan Bey ile Damla Pastanesini kurar. 1977'de İrfan Bey hayatını kaybeder ve Bahadır Duman oğlu Varol Duman ile yola devam eder. Küçük yaşlardan beri Kafe, Funda ve Damla pastanelerinde çalışarak işi öğrenen Varol Duman ise zamanı gelince bayrağı babasından devralır. Bahadır ve Varol Duman şu an pastanenin işletme kısmında olup imalathaneyi yetiştirdikleri Mehmet Yıldız ve onun çırağı olan Sedat Doğan'a teslim etmiştir. Ayrıca Varol Bey'in kızı Ayşe Duman Kaleli pasta tasarımıyla yakından alakalı olup yeni nesil pastacılığı takip etmektedir (Yaman ve ark., 2018).



Resim 28. Varol Duman (solda), İrfan Tarakçıoğlu (ortada) (Yaman ve ark. 2018)



Resim 29. Bahadır Duman (Yaman ve ark., 2018)

Damla Pastanesi gibi Denizatı Pastanesi de Hemşinli göçmenler tarafından Ankara'ya kazandırılan bir pastanedir. 1917 yılında İstanbul'da Mustafa Kemal Atatürk'ün isteği üzerine kurulan Kars Pastanesi'nde çalışan Durali Sırt, mesleki tecrübe kazarak İstanbul'dan Polatlı'ya gelmiş ve 1951'de burada iki pastane açmıştır. Polatlı'da açtığı

pastanelerle müşterilerin sevgisini kazanan Durali Bey 1974'te Ankara'da Denizatı Pastanesi'ni açmıştır. Günümüzde üçüncü kuşak tarafından yönetilen Denizatı Pastanesi sanayileşmeye direnerek ilk günkü lezzetini korumaya çalışmaktadır (Erem ve ark., 2014).

Ankara'da Hemşinlilerin pastaneleri dışında akıllara kazınan farklı pastanelerde vardır. Buna en güzel örnek ise Ruşen Kökten' in sahip olduğu Ruşen Pastaneleri'dir. Aslen Kastamonulu olan Kökten, 1940 yılında tek başına köyden ayrılarak kente gelmiştir. Ulus'ta bir tatlıcının yanında işe girmiş, orada her türlü işi yaparak çalışmıştır. Zamanla kıdem olarak yükselen Ruşen Kökten usta olduktan sonra işten ayrılmış ve kendi işletmesini açmak için arayışa girmiştir. Meslekte ilk adımını bir yufka dükkânı açarak atmıştır. Ardından işlettiği dükkânın altındaki tatlıcıyı devralmıştır. Fakat, işler yolunda gitmemiş ve Ruşen Kökten bu işletmeyi kapatmak zorunda kalmıştır. Bu başarısızlığına rağmen pes etmeyen Kökten şansını bu defa Numune hastanesinin karşısında bir küçük pastane açarak denemiştir. Bu defa eşinin desteği ile başarılı olmuş ve pastanesini daha merkezi bir yere taşıma kararı almıştır. Ulus'ta toplam 3 şube açan Ruşen Bey mesleğinde son derece başarılı bir pastacı olmuştur (Kara ve ark., 2018)

Üç şubesinin de Ulus'ta olmasının sebebi; hem mesleğe burada başlamış olması hem de işletmeleri arasında kopukluk yaşamak istememesidir. Sektörde Pastacılar Kralı olarak bilinen Ruşen Bey oğullarının düğününde yaptığı on iki katlı pasta ile de gazetelere haber olmuştur. Ulus'taki üç şubesi de hala hizmete devam etmektedir (Kara ve ark. 2018).



Resim 30. Ruşen Kökten ile İlgili Bir Haber (Kara ve ark., 2018)

Sosyal yaşamın merkezi Ulus'ta kurulan bir diğer işletme ise Akman Boza' dır. Akman ailesi I. Dünya Savaşı sırasında Yugoslavya'dan Bursa'ya göç etmiş ve bir süre Bursa'da yaşamıştır. Aile sebebi bilinmeyen nedenden dolayı 1920'de Ankara'ya göç etmiştir. Ankara'ya yerleştikten sonra Balkanların uzun yıllardır severek tükettikleri bozayı sırtlarındaki güğümlerle satarak maddi özgürlüklerini sağlamaya çalışmışlardır. Bu işi ileri bir noktaya taşımak isteyen aile, bir süre sonra Anafartalar Çarşısı'nda ilk işletmelerini açmışlardır. İşletmede salep, demirhindi ve su böreği satışı yapmışlardır. 1936'ya kadar burada Ankara halkına hizmet veren Akman ailesi, ikinci işletmelerinde geniş yiyecek içecek yelpazesi sunan yenilikçi bir pastane olarak kurmuşlardır. Aşure, vişneli pasta, sosisli sandviç, kazandibi, rokoko, Ankara sarma, tulumba, limonata, şıra ve tabii ki işletmenin imza ürünü olan boza pastanede yer alan bazı ürünlerdendir. Ankara halkı tarafından sevilen işletmenin sahipleri 1987 yılında Kızılay'a bir şube açmışlardır. Zaman içinde Ulus'un popülerliğini kaybetmesi ve Akman Boza' nın diğer birçok işletme gibi yeniliğe ayak uyduramamasından dolayı Ulus'taki şube 2011 yılında kapatılmıştır. Kızılay şubesi 2012 yılında devredilmiş fakat bu şubede 2015 yılında tamamen kapatılmış ve sadece toptancı olarak devam etmiştir. Pastanecilik bölümü ise tarih sayfalarına karışmıştır (Aydın ve Aydın, 2019).

Yapılan araştırmalar sonucunda yukarıda sıralanan pastanelerin birçoğuyla ilgili detaylı bir bilgiye ulaşılamamıştır. Günümüzde varlığını sürdüren pastanelerin birçoğu da eskisi kadar bilinmemektedir. Bunun en bilinen sebebi ise değişen dünyamızda toplumların daima farklılık arayışında olmasıdır. Günümüz trendlerini takip etmeyen ve yenilik içinde olmayan işletmeler ne yazık ki bir bir kapanmışlardır.

## 6. YÖNTEM

### 6.1. Araştırmanın Problemi

Bu çalışmada alafanga tatlıların ortaya çıkışıyla pastacılık ve şekerlemecilik kültürünün nasıl etkilendiği asıl sorudur. Bir diğer soru ise; Hemşinlilerin Anadolu'ya yaydığı kaliteli pastacılığın günümüz işletmeleri ve ustaları tarafından nasıl devam ettirildiğidir. Tez çalışmasının problemine uygun sorular hazırlanmış ve bahsi geçen sorular için etik onay izin belgesi alınarak Ek-4'te belgeye yer verilmiştir.

### 6.2. Veri Toplama Araçlarının Geliştirilmesi

Nitel araştırmalarda genellikle gözlem, yapılandırılmış veya yarı yapılandırılmış görüşme, odak grup görüşmesi, söylev ve metin analizi gibi veri toplama yöntemleri kullanılmıştır. Araştırmada, veri toplama araçlarını kuvvetlendirirken esnek olunmaya çalışılmış, çalışmada yararı olmayacak ve konudan uzaklaştıracak detaylardan kaçınılmaya çalışılmıştır. Yapılandırılmış ve yarı-yapılandırılmış görüşme formları ve araştırma çerçevesinde sorular oluşturulmuştur (Baltacı, 2019).

Detaylı literatür taraması yapılarak hazırlanan bu çalışmada, veri toplama araçlarından görüşme yöntemi türlerinden biri olan yarı yapılandırılmış form kullanılarak yapılmıştır. Hazırlanan soru formunda eski yeni pastanecilik ve şekerleme kültüründe olan değişikliklere cevap aranmıştır.

### 6.3. Veri Toplama Yöntemi

Nitel araştırmada 3 şekilde veri toplanmıştır;

*“1. Çevreyle ilgili veri; araştırmanın yapıldığı çevrenin psiko-sosyal, kültürel, demografik ve fiziksel özelliklerine ilişkin,*

*2. Süreçle ilgili veri; araştırma süresince neler olup bittiği ve bu olanların araştırma grubunu nasıl etkilediğine ilişkin,*

*3. Algılara ilişkin veriler ise; araştırma grubuna dâhil olan bireylerin süreç hakkında düşündüklerine ilişkinin”* (Yıldırım ve Şimşek, 2008, s.40; akt. Karakaş, 2015, s.64).

Yukarıda belirtilen verileri toplamak için genellikle gözlem, görüşme ve literatür taraması olarak 3 tür veri toplama tekniği kullanılmaktadır. Nitel araştırmalarda tercih edilen veri toplama tekniklerinden biri olarak görüşmeler en az 2 kişi arasında yapılmıştır. Görüşme esnasında, araştırma çerçevesinde sorular yöneltmiş; açık uçlu sorular sorulmuştur. Bu süreçte, arşiv incelemesi ve gözlemlerden de yararlanılarak ulaşılan

verilerin desteklenmesi, çalışmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini arttırmada önemli bir faktör olmuştur (Karakaş, 2015; Yıldırım ve Şimşek, 2018).

Bu çalışmada, görüşme yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmış ve ayrıca literatür taraması yapılmıştır. Görüşmeler; Ankara’da bulunan, alanında tecrübeli 3 şekerleme ustası ve 8 pasta ustasıyla görüşerek gerçekleştirilmiştir.

#### **6.4. Verilerin Analizi**

Betimsel analizde hedef, gözlem ve görüşme sonucunda elde edilen verilerin; belli bir temaya göre özetlenmiş, düzenlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde aktarılmasıdır. Veriler araştırma sorularının ortaya koyduğu temalara göre düzenlenebileceği gibi, görüşme ve gözlem süreçlerinde kullanılan sorular ya da boyutlar dikkate alınarak da kullanılır. Bu analizde, gözlenen ve/veya görüşülen kişilerin fikirlerini etkili bir biçimde aktarabilmek adına doğrudan alıntılara sürekli olarak yer verilmiştir (Baltacı, 2019; Yıldırım ve Şimşek, 2018).

*“Betimsel analiz dört aşamadan oluşmaktadır:*

- 1. Betimsel analiz için bir çerçeve oluşturma*
- 2. Tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi*
- 3. Bulguların tanımlanması*
- 4. Bulguların yorumlanması “ (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 240).*

Yapılan bu çalışmada betimsel analiz yöntemi kullanılmış olup ulaşılan veriler yukarıdaki sıralamaya göre verilmiştir. Katılımcılarla görüşülürken izinleri kapsamında ses kaydı yapılmıştır. Bulgular kısmında doğrudan alıntılara da yer verilerek konu bütünlüyci bir anlayışla çalışılmıştır.

## 7. BULGULAR

### 7.1.Katılımcıların Mesleğe Nasıl Başladıklarına Dair Bilgiler:

Katılımcılar farklı nedenlerle mesleğe başlamış olmalarına rağmen hepsinin ortak özelliği bu işe çocuk yaşta başlamış olmalarıdır.

K1, K2, K3, K9 bu soruya benzer cevaplar vermişlerdir:

*“Bu meslek dedelerimizden babalarımızdan kalan bir meslektir onlar sayesinde başladık ve devam ettiriyoruz.”*

K5, K7, K8 ise *“mesleğe okumadıkları için başladıklarını belirtmişlerdir.”*

K4:

*“Benim meslek hayatım 1982 yılında başladı. İzmir Karşıyaka’da 06 pasta fırını ilk çalışma yerimdir. 06 pasta fırını dediğimiz yer o zamanlar için en popüler yerlerden biridir. 30 belki 40 kişi bu pastanenin imalathanesinde çalışıyorduk bu çok önemli bir rakam. Ustam da çok ünlü bir ustaydı. İsmi Duray Okumuşoğlu, o ustayla çalışabilmek için iş yerleri sürekli teklifle gelirlerdi. İzmir’den sonra da meslek hayatıma Muğla’da devam ettim. Meslek hayatımda böylece başlamış oldu.”*

K6’nın cevabı;

*“Ben bu mesleğe başlamadan önce kapı kilidi yapan bir yerde çalışıyordum ama işi hiç sevedim, abimde o zamanlar bir pastanede tezgâhtardı onun yönlendirmesiyle bu mesleğe ilk adımımı attım.”*

K10;

*“Ulucanlar’da Abdurrahman Tatlıcı firmasının yanında bir demirci dükkânı vardı. Ben de o demirci de çalışıyordum. Fakat kış geldiğinde orası çok soğuk olurdu dışarıda çalışırdık bizlerde zaten. Bir gün çalışırken Abdurrahman Tatlıcı’nın camında bir yazı dikkatimi çekti eleman arıyorlardı, bende bunu görünce heveslendim. Çünkü yaptığım işten ve çalıştığım yerden mutlu değildim bu yüzden camda olan ilan beni çok mutlu etti ve görüşmeye gittim. Kadir Bey’le tanıştım yani Abdurrahman Bey’in oğluyla. Camdaki görüşme için geldiğimi söyledim. Kadir Bey hemen yarın sabah başlayabileceğimi söyledi ama ilk etapta tezgâhtar olarak başladım. Zamanla imalathanedeki eleman eksikliği*

*dolasıyla ben de orada çalışmaya başladım ve ilerleyen süreçte de hiç çıkmadım.” diye ifade etmiştir.*

K11 ise;

*“Babamın yönlendirmesiyle başladı benim hikâyem, bir meslek sahibi olmamı istedi ve Yükseller Şekerlemede başladım işe burada devam ediyorum hala.” demiştir.*

## **7.2.Ustaların Bu Zamana Kadar Nerelerde ve Hangi Ustalarla Çalıştıklarına Dair**

### **Bilgiler:**

Bu soru Ankara tatlı sektöründe yer alan pastaneler, şekerlemeciler ve onların ustalarını literatüre kazandırmak amacıyla sorulmuştur.

K1:

*“İşe Glorya Pastanesi’nde başladım. Ben küçükken; Ankara’da, babamın pastanesi vardı. Daha sonra bir süre orada çalıştım. Bursa’da Kafkas Pastanesi, İstanbul’da Tadlan Pastanesi yine İstanbul’da Ömür Pastaneleri, Kilim Otel ve pastaneleri ve yurtdışında Almanya’da Zimmerman, Nissen, ve Heinemann Pastanelerinde, İtalya’da Precel Pastanesi gibi pek çok yerde çalıştım. Fakat ustalarımın isimlerini şu an hatırlayamıyorum.” dedi.*

K2 çalıştığı yerleri ve ustaları;

*“O kadar çok yerde çalıştım ki şu an hepsini hatırlayamıyorum, hatırladıklarımı paylaşayım; Çankaya Köşkü, Devlet Konukevi, Dışişleri Konutu, Beğendik, Luppa, Kuki, Milka, Bıçchefs, Büyük Ankara Oteli, Hilton gibi yerlerde çalıştım. Sadece yurtiçinde değil yurtdışında da birçok yerde çalışma fırsatı yakaladım. Umman, Viyana, Brüksel, Kuveyt bunlara örnektir. Çalıştığım ustalara gelince birçoğu yabancı ustalardı. Türk olanlardan en net hatırladığım ustam Aytürk Altaş.” diye sıralamıştır.*

K3 şu şekilde ifade etmiştir:

*“Meram Pastanesi, Flamingo Pastanesi, Milka Pastanesi, Kafe Pastanesi, Leda Pastanesi, Serender Pastanesi ve son olarak şimdi Trabzon’da Vira Pastanesi. Ustalarım ilk olarak Memiş ustam vardı sonra Yunus Tarakçı, Flamingo Pastanesinde İsmet Kuluhan, Milka Pastanesinde Nazım usta gibi ustalarla çalıştık. Daha sonra bıçağı biz teslim aldık.”*

K4:

*“Ben İzmir 06 pasta fırını ile başladım yine İzmir’de Öz Sağman pasta fırınında, sonra Muğla ve Antalya’da bir süre çalıştım. Ankara’ya gelecek olursak Funda, Serender, Leda ve bir de Devlet Konuk Evinde yani Dışişleri Bakanlığı ile çalıştım. Ziya Albayrak, Musa Parlak, Erdal Kutlu gibi ustalarla birlikte çalıştık.”* cevabını vermiştir.

K5:

*“Mimoza Pastanesinde başladım sonra Puding Pastanesi, Körfez Pastanesi, Pilita Pastanesi’nde çalıştım ve son olarak kendi yerim olan Victoria Pastanesi’ni açtım. Çalıştığım ustalar ise; Ahmet Yıldırım, Yunus Tarakçı, Selahattin Sirt, Yılmaz Canlı gibi çok bilinen ustalardır.”* diye sıralamıştır.

K6’nın verdiği cevap:

*“Kum Pastanesi diye bir yerde başladım ilk olarak, 1975 yılında buradan ayrıldım ve Divan Pastanelerinde çalışmaya başladım. Burada çalışma sürem 25 yıl, Divan’dan ayrıldıktan sonra da Kuki ve akabinde Liva Pastanesinde çalıştım. Son olarak çikolata firmasında çalıştım. Bu süreçte beraber çalıştığım mesai arkadaşlarım Halil Boğaz, Zekeriya Özcan, Mehmet Kalpaklı, Şemsettin Balıkçı gibi değerli ustalardır.”* şeklindedir.

K7:

*“Pilita pastanesi, Körfez pastanesi, Bezmialem pastanesi şu an aklıma gelenler bunlar. Çalıştığım ustalar ise Yılmaz Canlı, Şakir Kibar, İsmail Yiğittekin.”* demiştir.

K8 bu soruya;

*“İlk olarak Serender Pastanesinde başladım ve burada 2 sene çalıştım. Daha sonra Körfez Pastanesine geçtim, kısa bir sürede Leda pastanesinde çalıştım ve son olarak 14 yıldır Bigchefs’te Merkez mutfak şefliği yapmaktayım. Çalıştığım ustalar ise; Ziya Albayrak, Şemsettin Balıkçı ve Kadir ustam vardı şu an soy ismini hatırlamıyorum.”* diyerek katkıda bulunmuştur.

K9 ise;

*“1966’dan 1990 yılına kadar kendi işletmemizde yani Uzungil Şekerlemede çalıştım. 1990 tarihinde firma kapandı ve dağıldık isim hakkımızı da başka birine verdik. Biz 24 yıl babam ve 3 kardeş ortaklık yaptık. Firmamızda da çok değerli ustalarımız vardı onlarla*

çalıştım. Üzerinden uzun zaman geçti hepsinin soy ismini hatırlayamam belki ama mesela bir badem şekeri ustamız vardı Hacı Bekir'den gelmişti. Yaşar Yaylacı ismi. Çikolata ustamız vardı Hüseyin usta, lokum ustamız Halil vardı bu saydığım ustaların hepsi işinin ehli çok kıymetli insanlardı. Şimdi böyle ustaları arasanız da bulamazsınız.” cevabını vermiştir.

K10:

“Mesleğe Abdurrahman Tatlıcı'da başladım ve hep burada devam ettim. Benim ustam ise Necati Demirkan'dır. Necati usta da hemen hemen 40 yıl burada çalışmıştır. O vefat edince de bayrağı ben devraldım.” diyerek hem ustasını anmış hem de soruyu cevaplamıştır.

K11 de:

“Ben sadece Yükseller Şekerleme'de çalıştım. Çırak olarak girdim ve şimdi ustayım. Kemal Özek, Habib ustalar vardı benim ilk çalışmaya başladığım zamanlarda. Uzun yıllar oldu diğerlerini hatırlayamıyorum. Sonra da ben usta oldum zaten yıllardır da ustabaşı olarak çalışıyorum.” şeklinde cevap vermiştir.

### **7.3.Bu Mesleğin Toplumsal Hayata ve Ankara'ya Etkilerine Dair Bilgiler:**

Yapılan görüşmeler sonucunda; K4, K5, K7, K8, K9, K10 ve K11'in bu konuyla ilgili bir bilgilerinin olmadığı görülmüştür. Yaşları daha büyük olan K1, K2, K3 ve K6'nın cevapları ise şu şekildedir:

K1:

“Geçmiş zamanda Markiz Pastaneleri İstanbul'a nasıl kahve ve salon kültürünü getirdiyse, pastanelerde Ankara'ya sosyal yaşam ve sosyal kültürü getirmişlerdir. Cumhuriyet kurulduğu zamanlarda önemli kişiler yani devlet büyükleri gider pastanelerde muhabbet ederlerdi bu yüzden Ankara'nın sosyal yaşamı için pastaneler büyük önem taşımaktadır.” şeklinde cevap vermiştir.

K2'nin cevabı;

“Ankara'nın önemli kişileri gelirdi bizim zamanımızda, arkadaşlarıyla pastanelerde görüşürlerdi. Ankara halkının kaliteli ve eğlenceli vakit geçirdikleri yerlerdi. Şimdi durum çok farklı tabii, sadece fotoğraf çektirmeye geliyorlar.” şeklindedir.

K3:

*“Eskiden pastanelere saygın insanlar gelirdi. Orada oturup muhabbetlerini ederlerdi. Sosyal yaşamda olumlu etkisi olmuştur fakat sonraki zamanlarda bu durum değişmiştir. Bunun en büyük nedeni de fast food yiyeceklerdir.”* demiştir.

K6 ise;

*“Pastaneler önceki zamanlarda bir lükstü herkesin gidebileceği yerler değildi ama insanlar güzel vakit geçirmek istediklerinde ya da muhabbet etmek için bir arayışları olduğunda pastaneleri tercih ederlerdi. Eski zamanlar için sosyalleşme yerleri olan pastanelerin günümüz toplumsal hayata bir etkisi var mı bunu düşünmek gerekir.”* cevabını vermiştir.

Yukarıda verilen cevaplardan da anlaşılacağı üzere pastaneler ilk açıldıkları zamanlarda yüksek zümreden olan insanların sıklıkla uğradığı ve vakit geçirdiği yerler olarak bilinmektedir. Gelişen zamanda bu durum değişim göstermiş ve herkesin gittiği mekanlar olmuşlardır.

#### **7.4.Mesleği Sürdürme Nedeniniz Bu Mesleğe Değer Katmak ve Devamlılığını Sağlamak mı Yoksa Geçim Kaynağı Olarak mı Görüyorsunuz?**

K1:

*“Açıkkası ilk başladığım zamanlarda mesleği çok sevemedim, ta ki Almanya’ya gidene kadar, 1960’larda gittim yurtdışına o gün bu gündür de gezmediğim ülke yok. Ne zaman Almanya’ya İsviçre’ye gittim yeni ürünler gördüm o zaman ilgi duydum mesleğe.”* Şeklinde cevaplamıştır.

K2 ise:

*“Atalarımızın işi bu meslek. Başka bir işle uğraşma şansımız yoktu fakat iyi ki de bu işi yapmışım yıllarca. Mesleğim sayesinde yurtdışına çıktım, güzel insanlarla tanıştım. Üretmekten, öğrenmekten kıymetli bir şey yok. Mesleğe yıllarca değer katmaya çalıştık umarım başarılı olmuşuzdur.”* demiştir.

K3 şu şekilde cevap vermiştir:

*“Ben Karadenizliyim biz başka bir iş bilmeyiz ki. Bir de okumadık tabi. Bu şekilde başladım mesleğe. Zaman geçtikçe durum değişti, hoşuma gitmeye başladı. Çünkü*

*masanın başına geçince yaratıcılığını, hayal gücünü oraya aktarıyorsun bu durum da mesleğe olan hevesimi arttırdı.”*

K4'ün cevabı:

*“Bir anıyla cevap vereyim size. 1986’larda geldim Ankara’ya. Leda Pastanesinde çalışıyordum, saat 8-9’larda çıkıyoruz işten. Bir gün iş o kadar yoğun ki farkında değilim, benim parmağım delinmiş. Neredeyse kemik görünecek daha sonra fark ettim. Ama işin yoğunluğundan dolayı çıkıp hastaneye bile gidemedim. Ama ne yoğunluk, biz imalathanede 20 kişi çalışıyorduk. Günlük yaptığımız pasta sayısını soracak olursanız 400-500 tane. Bu yoğunluktan hiç sıkılmadım ama her zaman söylerim herkes işe gider, Fuat usta koşarak gider. Bu noktada kendimle ilgili bir şey söylemek istiyorum yurtiçi ya da yurtdışında tanınmama sebeplerden bir tanesi de şudur; 2014 yılında Türkiye’ye triliçe tatlısını yapan sevdiiren usta benim. Bu mesleğe değer katabildiysek ne mutlu bize.”* şeklinde olmuştur.

K5:

*“Her zaman söylerim meslek çok zor, bir o kadar da zevkli. Herkesin sevebileceği bir meslek değil. Biz köyden geldik okumadık sonra bu mesleğe başladık. Şimdi severek mesleğimi icra ediyorum.”* diyerek cevaplamıştır.

K6:

*“Mesleği geçen sene, hem pandemi dolayısıyla hem de artık yaşımdan dolayı bıraktım. Şöyle bir bakıyorum geçmişe 47 sene olmuş ben bu işe başlayalı. Heyecanımı hiç kaybetmedim, elbette geçimimizi buradan sağladık ama pastacılık sektörüne emek vermek benim için gurur verici bir durumdur. Bu mesleği sevmeyen hiç kimse devamlılığı sağlayamaz zaten.”* şeklinde ifade etmiştir.

K7:

*“Mesleğimi seviyorum hala sektörün içindeyim zaten, maddi kaygılarım mesleğimi sürdürmemde etken bir durum olmadı hiçbir zaman.”* demiştir.

K8’in verdiği cevap:

*“Meslek çok zor bende çok zorluk çektim. Bu işe başladığımda 1-2 yıl bırakın iş yapmayı tezgâha yaklaşmadım bile. Ustalarımız çıkardı işten biz onlardan birkaç saat sonra çıkardık. Onların önlüklerini yıkardık ve bir şeyler denemeye çalışırdık. Meslek ne kadar*

*zor olursa olsun ben her zaman sevdim çok iyi ustalarla çalıştım. Bizi çok iyi yetiştirdiler diye düşünüyorum.”*

K9:

*“Bu mesleğin kıymetini size kelimelerle anlatmam mümkün değil. Bir gün bir arkadaşım Ankara uçağıyla İzmir’e gidiyormuş. Uçaktan iner inmez bizi aradı. Uçaktaki bütün yolcularda sizin paketlerinizi gördüm dedi, nasıl gurur duyduğumu ifade edemiyorum şuan. 1971 yılında da Almanya’ya helva ihracatı yapıyorduk sizce sadece geçim kaynağı olarak yapılan bir işte bu kadar başarılı olabilir miydik? Biz güzel ülkemize bir eser bıraktık ve bundan dolayı çok mutluyuz.”* şeklinde yanıtlamıştır.

K10’un yanıtı:

*“Bu meslek para ya da zorunluluk halinde yapılacak bir meslek değil. Çalışma şartları zorlayıcı bu yüzden bizim sektör de gönül vermeden bu işi sürdürmek mümkün değil, bende mesleği seviyorum. Birde şunu eklemem gerekir bu meslek bize atalarımızdan miras onu sürdürmek benim için çok önemli.”* şeklindedir.

K11:

*“Elbette mesleği seviyorum birde başka meslekte öğrenmedik ki yıllardır bu işi yapıyoruz ve devam ettiriyoruz.”* diyerek cevaplamıştır.

Katılımcılardan alınan cevaplarda da görüldüğü gibi meslek zorunluluk halinde sürdürülecek bir iş değildir. Bu mesleği severek yapmak ise gelen ortak cevaptır. Çünkü ağır ve herkesin ömrü boyunca yapabileceği bir iş olmadığı açıkça belirtilmiştir.

#### **7.5.Ustaların, Mesleği Devam Ettirecek Yeni Kuşak Hakkında Düşünceleri:**

K1:

*“Yeni kuşak, zamanın şartlarına uymak zorunda, yani kötü de olsa iyi de olsa çok yorum yapamayacağım. Dünya dönüyor ve değişim her sektör için var olan bir durum. Pastacılıkta haliyle bir değişime girdi. Şunu es geçemem tabii ki genç olan çok güzel ustalarımız da yetişti. Türkiye’yi temsil eden şeflerimiz var. Örneğin; Çin’de dünyanın sayılı otellerinin arasında baş şef olarak görev yapan genç arkadaşları biliyorum. Yeni nesil lisan biliyor üniversite okumuşlar bunlar kıymetli şeyler.”* şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir.

K2:

*“Bizim zamanımızda çalışma şartları çok zordu. Çıraklığımızda çok zor geçti. Şimdiki gençlere biraz sert çıksak işi bırakıp gidiyorlar. Gençlerin durumu içler acısı çünkü merak yok heves yok. Bizler çok meraklıydık. Mesela ben Kuki’de çalışırken ilk fotoğrafı pastayı biz yaptık. Zamanla herkes yapmaya başladı tabii. Türkiye’de de ilk şeker hamurlu yani üç boyutlu pastayı da biz çalıştık. O zamanlar patronum Gamze Cizreli idi. Gazeteye ilan verdik, Hacettepe Üniversitesinden mezun olmuş heykeltıraşları çağırdık ve onların içinden seçtiklerimizle şeker hamuru çalışmaya başladık. Şimdi gençler biraz figür yapsalar pastayı dik tutsalar her şey tamam sanıyorlar bu meslek sabır ve tecrübe işidir.”* diyerek tecrübelerini aktarmıştır.

Bu soruya K5, K6, K7, K8, K10, K11’de benzer cevaplar vermişlerdir.

K4 ise şu şekilde yanıt vermiştir:

*“Yeni nesil yaptıkları ürünlerin süslü püslü olmasına çok önem veriyor. Görüntü tadın önüne geçti. Birde onların gözünde 3 yılda bir usta yetişebiliyor. Kendilerince şunu düşünebiliyorlar; ben pasta soslayabilirim, çikolata bükebilirim... Ama bu işin aslı o değil. Biraz önce dediğim gibi biz lezzete çalıştık onlar görüntüye çalışıyor. Sizinle bir şey daha paylaşayım önceden Leda Pastanesi’nde çalışırken cream patisserie yani pastacı kreması yaparken içine özellikle, meyve şekerleme koyuyorduk daha lezzetli olsun diye. Fakat şimdi bakın birçok işletmede krema yapmaya bile gerek duymadan hazırını kullanıyor. Gençlerimiz hazırda alışmış durumda. Bundan dolayı onları suçlamıyorum ama benim onlara tavsiyem üretmekten ve uğraşmaktan vazgeçmesinler.”*

K9:

*“Aralarında iyi ve mesleğe değer katan arkadaşlarımız var fakat eskisi gibi olan işletmeler çok az.”* şeklinde cevaplamıştır.

Bu işle uğraşmaya başlayan yeni nesil ustaların sabır ve öğrenme konusundaki isteklerinin az olması yapılan görüşmelerde ortaya konan bir sonuç olmuştur. Bu işe gönül vermiş ustaların daha özverili ve sabırlı olması gerektiği açıkça vurgulanmıştır.

## **7.6.Günümüz Tatlıları ve Şekerlemeleri ile Geçmişte Yapılan Tatlılar ve Şekerlemeler Arasında Lezzet Açısından Farklara Dair Bilgiler:**

K1:

*“Tabii ki var. Bunun sebebi de gelişen fabrikasyondur. Lezzet kayıplarımız olabilir fakat bu olası bir durumdur.”*

K4’ün yanıtı:

*“Olmaz olur mu şimdi her şey hazır ve GDO’lu. O zamanlar nerde bu kadar dondurma çeşidi. Biz onu bile kendimiz ürettiyorduk. İşte o günlerde biz gerçekten pasta yapıyorduk. Madem bu soruyu sordunuz bir anımı daha paylaşayım sizinle. Kayserili bir iş adamı MADO’yu işletirken tesadüfen karşılaşıyoruz, bana bir soru sormuştu hiç unutmam. Fuat Usta ben önceden Körfez Pastanesi’nde bir çilekli pasta yerdim, o kadar güzeldi ki bir dilimle doymazdım. Çileğin kokusu kremaya sinerdi tadı da damağımda kalırdı. Şimdi de çilekli pasta yiyorum şekli aynı kullanılan malzemeler aynı ama o eski tat ve lezzeti alamıyorum, neden demişti. Nedeni belli aslında, şuan kullanılan hiçbir malzeme doğal değil, hepsi şişirilmiş GDO’lu malzemeler. Jöle var mesela şimdi, biliyorsunuzdur. Eski zamanlarda o yenilebilen bir maddeydi agar agar ismi. Ama şimdi o jöleleri bir ocağa alıp kaynatın akide şekeri gibi olur. Bizler jöleyi, şekerlemeleri, pandispanyayı hepsini kendimiz yapardık, doğaldı. Kısacası şimdi her şey hazır insan eli, emeği yok. O yüzden eski lezzeti yakalamak çok zor. Son sözümü de söyleyeyim bu konuyla ilgili pastacılık git gide tadından lezzetinden kaybediyor görüntüsünden kazanıyor.”* şeklindedir.

K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11’in cevabı ise K4 ile benzer şekildedir. Katılımcıların bir diğer ortak sonucu ise makineleşmenin arttığı ve bu yüzden lezzetin azaldığı yönündedir.

Eski lezzetler ve yeni lezzetler karşılaştırıldığında bütün katılımcılar ürünlerin lezzetin değişiklik olduğu ifade etmişlerdir. Katılımcılara göre çeşitli sebeplerden kaynaklanan bu değişiklik gıdaların sadece lezzetinde değil görüntüsünde de farklılıklar yarattığı yönündedir. Gıda katkı maddelerin çokça kullanılmasında kaynaklı görüntü olarak olumlu bir gelişme göstermesine rağmen lezzet bakımında olumsuz etkilenmiştir.

### **7.7.Eski Olan Tatlılara veya Şekerlemelere Dair 3 Örnek:**

Bu soruya, katılımcılardan; K1, K4, K6 ve K7 ortak cevap vererek *“herhangi bir şey hatırlayamadıklarını”* belirtmişlerdir.

K9, K10, K11 ise:

*“Lokum, helva ve akide şekeri”* şeklinde cevap vermişlerdir.

K2:

*“Prenses pasta, baton pasta birde Rokoko vardı. Belki bunlar hala yapılıyor ama orijinal tarifleriyle değil.”* şeklinde ifade etmiştir.

K3’ün cevabı:

*“Landöşe kurabiye, Milano bisküvi, elmalı pay.”*

K5:

*“İki örnek geliyor aklıma onları paylaşayım Hurma tatlısı, Samsa tatlısı.”* demiştir.

K8:

*“Esron kurabiye, landöşe kurabiye, adisebaba tatlısı.”* diyerek cevaplamıştır.

### **7.8.İşletmelerin Gıda Katkı Maddelerine Rağbet Göstermelerine Dair Bilgiler:**

K2, K4, K5 ve K6 benzer cevaplar vererek gıda katkı maddelerini zararlı bulduklarını belirtmişlerdir.

K3, K7 ve K8 ise;

*“Gıda katkı maddelerini yanlış bulmalarına rağmen büyük işletmelerde bir kolaylık sağladığını düşündüklerini ve kullandıklarını”* ifade etmişlerdir.

K1:

*“Amerika ve Avrupa sağ olsun onlar kullandıkça bizde onlardan ne gördüysek kaptık. Bu durumu yanlış buluyorum diyemem şartlar bunu gerektiriyor.”* şeklinde cevaplamıştır.

K11:

*“Katkı maddelerini doğru bulmuyoruz. Birde şöyle bir durum var, şuan kullanılan hammaddeler bile eskisi gibi değil. Örneğin; şeker tohumları ithal, ilaçlı bu yüzden katkı maddesi kullanılsa bile kimse o eski lezzeti yakalayamıyor.”*

### **7.9.Cumhuriyet Döneminden Bu Zamana Kadar Olan Süreçte, Pastane ve Şekerlemecilerin Kapatılmasına Dair Bilgiler:**

K3, K5, K6, K7, K9 ve K11 benzer cevap vererek:

*“İşletmelerin kurumsallaşamaması”* olarak ifade etmişlerdir.

K1:

*“İlk olarak şunu söylemek doğru olur diye düşünüyorum. Bu iş bir sanat fakat oldukça emek gerektiren bir meslek. Bu işin ne bayramı ne seyranı var. Bu yüzden, mesleği sürdürmek o kadar kolay değil. Birde şöyle bir sebebi olabilir: eski zamanlarda Milli Koruma Kanunu çıkmıştı. Bütün satılan ürünlerde etiket zorunluluğu vardı. Bu Kanunu çıkarma sebepleri fiyat artışlarını önlemektir. Fakat bu Kanun pek çok kişinin ceza almasına sebep oldu. Örnek vermem gerekirse bir gün benim babamın dükkânında badem ezmesinin üzerindeki etiket yere düşmüş, bundan bile kapatma cezası almıştık. Bu söylediğim sebepte belki insanların kapatmasında etkili olmuş olabilir.”*

K2:

*“Benimde bir pastanem vardı önceden, kapattık tabii. Ben size neden kapattığımı söyleyeyim. Çıracak yoktu. Nerede şimdi eskisi gibi çalışan eleman? Mesela; ben kendi oğlum da alıp götürdüm çalışsın işi öğrensin diye ama istemedi. Birçok işletmenin kapatma sebebinin de bu olduğunu düşünüyorum.”* diyerek düşüncelerini ifade etmiştir.

K4:

*“Bunun sebebi malzeme eksikliği olabilir 1960 yıllarına kadar tereyağı dışında pastacılıkta kullanılacak yağımız bile yoktu. Son 15-20 yıla kadar neredeyse bütün malzemeler yurt dışından geliyordu. Kısacası kapanmalarda malzeme eksiliği neden olmuş olabilir.”*

K8:

*“İş yükü ağır bir sektör. Bunu her işletme kaldıramaz ya da maliyet açısından da olabilir.”* demiştir.

K9 ise;

*“Bunun en büyük sebebi kaliteden ödün vermeleridir diye düşünüyorum. Mesela tahin yapılırken susam yerine soya fasulyesi ya da yer fıstığı kullanan yerler oldu. Kalitesiz ürün kendini belli eder ve sebep bu olabilir.”* şeklinde ifade etmiştir.

#### **7.10.Eski Olan Bir Tatlı veya Şekerlemenin Reçetesi:**

K1, K2, K3, K4, K5, K7 ve K9 *“reçeteyi hatırlayamadıkları için paylaşamayacaklarını”* ifade etmişlerdir.

K6, K8, K10 ve K11’in verdiği reçeteler:

<b>Katılımcı: K6</b>
<b>Ürün adı: Paskalya Çöreği</b>
<b>Malzemeler:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 kg un</li><li>- 350 gr şeker</li><li>- 250 gr margarin</li><li>- 4 yumurta</li><li>- 1 diş damla sakızı</li><li>- 1 çay kaşığı mahlep</li><li>- 300 gr su</li><li>- 40 gr maya</li></ul>
<b>Yapılışı:</b> <p>1 kg un tezgâha elenir. Unun ortası açılır ve ortasına eritilmiş olan yağ ve şeker koyulur. Ortadaki yağ ve şeker iyice karıştırılır. Karışan yağ ve şekere bütün malzemeler koyulur un ile de iyice harmanlanır. Hamur olduktan sonra bezelenir ve 3 parçası saç örgüsü gibi örülür. Son olarak yumurta sarısı üzerine sürülür.</p>
<b>Katılımcı: K8</b>
<b>Ürün adı: Isıtma Pandispanya</b>
<b>Malzemeler:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 10 yumurta</li><li>- 300 gr şeker</li><li>- 300 gr un</li><li>- 33 gr nişasta</li><li>- 83 gr süt</li><li>- 83 gr tereyağı</li><li>- Kristal vanilya</li></ul>
<b>Yapılışı:</b> <p>Oda sıcaklığında olan yumurtalar bir tencereye alınarak şeker eklenir. Orta derece ateşte, dibinin tutmaması için sürekli karıştırılır. Karışım ısındıktan sonra ocaktan alınır ve mikserle çırpılır. Karışım tam anlamıyla soğuyana çırpmaya devam edilir. Aynı bir yerde un ve nişasta elenir ve bu da yavaş yavaş ilk karışıma elle yedirilir. Karışımın tamamı homojen olunca ısıtılmış olan tereyağı ve süt hazırlanan hamura yavaş yavaş eklenir. Son olarak kristal vanilya konularak kalıba dökülür ve önceden ısıtılmış fırında</p>

170°C’de 50 dakika kadar pişirilir.
<b>Katılımcı: K10</b>
<b>Ürün adı: Kış Helvası</b>
<b>Malzemeler:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 25 gr şeker</li><li>- 50 gr sitrik asit (limon tuzu)</li><li>- 6 kg su</li><li>- 200 gr çöven suyu</li><li>- 37 kg tahin</li></ul>
<b>Yapılışı:</b> <p>Bu üç malzemenin karışımı 140°C kadar kaynar, kaynayan ürün motorun içine alınır. Motora alındıktan sonra 200 gr kadar çöven suyuyla birleştirilir ve bir buçuk saat civarında bir pişirme süresi olur. Pişimine yakın bir çubukla kıvamına bakılır belli bir kırılganlığa, dolgunluğa, sertliğe ve renge gelmesi gerekir. İşte bu kıvamı anlamanın bir tarifi yoktur orada ustalık devreye girer. Pişme süresi yeterli geldiyse 10 dakika soğumaya bırakılır. Dinlenen karşıma tahin eklenir, eklenen tahin ilk olarak bir kürek yardımıyla daha sonra da el yardımıyla karışıma yedirilir.</p>
<b>Katılımcı: K11</b>
<b>Ürün adı: Lokum</b>
<b>Malzemeler:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 25 kg şeker</li><li>- 3 kg nişasta</li><li>- 9 kg su</li></ul>
<b>Yapılışı:</b> <p>Bu 3 malzeme 3 saat, içindeki su yok olana kadar pişirilir. Pişmesine yakın içinden bir numune alınarak suyun içine atılır ve kıvamına bakılır. Bu şekilde hazır olup olmadığını anlaşılır.</p>

Katılımcıların çoğu reçete paylaşmayı tercih etmemişlerdir. Burada da görüleceği üzere sektörde olan birçok usta hala reçeteleri kendilerine saklamaya devam etmektedir.

## 8. SONUÇ VE ÖNERİLER

Anadolu topraklarında, var olduğu günden bu yana mutfak kültürü daima önemli olmuştur. Osmanlı Devleti'nin topraklarının genişlemesi sonucu farklı medeniyetlerle temas eden Türkler; yaşadıkları etkileşimle, kendi yemeklerine diğer medeniyetlerin kullandığı ürünleri ekleyerek sentez bir mutfak yapısı oluşturmuştur (Seçim, 2018; Sevimli, 2019).

Özellikle şekerlemeleriyle ön plana çıkan Türk mutfağı, Anadolu'nun şekerle tanışmasıyla beraber bir çeşitlenme yaşamıştır. Fakat şeker o dönem herkesin mutfağında bulunan bir ürün değildir. Genel olarak saray ve soyluların sofralarında görülmektedir. Zaman içerisinde bu şekerlemeler esnaflar tarafından üretilmeye başlar ve halktan kimselerinde tüketebileceği bir ürün haline gelir. Tanzimat Dönemi ile birlikte de bir değişim sürecine girer.

Batılılaşmanın etkisinin en çok görüldüğü alanlardan biri mutfaklar olmuştur. Türk mutfağı, bu dönemde Amerika kökenli olan domates, biber, patates ve kabak gibi ürünlerle tanışmış ve bu ürünleri kendi mutfağına katmıştır. Yeni ürünlerin kullanılmaya başlaması geleneksel yemek kültürünü yok olma tehlikesi ile karşı karşıya bırakmış olsa da; sonuç böyle olmamış ve yok olmanın aksine ana yemek, salatalar ve çorbaların çeşitlerinde artma görülmüştür. Fakat tatlılar için durum farklı gelişmiştir. Rafine olan gıdaların üretiminin artmasıyla yeni tatlı çeşitleri ortaya çıkmış ve akide şekeri, helva, nöbet şekeri, macun, lokum ve paluze gibi tatlıların yerini makaronlar, yaş pastalar, kurabiyeler almıştır. Buradan da anlaşılacağı üzere şekerlemecilik onlarca yıl önce önemini yitirmeye başlamıştır.

Günümüzde de Osmanlı'dan miras kalan şekerlemeciliği sürdüren işletmelerin az olduğu bilinmektedir. Ayrıca, beceri gerektiren bu mesleğin herkes tarafından icra edilemeyeceği açıktır ve yok olmasına sebep olarak gösterilebilir. Şekerlemeciliğe Ankara penceresinden bakıldığında ise; böyle bir kültürün olmadığı ulaşılan bilgiler arasındadır. Fakat Abdurrahman Tatlıcı, Yükseller Şekerleme ve Ali Uzun Şekerleme gibi işletmeler yıllardır Ankara sektöründe hizmet vermektedir.

Şekerlemenin önemini yitirmesiyle beraber alafanga lezzetler adını duyurmaya başlamıştır. Anadolu topraklarında ilk olarak İstanbul'da görülen pasta ve pastacılık, Hemşinliler'in Rusya'ya göç etmesi ve ardından Bolşevik ihtilali ile tekrar Türkiye'ye dönmesiyle duyulmaya başlamıştır. Hemşinliler için kaçınılmaz olan göç, ülkelerine

döndükten sonrada peşlerini bırakmamıştır. Rusya’da kaldıkları süre içerisinde burjuva sınıfıyla etkileşim halinde olan Hemşinliler büyük şehirlere ve eğlence hayatına alıştıkları için memleketlerinde kalmayı tercih etmemişlerdir. Daha çok İzmir, Ankara, Trabzon ve İstanbul gibi büyük şehirlere göç eden Hemşinliler pastacılığın yayılmasına vesile olmuşlardır.

Pastacılığın erbabı olan Hemşinliler, gittikleri şehirlerde işletmeler açarak bu mesleği yeni kuşaklara aktarmışlardır. Özellikle Ankara’da Cumhuriyet’in ilan edilmesiyle çoğalan lokanta, otel ve pastaneler uzunca bir süre Hemşinlilerin tekelinde kalmıştır.

Cumhuriyet’in ilk zamanlarında Ankara’da açılan pastaneler, yeme-içme yerlerinden ziyade edebi sohbetlerin yapıldığı yerler olarak kullanılmıştır. Yazar ve şairlerin uğrak mekânları olan bu işletmeler aynı zamanda Ankara için sosyalleşme alanı da oluşturmuşlardır. Bu edebi muhitlerin pek çoğu kentsel dönüşümden dolayı kapatılmış veya yıkılmıştır. Bu konuyla ilgili yapılan görüşmelerde katılımcıların çoğunluğu Pastanelerin kapatılmasının bir diğer sebebi olarak işletmelerin kurumsallaşamamasını göstermişlerdir.

Şimdilerde fotoğraf çektirmek için ve bir şeyler yemek için gidilen bu mekânlar herkesin gittiği sıradan yerler olarak bilinmektedir.

Değişen süreçte sadece pastanelerin toplumsal alandaki yeri değil içerisinde üretilen ürünlerin lezzetlerinde de değişiklik görülmüştür. Katılımcılardan alınan bilgiler doğrultusunda, ürünlerin lezzet bakımından değişikliğe uğramasının birden çok nedeni olduğu görülmektedir. Bu nedenlerden en çok bahsedilen; neredeyse bütün ürünlerde gıda katkı maddelerinin kullanılmasıdır. Bir diğer sebep ise, işletmelerdeki ustalardır. Katılımcıların birçoğu yeni nesil ustaların sabırsız olduklarını, meslekte yeterince tecrübe edinmediklerini ve lezzetten ziyade görüntüye önem verdiklerini belirtmişlerdir. Bir tatlı ya da pasta görselliği ve lezzetiyle bir bütündür ve her ikisini de aynı anda içermelidir.

Öneriler;

- Ankara Pastacılar Tatlıcılar ve Şekerciler Odası’nın gastronomi alanında seminerler yaparak meslek adına bilgi vermesi,

- Alanında isim yapmış eski ustalar tecrübelerini paylaşma üzere kısa dönemli okullarda (MSA, CHEF AKADEMİ, TGA vb.) ders vermeleri sağlanması,

- Eski reçetelerin, yeni ustalara öğretilmesi ve nitelikli elemanlar yetiştirilmesi,

- Gastronomi alanında eğitim gören öğrencilerin Abdurrahman Tatlıcı, Şekerci Cafer Erol ve Yükseller Şekerleme gibi büyük şekerleme firmalarını ziyaret etmeye teşvik edilmesi,

- Gastronomi alanında staj yapacak olan öğrencilerin sadece otellerde ve restoranlarda değil şekerleme işletmelerine yönlendirilmesi önerilmektedir.



## 9. KAYNAKÇA

- Akat, A. (2012). Hemşin ve Hemşinlilerde Dayanışma Faaliyetleri. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 213-214.
- Akdu, U. (2021). Unesco dünya mirası listesinde değerlerimiz “Manisa mesir macunu festivali”. *Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Bülteni*, (13), 17-18.
- Aslan, T. (2006). *Hemşinlilerde Sosyal Yapı ve Kültürel Kimlik (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi)*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Avcı, S. (1996). Türkiye’de şeker pancarı ziraatinin coğrafi esasları. *Coğrafya Dergisi*, 0, 256-289.
- Aydın, V. (2019). Osmanlılardan geriye kalan geleneksel Serez lokumu “akane”nin hikâyesi. *Yemek ve Kültür Dergisi*, (57), 14-21.
- Aydın, C. & Aydın, Ç. (2019). Akman boza markasının marka kimliği prizması modeli ile incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (4), 2536-2549.
- Ayyıldız, S. (2018). Meyvelerden yapılan yemeklerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi; Osmanlı mutfak kültürü, International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5, 368-388.
- Batu, A. & Batu, H.S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 42-52.
- Batu, H.S. (2015). *Karayemiş Meyvesinin Reçel ile Marmelata İşlenebilirliğinin ve Bazı Parametrelerin İncelenmesi (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi)*. Tunceli Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tunceli.
- Bayraktar, A. N. (2016). Başkent Ankara’da Cumhuriyet Ssonrası yaşanan büyük değişim: Modern yaşam kurgusu ve modern mekanlar. *Ankara Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 67-80.
- Bilgin, A. (2010). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, (47-48), 229-245.
- Biryol, U. (2007). *Gurbet Pastası Hemşinliler, Göç ve Pastacılık*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bulut, S. (2007). Ekmeğinin Peşinde Koşarken. *Yemek ve Kültür*, (9), 170-172.
- Büyükkürkcüyan, T. (2011). *Hemşinlilerde Unutarak ve Gizlenerek Var Olmak (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi)*. İstanbul Bilgi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Ceyhun Sezgin, A. & Durmaz, P. (2019). Osmanlı kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1499-1518.
- Cıbroğlu, Y. (2007). Kars Pastaneleri. *Yemek ve Kültür*, (10), 128-144.

- Çağlar, N. & Özalın, N. F. (2013). Geleneksel tatların yöresel tatlarla buluşmasına bir örnek "Gül Sarması". *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6 (11), 56-64.
- Demir, M.K., Elgün, A., Avci, A. (2010). Klasik ve vakum altında spreylenerek pişirme yöntemlerinin akide şekerinin bazı kalite kriterleri ve raf ömrü üzerine etkisi. *GIDA*, 35(6): 431-438.
- Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A., & Kaya, F.B. (2017). Geleneksel Türk tatlısı olarak lokum ve Safranbolu lokumu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 333-344.
- Dinçer, G. (2014). Ulus'tan Samanpazarı'na Anafartalar caddesinin öyküsü. *İdealken*, 11, 36-60.
- Dinçer, Ö. (2021). Sakarya'da sosyal yaşamın dönüşümü. *İletişim Kuram ve Araştırma Dergisi*, 25-48.
- Doyuran, D., Gültekin, M. & Güven, S., (2004). geleneksel gıdalardan lokum üretimi ve özellikleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van.
- Duru, B. (2017). Mustafa Kemal döneminde Ankara'nın İmarı F. Şenol Cantek (Der). İcad Edilmiş Şehir Ankara. (1.baskı) (107-124). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ekici, S. & Tuncel, G. (2015). Göç ve insan, *Birey ve Toplum Dergisi*, 5(9), 9-22.
- Ekici, A. (2018). Pastanın da bir tarihi var. *Food Time Dergisi*, (23).
- Emiroğlu, K.& Aydın, S. (2003). *Antropoloji Sözlüğü*. Ankara: Bili ve Sanat Yayınları.
- Erem, B., Gürçağlar, C., Özel, D., Selçuk, D. & Güvenç, N.E. (2014). *Rusya'dan Türkiye'ye uzanan bir pastacılık hikayesi: Denizati pastanesi* [PDF].
- Erkılıç, Y. (1999). Akide ve lokumun tarihi. *Cumhuriyet Dergisi*, (689), 8-9.
- Ersoy, E. (1999). Hemşin yöresinde ekonomi ve cinsiyete dayalı iş bölümü, *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 6, 129-144.
- Ersoy, E.G. (1994). *Sosyo- Kültürel Değişme Sürecinde Yaylacılık (Yayınlanmış Doktora Tezi)*. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Ertürk, M (2018). Kıbrıs Türk mutfağı'nda macunlar. (The Preserves of Turkish Cypriot Cuisine). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 317-333.
- Genç, A. (2003, 10 Mart). En Hakiki Pastacılar: Hemşinliler.
- Gökdayı, H., 2017. Bir Kalıp Yargı Olarak Türk Lokumu (Turkish Delight). *Türük Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, (9), 59-70.
- Gücenmez, T. (2018). Türkiye'de 1920-1960 Döneminde Şeker Sanayii'nde İşgücü Sorunu (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

- Güllü, M. & Gözükar, Ş. (2017). Türk Kültüründe Kış Hazırlıkları: Reçel Türlerinin ve Üretim Metotlarının Değerlendirilmesi. S. Öztürk (Ed). Al Farabi International Journal On Social Sciences. 156-167.
- Gültekin, N.&Onsekiz, D. ( 2005). Ankara kentinde eğlence mekânlarının oluşumu ve yer seçimi. *Mühendislik Mimarlık Dergisi*, 20(1), 137-144.
- Günay, E., Atılğan, D., & Serin, E., (2017), Dünya’da ve Türkiye’de Göç Yönetimi. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, 7(2), 37-60
- Güvemli O. (2018). Türkiye’nin Yaşayan En Eski İşletmesi: Hacı Bekir Şekerleme 1777-2018. *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Derneği*, 74-104.
- Humble, N. (2010). *Cake: A Global History* (1th ed.) China.
- Işın, P.M (2019). *Gülbeşeker Türk Tatlıları* (3. baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2021). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* (4. baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kama, S. (2019). Flamingo Pastanesi. N. Kozak (Ed), Dünden Bugüne Ankara Otel, Lokanta, Pastane, Turizm (1.baskı) (319-329). İstanbul: Detay Yayıncılık
- Kara, Ç. (2019). Pekmez, bal ve şeker: Helvaya statü veren tatlandırıcılar. *Sdü Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 74-88.
- Kara, E.İ., Kırmızı, O., Kökten, A., Artuç, A.B. & Kerman, F.C. (2018). *Pastacılar kralı Ruşen Kökten ve Ruşen pastaneleri* [PDF].
- Karademir, Z. (2015). Osmanlı imparatorluğu’nda şeker üretim ve tüketimi (1500-1700). *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 37, 181-218.
- Karakaş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1, 62-80.
- Karslı, S.E, (2018). Impacts Of Syrian Migrants On The Social Life In Antakya In 2012-2016 Kimlik. Yeditepe Üniversitesi, İstanbul.
- Kaymaz, E. (2020). Türk Mutfak Kültüründe Helva’nın Yeri ve Önemi (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Kaynar, H. (2015). Mektuplarla tarih: Cumhuriyet ve aşk. *Kebikec: İnsan Bilimleri İçin Kaynak Araştırmalı Dergisi*, 40, 157-186.
- Kaynar, H. (2017). Yeni bir başkenti yazmak: Ankara’nın edebiyatı veya edebiyatın Ankara’sı, F. Şenol Cantek (Der). İcad edilmiş Şehir Ankara (1. baskı) (245-264). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Kılıç Efe. P. (2019). Geçmişten Günümüze Şekerleme Vitrinlerinin Değişimi ve Tüketim İsteğine Etkisi (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Maltepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Kızıldaş, Ş. (2014). Kültürleşmenin Tüketici Etnosentrizm Üzerine Etkisini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma (Yayınlanmış Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

Kozak, N. (2019a). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Ankara'da Bir konaklama Tesisi: Taşhan. N. Kozak (Ed). Düünden Bugüne Ankara Otel, Lokanta, Pastane, Turizm. (1. baskı) (3-22). İstanbul: Detay Yayıncılık.

Kozak, N. (2019b).Piknik, N. Kozak (Ed). Düünden Bugüne Ankara Otel, Lokanta, Pastane, Turizm. (1. baskı) (303-317). İstanbul: Detay Yayıncılık.

Martin, V. (2017). Cumhuriyet'in ilk beş yılında sosyal hayat on social life in the first five years of the republic. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Türk Dünyası Uygulama ve Araştırma Merkezi Yakın Tarih Dergisi*. 1, 70-94.

MEB. (2007). *Yiyecek İçecek Hizmetleri- Reçel Üretimi*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.

MEB. (2013). *Yiyecek İçecek Hizmetleri- Şekerlemeler*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.

Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde "Coğrafi İşaretlerin Kullanımı:" İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21, 243-254.

Önder, Demet. (2015). Cumhuriyet Dönemi Ankara'sında Kentsel Eğlence-Dinlence Coğrafyasının Değişimi: Toplumsallaşmanın Mekânından Tüketimin Mekânına. *TÜCAUM VII. Coğrafya Sempozyumu* 245-255.

Özer, İ. (2002). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sosyal Yaşam. H. Güzel, K. Çiçek, & S. Koca içinde, *Türkler Ansiklopedisi* (cilt 14) Osmanlı (s. 275-291). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.

Özlü, Z. (2011). Osmanlı saray şekerleme ve şekerlemecileri ile ilgili notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58: 171-190.

Özpınar, F., Birgül, V.B., Kaya, M., Koruç, E. & Bayrak, Z.E. (2013). *Reyhan ailesi ve pastanesi çevresinde Çamlıhemşin, göç ve pastacılık*[PDF].

Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, *Türk Mutfağı*. A. Bilgin,. Ö. Samancı (Ed), Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Samancı, Ö. (2013). Alafranga Tatlıcılık ve Pastane Kültürü Tatlı Tarihin İzinde. *National Geographic Traveler*,40-45.

Samancı, Ö. (2014). Osmanlı-Türk mutfağı üzerinde bir değerlendirme: Yemek kitaplarında alaturka-alafranga ikilemi. *Yemek ve Kültür*, (35), 22-27.

Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31, 205-210.

Sepken Yar, S. (2008). Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Sevimli, Y. (2019) Türk mutfağında tatlı kültürünün tarihçesi. Aydın, Ş., Çoban, Ö., Karakuş, Y., Çalışkan, N. (Ed.), IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırma Kongresi, Nevşehir.

Sevimli, Y. & Sönmezdağ, A.S. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi. *International Rural Tourism and Development Journal*, 1(2), 18-28.

Solmaz, Y., & Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124.

Şakiroğlu, S. & Büyüktaşçıyan, A. (1993). Akide şekeri. Taha Toros Arşivi, 87-88.

Şapolyo, E.B. (1971). *Atatürk ve Seymen Alayı*. Ankara: Ankara Kulübü Yayınları No:2.

Şavkay, T. (2000). *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları: Şekerbank*.

Seçim, Y. (2018). Evaluation of Seljuk and Ottoman cuisine in terms of gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 123-134.

Şimşek, R. (2017). Türkiye’de İç Göçlerin Göç Veren Bölgelere Etkisi ve Göç İmkanları: Kastamonu Örneği (Yayınlanmış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Şimşek, N., Soylu, A.G., & Durlu Özkaya, F., (2020). Osmanlı İmparatorluğu’ndan itibaren Anadolu ve Arap Yarımadası’nın mutfak etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 496-508.

Tanyer, T. (2006). *Cumhuriyet Dönemi Ankara’sının Sosyal Hayatından Sahneler*. Ankara: Desen Ofset.

Tepeköylü, İ. (2016). Kent imgesinin kültür ekonomisine dönüşüm örneği: İzmit ve pişmaniye. *International Journal of Academic Value Studies*, 2(3), 24-29.

Toker, A. (2019). Cumhuriyetin Başkentinde Bir Münevverler Kulübü: İstanbul Pastanesi (1923-1955). N. Kozak (Ed), *Dünden Bugüne Ankara Otel, Lokanta, Pastane, Turizm* (1.baskı) (157-180). İstanbul: Detay Yayıncılık

Tonga, N. (2019). *Bir Edebi Muhit Olarak Ankara*. Ankara: Çolpan Kitap.

Tonga, N. (2020). Ankara’nın tarihine damga vurmuş yeme-içme mekanları-2: Özen Pastanesi. *Yemek ve Kültür*, (61), 50-55.

Tuncer, M. (2017). Cumhuriyet’in ilk yıllarında Ankara’nın ticaret merkezi yapısı (1923-1933). F. Şenol Cantek (Der), *İcad edilmiş Şehir Ankara* (1.baskı) (145-173) İstanbul: İletişim Yayınları.

Türkyılmaz, D. (2015). İzmit’in Tadı: Yiyen Bir, Yemeyen Bin Pişmaniye. *Uluslararası Kara Mürsel Alp ve Kocaeli Tarihi Sempozyumu II*, 3-5 Nisan 2015, Yer: Kocaeli.

Ulusoy Tunçel, A. (2021). Beki L. Bahar’ın eserlerinde Ankara. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 5, 23-39.

Unger, F. (1987). *Doğu’da Tatlıcılık*. (F. Halıcı, Çev.) Konya: Konya Kültür ve Turizm Derneği.

- Unger, F. (2020). *Şark Şekerciliği*(1. baskı). (P.M. Işın, M. Çakmak, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. (1838).
- Ünyay Açıkgöz, F. (2019). İspanya'dan Osmanlı'ya: Bazı yeni kaynaklar ışığında çikolatanın tarihi serüvenine katkı. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5, 16-27.
- Yaman, Y., Erayman, T.B., Işık, A., Dereci, C. & Çil, Ç. (2018). *Damla pastanesi ekseninde Hemşinliler ve pastacılık serüveni*[PDF].
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları, 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı Saray mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldız Aslan, S. (2017). Göç Bağlamında Ebeveyn Kültürleşmesi, Ergenin Arkadaşlık İlişkileri ve Psiksosyal Yetkinliği (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2019). Osmanlıdan günümüze helvalar ve helva-i gazi'nin gastronomik değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 462-469.
- Yurdakul, A. (2019). *Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi)*. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Yüce, S. (2019). Ankara'da kültür ortamı ve edebî muhitler. E. Arat, O. Köse & N. Atilla (Ed). Uluslararası Türk – Rus Dünyası Akademik Araştırmalar Kongresi (14 – 16 Aralık 2018) Ankara (1. baskı) (157-167) Ankara: Berikan Yayınevi.
- Yücel, Y. & Yediyıldız B. (1988). *Tarih ve kültür*,4, 31-38.
- Yüksel, A. (2013). *Erken Cumhuriyet Döneminde Gündelik Yaşamın Mekansal İzdüşümleri: Ankara Anafartalar Caddesi (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi)*. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Zencir, E., & Özel, Ç.H., (2019). Ankara'nın Efsane Lokantası Karpıç. N. Kozak (Ed), *Dünden Bugüne Ankara Otel, Lokanta, Pastane, Turizm* (1.baskı) (181-210). İstanbul: Detay Yayıncılık.

## 10. EKLER

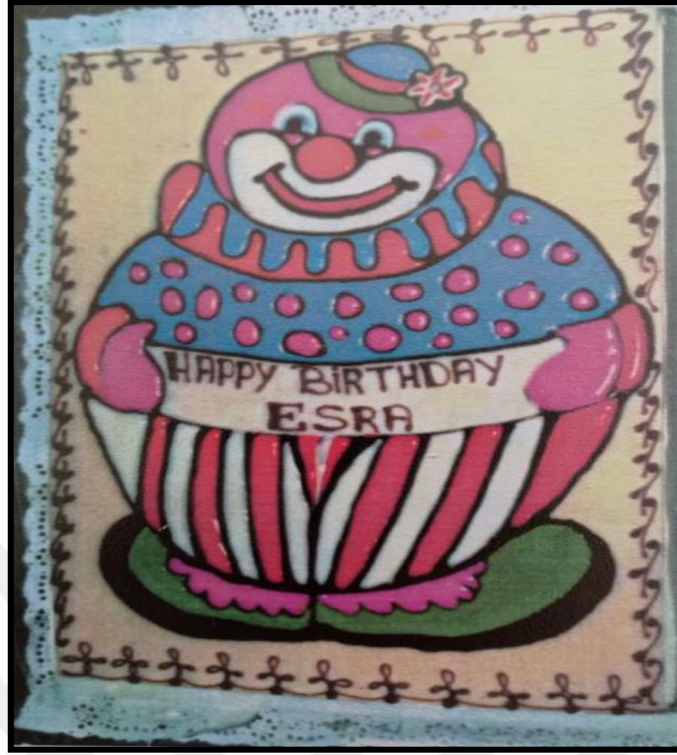
### Ek-1 Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

1. Adınız ve soyadınız?	2. Bu mesleğe başlangıç tarihiniz nedir?
3. Sizin bu meslekteki hikâyeniz nasıl başladı?	
4. Bu zamana kadar nerelerde ve hangi ustalarla çalıştınız?	
5. Bu mesleğin toplumsal hayata özellikle Ankara'ya etkilerini nasıl değerlendiriyorsunuz?	
6. Mesleği sürdürme nedeniniz bu mesleğe değer katmak ve devamlılığını sağlamak mı yoksa geçim kaynağı olarak mı görüyorsunuz?	
7. Sizlerden sonra bu işi yapmaya başlayan yeni kuşağın yeterince emek verdiğini ve değer kattığını düşünüyor musunuz?	
8. Günümüz tatlıları ve şekerlemeleri ile geçmişte yapılan tatlılar ve şekerlemeler arasında lezzet açısından fark var mı? Varsa bunun sebebi ne olabilir?	
9. Sizin aktif olarak çalıştığımız zamanlardan en popüler üç tatlı veya şekerleme örneği verebilir misiniz?	
10. Birçok işletmede zaman tasarrufu ve maliyet açısından gıda katkı maddelerine rağbet göstermelerini nasıl değerlendiriyorsunuz?	
11. Cumhuriyet Döneminden bu zamana kadar gelişen Ankara'da, açılan birçok pastane ve şekerlemecilerin zamanla yok olmasının sizce sebebi ne olabilir?	
12. Eski olan ve/veya unutulmaya yüz tutmuş bir reçetenizi paylaşmak ister misiniz?	

Ek-2 Katılımcı Listesi

		<b>Katılımcı</b>	<b>Mesleğe Başlangıç Tarihi</b>	<b>Görüşme Dakikası</b>	<b>Görüşme Şekli</b>	<b>Görüşme Tarihi</b>
1.	K1	Niyazi Çapraz	1954	45 dakika	Telefonla	20.09.2021
2.	K2	Şemsettin Balıkçı	1960	50 dakika	Yüz yüze	10.09.2021
3.	K3	Ziya Albayrak	1963	42 dakika	Telefonla	20.09.2021
4.	K4	Fuat Saymaz	1982	40 dakika	Yüz yüze	17.09.2021
5.	K5	İsmail Yiğittekin	1976	38 dakika	Yüz yüze	25.09.2021
6.	K6	Ahmet Demirci	1973	35 dakika	Yüz yüze	21.09.2021
7.	K7	Musa Parlak	1985	30 dakika	Yüz yüze	18.09.2021
8.	K8	Hakan Kunt	1995	32 dakika	Yüz yüze	08.10.2021
9.	K9	İsmail Uzun	1966	42 dakika	Telefonla	22.10.2021
10.	K10	Cebrail Yıldız	1995	32 dakika	Yüz yüze	05.10.2021
11.	K11	Bekir Kaplaner	1986	27 dakika	Yüz yüze	05.10.2021

Ek-3 Ankara Faaliyet Göstermiş Olan Uslara Ait Eski Fotoğraflar



Resim 31. Ahmet Demirci Kişisel Arşiv, 2021



Resim 32. Ahmet Demirci Kişisel Arşiv, 2021



Resim 33. Ahmet Demirci Kişisel Arşiv, 2021



Resim 34. Fuat Saymaz Kişisel Arşiv, 2021



Resim 35. Fuat Saymaz Kişisel Arşiv, 2021



Resim 36. Fuat Saymaz Kişisel Arşiv, 2021



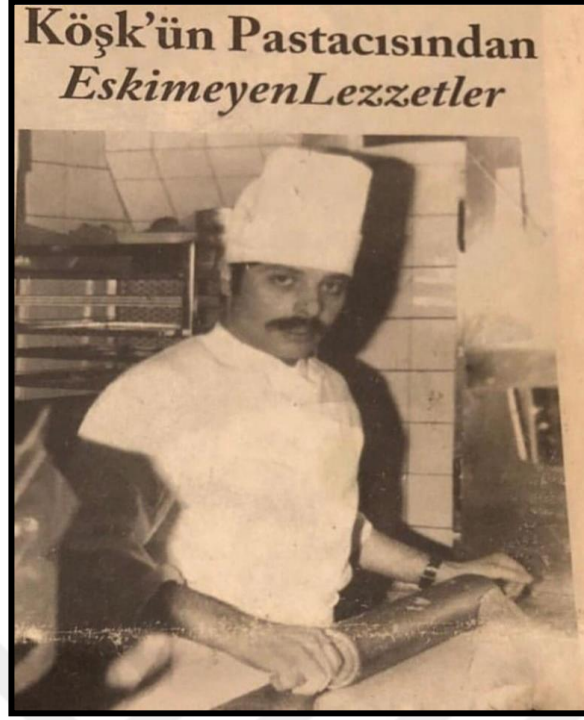
Resim 37. Fuat Saymaz Kişisel Arşiv, 2021



Resim 38. İsmail Yiğittekin Kişisel Arşiv, 2021



Resim 39. Ziya Albayrak Kişisel Arşiv, 2021



Resim 40. Şemsettin Balıkçı Kişisel Arşiv, 2021



Resim 41. Şemsettin Balıkçı Kişisel Arşiv, 2021



Resim 42. Niyazi Çapraz Kişisel Arşiv, 2021

## Ek-4 Etik Kurul Onayı

Evrak Tarih ve Sayısı: 19.04.2021-28094



Sayı : E-62310886-302.14.01-28094  
Konu : Tez Öneri Dilekçeleri Hk.

19.04.2021

### SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 01.04.2021 tarih ve 23521 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri; Hande Tanrıvermiş Çınar, Büşra Nur Aydın, Gamze Sonbay, Mehmet Hanifi Ejder, Nilgün Işık, Nilüfer Tokgöz ve Rıza Coşkun Çağlar'ın tez çalışmaları değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU  
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formları



Sayı : 17162298.600-109  
Konu : Tez Çalışması

13 NİSAN 2021

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri, Hande Tanrıvermiş Çınar ve Büşra Nur Aydın'ın tez çalışmaları, değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir. Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/ <del>Olumsuz</del>	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/ <del>Olumsuz</del>	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ <del>Olumsuz</del>	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ <del>Olumsuz</del>	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/Olumsuz	

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri, Hande Tanrıvermiş Çınar ve Büşra Nur Aydın'ın tez çalışmalarının yapılabileceğini belirtmişlerdir.

Prof. Dr. Özcan Yağcı, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencisi Hande Tanrıvermiş Çınar'ı içtenlikle kutladıklarını, tez önerisinin hem içerik hem de şekil açısından eksikliği bulunmadığını, ayrıntılı ve özenli anlatımının yanı sıra sosyolojik altyapısının güçlü olduğu tez çalışmasının başarıyla bitirileceğine inandıklarını ve bitmiş halini okumak için sabırsızlandıklarını iletmışlerdir.

Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencisi Büşra Nur Aydın'ı, tez çalışması için seçmiş olduğu konu nedeniyle kutladıklarını, Ankara açısından çok kıymetli olan pastaneler üzerinden başarılı bir çalışmanın gerçekleştirileceğini düşündüklerini iletmışlerdir.