JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

jotags.net

ISSN: 2147 - 8775



Volume : 14
Issue : 3
Year : 2026


TÜBİTAK
ULAKBİM
doi


INDEX COPERNICUS
INTERNATIONAL


INTERNATIONAL
Scientific Indexing


GIF®
GLOBAL IMPACT FACTOR


TÜRKİYE TURİZM DİZİNİ

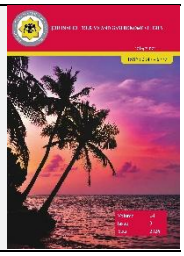

CiteFactor
Academic Scientific Journals


SOBIAD

JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



ISSN: 2147-8775

2026	**Volume 14**	**Issue 3**

Contents

Araştırma Makaleleri

Yerel Lezzetlerin Bilinirliğini Artırmaya Yönelik Bir Çalışma: Kirli Hanım Peyniri (A Study on Enhancing the Recognition of Local Delicacies: Kirli Hanım Cheese**)**
Setenay Melek YURTTABİR, Mehmet Oğuzhan İLBAN..... 2215-2240

Fermente Ürünler Üzerine Yapılan Makalelerin Vosviewer ile Bibliyometrik Analizi (Bibliometric Analysis of Articles on Fermented Products Using Vosviewer**)**
Selin İLSAY..... 2241-2258

Spiritüel Turizm Araştırma Eğilimlerinin Bibliyometrik Analizi (Bibliometric Analysis of Spiritual Tourism Research Trends**)**
Kübra ÖZER, Gökalp Nuri SELÇUK..... 2259-2281

Türkiye'nin Sosyoekonomik Değişkenlerinin Turizm Endüstrisine Etkileri: Kümeleme Analizi (The Effects of Turkey's Socioeconomic Variables on the Tourism Industry: Cluster Analysis**)**
Neslihan CAVLAK, Bige KÜÇÜKEFE 2282-2303

Tracing the Path from Overtourism to Last Chance Tourism: Will Destinations Become Victims of Their Own Popularity?
Samet ÇEVİK..... 2304-2327

Sembolik Etkileşimcilik Kuramı Çerçevesinde Arabaşı Çorbasının Değerlendirilmesi (An Evaluation of Arabaşı Soup Within The Framework of Symbolic Interactionism Theory**)**
Adnan AYDIN, Zeynep AYDIN, Soner BEŞCANLAR..... 2328-2351

Mesleki Damgalama Algısı, İşten Ayrılma Niyeti ve Mesleki Benlik Saygısı Arasındaki İlişkide Öz Yeterliliğin Rolü: Mutfak Personeli Üzerine Bir Araştırma (The Role of Self-Efficacy in The Relationship Between Occupational Stigma Perception, Turnover Intention, and Occupational Self-Esteem: A Research on Kitchen Employee**)**
Süleyman ÇİMAR, İbrahim İLHAN..... 2352-2375

Küresel Siyasette Yumuşak Güç Olarak Mutfak: Ulus Markalaşması Sürecinde Gastrodiplomasi (Cuisine as Soft Power in Global Politics: Gastrodiplomacy in the Process of Nation Branding**)**
Şeyda BÜKRÜCÜ KAZKONDU, Ali Davut ALKAN, İhsan KAZKONDU..... 2376-2399

Yemek Temalı TV Programlarının Hedonik Algı ve Davranışsal Niyet Üzerindeki Etkisi (The Effect of Food-Themed TV Programs on Hedonic Perception and Behavioral Intention**)**
Anıl KALE…...……..... 2400-2427

Microbiological Assessment of Traditional Turkish Foods from a Temporary Outdoor Food
Arife MACİT, Sümeyra SEVİM……..... 2428-2438

The Use of Local Ingredients in Michelin-starred Restaurants in Türkiye
Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Beyza UYANIK..... 2439-2462

Geleneksel Gastronomi İşletmelerinde Ürün Odaklı Uzmanlaşma Stratejisinin Dijital İtibar Üzerinden Analizi (Analysis of Product-Oriented Specialization Strategy in Traditional Gastronomy Enterprises Through Digital Reputation**)**
Bilal YALÇIN..... 2463-2482

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Bağlamında Gastrodiplomasi ve Sürdürülebilir Gastronominin Önemi (The Importance of Gastrodiplomacy and Sustainable Gastronomy in the Context of the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage**)**
Bilge TÜZEL ERGİN..... 2483-2503

Kültürlerarası Bir Etkileşim Alanı Olarak Etnik Restoranlar: Müşteri Yorumları Gözünden Londra'daki Bir Türk Restoranında Gastronomik Deneyim ve Misafirperverlik Temsili (Ethnic Restaurants as Spaces of Intercultural Interaction: Gastronomic Experience and Hospitality in a Turkish Restaurant in London Through the Lens of Customer Reviews**)**
Yağız Batuhan ERASLAN, Çağdaş AYDIN..... 2504-2525

The Opinions and Experiences of the Turkish Diaspora in Health Tourism: The Case of Austria
Fatih SEYRAN, Şennur CANER, İshak Suat ÖVEY..... 2526-2545

Alanya Tersanesi'nde Otantik Turizm Deneyimi: TripAdvisor Yorumlarının Tematik Analizi (Authentic Tourism Experience at the Alanya Shipyard: A Thematic Analysis of TripAdvisor Reviews**)**
Gökhan KENAR..... 2546-2567

Adıyaman Yöresel Meyveleri ile Dolgulanmış Çikolata Örneklerinin Duyusal Analizi ve Tüketici Kabulü Üzerine Deneysel Bir Araştırma (An Experimental Study on the Sensory Analysis and Consumer Acceptance of Chocolates Filled with Local Fruits from Adıyaman**)**
Cevat ERCİK, Hülya YEŞİLYURT, Seda Nur KESKİN, Memet ŞAHAN, Özden ÖZDEMİR, Cem YEŞİLYURT..... 2568-2592

Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Üniversite Öğrencilerinin Gıda Tüketim Eğilimi, Yeme Motivasyonu ve Sürdürülebilir Tüketim Davranışı İlişkisinin İncelenmesi (An Examination of the Relationship Between University Students' Food Consumption Trends, Motivation to Eat, and Sustainable Consumption Behavior within the Context of Gastronomic Trends**)**
Medine ÖZSOY, Zührem YAMAN..... 2593-2616

Gastronomi Turizmi Literatüründeki Yerel Yiyecek Konulu Araştırmaların Analizi: Web of Science (WOS) Üzerine Bir İnceleme (An Analysis of Research on Local Food in the Gastronomy Tourism Literature: A Review Based on Web of Science (WOS)**)**
Merve IŞKIN..... 2617-2635

Usta-Çırak Geleneğiyle Gastronomik Mirasın Aktarımı: Diyarbakır Burma Kadayıfı Örneği (The Transmission of Gastronomic Heritage Through the Master-Apprentice Tradition: The Case of Diyarbakır Burma Kadayıf**)**
Nuriye DEMİR, Seher KAVAK..... 2636-2657

Dijital Çağda Kültürel Mirasın Dönüşümü: Z Kuşağının Yapay Zekâ Destekli Deneyimleri (The Transformation of Cultural Heritage in the Digital Age: Generation Z's Artificial Intelligence–Supported Experiences**)**
Özge KILIÇARLSAN, Darya KHALILI……..... 2658-2680

Going Green in the Kitchen: Exploring Environmental Sustainability Awareness in the Restaurant Industry
Pembe ÜLKER..... 2681-2702

Türkiye Gastronomi Turizmi Gelirlerinin Mevsimsel Birim Kök Analizi (Seasonal Unit Root Analysis of Gastronomy Tourism Revenues in Türkiye**)**
Seda SÜER..... 2703-2724

Glütensiz Beslenen Bireylerin Etkinlik Deneyimleri Üzerine Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Study on the Event Experiences of Individuals Following a Gluten-Free Diet**)**
Selda KARAHAN, Serap NAZIR..... 2725-2749

Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Girit Leblebisi Üretim Geleneği (The Cretan Roasted Chickpea Production Tradition in the Context of Intangible Cultural Heritage**)**
Gencay SAATCI SAVSA, Sevil ATALAY TOHUMCU..... 2750-2769

Sanat Turizmi Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi: Web of Science Örneği (Bibliometric Analysis of Articles on Art Tourism: Web of Science Case**)**
Utku ONGUN, Murat ÇUHADAR..... 2770-2805

VR Ortamında Biyofilik Restoran Tasarımının Çok Duyulu Tüketici Deneyimine Etkisi (The Impact of Biophilic Restaurant Design in a VR Environment on Multisensory Consumer Experience**)**
Savaş ALTUNER, Mustafa YILMAZ, Veysel TOKDEMİR..... 2806-2831

Kahramanmaraş Depremi Sonrası Yabancı Turistlerin Rize Destinasyonuna Yönelik Risk Algısı ve Yeniden Ziyaret Etme Niyeti (Risk Perception and Intention to Revisit After the Kahramanmaraş Earthquake**)**
Elif ACUNER, Yasin Gökhan KIZILTAN..... 2832-2849

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerinde Gastronomik Ögeler Açısından Türk Devletleri (Gastronomic Elements of Turkic States on UNESCO's Intangible Cultural Heritage Lists**)**
Elif Canser PERK, Gözde BOLAT USLU, Salih Zeki ŞAHİN..... 2850-2871

Coğrafi İşaretli Ürünlere Dayalı Gastronomi Rotası Önerileri: Kayseri İli Örneği (Gastronomy Route Proposals Based on Geographically Indicated Products: Kayseri Province Case**)**
Nihat ÇEŞMECİ, Zeynep ÇAKIR, Hatice ATEŞ..... 2872-2895

Türk Kahvesi ve Geleneği: Bir Somut Olmayan Kültürel Miras Araştırması (Turkish Coffee and Its Tradition: Exploring an Intangible Cultural Heritage Practice)**)**
Songül KILINÇ ŞAHİN, Afitap BULUT, Gizem ÖZGÜREL..... 2896-2918

Gece Turizminde Suç Korkusu ve Turistik Kaçınma: Çevresel Kriminoloji Temelinde Kavramsal Bir Model (Fear of Crime in Nighttime Tourism and Tourist Avoidance: A Conceptual Model Grounded in Environmental Criminology**)**
Mehmet DEMİRBAŞ..... 2919-2939

An Analysis of Tourist Reactions to Destination Advertisements Produced on YouTube
Ömer SARI, Selma MEYDAN UYGUR, İsa YAYLA..... 2940-2960

Bungalov Otel İşletmelerinde Müşteri Şikâyetlerinin İçerik Analizi: Sapanca Örneği (Content Analysis of Customer Complaints in Bungalow Hotels: The Case of Sapanca**)**
Hüseyin Ertan İNAN..... 2961-2982

Yerli Turistlerin Coğrafi İşaretli Ürünleri Satın Almaya Yönelik Eğilimlerinin Memnuniyet ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetlerine Etkisi (The Effect of Domestic Tourists' Attitudes Toward Purchasing Geographical Indication Products on Satisfaction and Revisit Intention**)**
Recep KAHVECİOĞLU, İbrahim AYDIN..... 2983-3006

Beş Yıldızlı Otellerin Instagram Kullanımı: Antalya, Sharm El Sheikh ve Balear Adaları Üzerine Karşılaştırmalı Analiz (Instagram Use by Five-Star Hotels: A Comparative Analysis of Antalya, Sharm El-Sheikh and the Balearic Islands**)**
Nihan ÖZKAN..... 3007-3029

GastroCity Platformunun Gastrodiplomasi Söyleminde Ulus Markalama: Anholt'un Ulus Marka Altıgeni Ekseninde Bir İnceleme (Nation Branding in the Gastrodiplomacy Discourse of the GastroCity Platform: An Analysis Based on Anholt's Nation Brand Hexagon**)**
Ayşe İpek AYTAÇ, Mehmet Mithat ÜNER..... 3030-3051

Akademisyenlerin Kültür Turizmini Anlamlandırma Biçimleri: Türkiye Örneğinde Metaforik Bir Analiz (Academics' Interpretations of Cultural Tourism: A Metaphorical Analysis of the Case of Turkey**)**
Kevser KÜÇÜK CAN..... 3052-3081

Tourism Literacy Among Sector Employees: Scale Validation, Measurement Invariance and Demographic Predictors
Bengü Su KARAGÖZ, Hasan Suat AKSU, Erkan AKGÖZ, Nihan SİDAR..... 3082-3101

Yersizleşme, Yabancılaşma ve Turistikleşme: Genius Loci'nin Yürüyüş Görüşmeleri Yoluyla Fenomenolojik Analizi (Placelessness, Alienation, and Touristification: A Phenomenological Analysis of Genius Loci in Alanya Through Walking Interviews**)**
Nihat AKBURAK, Çağla Aslı GÜLDURAN..... 3102-3125

The Mediating and Moderating Role of Digital Leadership on Qualitative Job Insecurity of Employees from The Perspective of the Technology Acceptance Model
Gürkan ÇALIŞKAN, Alptekin SÖKMEN, Alev SÖKMEN, Hasan Evrim ARICI..... 3126-3148

Gastronomi Eğitiminde Dikey Tarım ve Mikro Filiz Uygulamalarının Şef Adaylarında Sürdürülebilirlik Bilinci Geliştirme Bağlamında İncelenmesi (An Examination of Vertical Farming and Microgreen Practices in Gastronomy Education within the Context of Developing Sustainability Awareness among Aspiring Chefs**)**
Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Emre MÜMİN..... 3149-3179

Amasya'daki Kırsal Turizm Faaliyetlerinin Kırsal Turizm Bileşenleri Kapsamında Değerlendirilmesi (Evaluation of Rural Tourism Activities in Amasya within the Scope of Rural Tourism Components**)**
Aylin YILDIRIM GÜLER, Emrah ÖZTÜRK..... 3180-3205

Türkiye'ye Yönelik Yabancı Turizm Talebinin Öngörülmesi: Reel Efektif Döviz Kuru, Mevsimsellik ve Makine Öğrenmesi Modelleri (Forecasting Foreign Tourism Demand for Türkiye: Real Effective Exchange Rate, Seasonality, and Machine Learning Models**)**
Mustafa KARAKUŞ..... 3206-3224

Saray Diplomasisi ve Tüketim Ekonomisi: Osmanlı'da Kamusal Yeme İçme Mekânları ve Sembolik Güç Olarak Ziyafet (Palace Diplomacy and the Consumption Economy: Public Dining Spaces and Banquets as a Symbolic Power in the Ottoman Empire**)**
Zeynep GÜNAY..... 3225-3251

Sosyal Etki Kuramı Bağlamında YouTube Gezi Vlogger'ları Üzerine Nitel Bir İnceleme (A Qualitative Study of Travel Vloggers on YouTube in the Context of Social Impact Theory**)**
Fulya AKBUĞA..... 3252-3274

Amerika Birleşik Devletleri'nde Vergi Amaçlı Gayrimenkul Değerlemesinin Kurumsal Örgütlenmesi ve Türkiye İçin Model Önerisi: Atlanta Şehri (Georgia) Örneğinde Turizm Tesisleri Açısından Bir Değerlendirme (Institutional Organisation of Real Estate Valuation for Tax Purposes in the USA and a Model Proposal for Türkiye: An Assessment of Tourism Properties in the Atlanta (Georgia) Case**)**
İ. İlhan HATİPOĞLU..... 3275-3301

Kavramsal Makaleler

Osmanlı Mutfağında Tatlılarda Kullanılan Tatlandırıcıların Yüzyıllar İçerisindeki Değişimleri: Yemek Kitapları Analizi (Changes in Sweeteners Used in Ottoman Desserts Over the Centuries: An Analysis of Cookbooks**)**
Mert EKER, Aslı ALBAYRAK..... 3302-3320

Uluslararası Sağlık Turizmi: Kayıt Dışı Riskler, COVID-19 Sonrası Dalgalanmalar ve İtibar Yönetimi (2017–2025) – Sistematik Derleme (International Health Tourism: Unregistered Risks, Post-COVID-19 Fluctuations, and Reputation Management (2017–2025) – Systematic Review**)**
Abdulkadir ERTAŞ..... 3321-3342

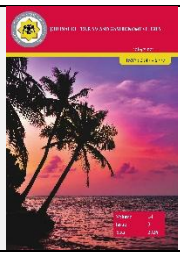
Specialization in Tour Guiding for Hearing-Impaired Tourists: A Proposed Conceptual Model
Sıla KARACAOĞLU..... 3343-3362

ISSN: 2147-8775

JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Osmanlı Mutfağında Tatlılarda Kullanılan Tatlandırıcıların Yüzyıllar İçerisindeki Değişimleri: Yemek Kitapları Analizi (Changes in Sweeteners Used in Ottoman Desserts Over the Centuries: An Analysis of Cookbooks)

*** Mert EKER** [a], **Aslı ALBAYRAK** [b]

[a] Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar University, School of Vocational Studies, Department of Culinary Program, İstanbul/Türkiye
[b] Istanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 25.01.2026

Kabul Tarihi: 14.09.2026

Anahtar Kelimeler

Osmanlı mutfağı

Tatlandırıcı

Yemek kitabı

Öz

Altı yüz yıldan uzun süre varlığını sürdürmüş olan Osmanlı Devleti, gerek Orta Asya'dan beri süregelen gelenekler, gerek fetihler sonucunda kurulan kültürel etkileşimler, gerekse yayıldığı geniş coğrafya ve stratejik konumunun getirdiği ürün çeşitliliği sayesinde oldukça zengin bir mutfak kültürü geliştirmiştir. İslamiyet'in kabulü ile Türk mutfağında kendine yer bulmuş olan tatlılar, Osmanlı mutfağında pek çok manevi değer ile ilişkilendirilerek sofraların vazgeçilmez ürünleri haline gelmiştir. Tatlı yapımında kullanılmış olan tatlandırıcılar, dönemin ekonomik, toplumsal ve siyasi şartlarına göre değişkenlik göstermektedir. Bu çalışmada Osmanlı döneminde tatlılarda kullanılan tatlandırıcıların yüzyıllar boyunca değişimleri incelenerek literatüre katkı sağlanması amaçlanmış, bu doğrultuda 16 ila 20. yüzyıl arasında yazılmış olan on iki yemek kitabı, içerdikleri tatlı tariflerinde kullanılan tatlandırıcılar açısından incelenmiştir. Elde edilen bulgular, 16-18. yüzyıllarda tatlı tariflerinde ağırlıklı olarak bal ve pekmez kullanıldığını, 19. yüzyıldan itibaren şeker kullanımında bir artış yaşandığını, 20. yüzyıla gelindiğinde ise tariflerin çok büyük bir kısmında şeker kullanıldığını göstermiştir.

Keywords

Ottoman cuisine

Sweeteners

Cookbooks

Makalenin Türü

Kavramsal Makale

Abstract

Having existed for more than six centuries, the Ottoman Empire developed a remarkably rich culinary culture thanks to long-standing traditions inherited from Central Asia, the cultural interactions that appeared through conquests, and the wide geographical area and strategic location that offered excellent product diversity. Sweets, which had found a place in Turkish cuisine with the adoption of Islam, became indispensable elements of Ottoman tables, associated with various spiritual values. The sweeteners used in dessert making varied according to the economic, social, and political conditions of the period. In this study, the changes in the sweeteners used in Ottoman desserts over the centuries were examined to contribute to the literature; accordingly, twelve cookbooks written between the 16th and 20th centuries were analyzed in terms of the sweeteners used in their dessert recipes. The findings show that honey and molasses were used in dessert recipes during the 16th–18th centuries, that sugar use increased from the 19th century onward, and that by the 20th century, the most majority of recipes featured sugar as the primary sweetener.

** Sorumlu Yazar*
E-posta: mert.eker@acibadem.edu.tr (M. Eker)

Bu makale, CC BY 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

DOI: 10.63556/jotags.2026.1934

GİRİŞ

1299-1922 yılları arasında hüküm sürmüş olan Osmanlı İmparatorluğu çok geniş bir mutfak kültürüne sahiptir. Bunun önemli nedenlerinden birinin Osmanlı'nın üç kıtaya yayılan bir imparatorluk kurmuş olmasıdır denilebilir. Osmanlı'nın Orta Asya'dan gelen gelenekler ile göçler ve fetihler sebebiyle etkileşimde bulunduğu ülkeler de Osmanlı mutfak kültürünü zenginleştiren etmenler arasındadır (Bilgin, 2008). Bu sınırlar içerisinde yaşayan birbirlerinden çok farklı kültürlere sahip topluluklar, başka ülkelere göre birbirleriyle çok yakın ilişkiler kurarak ortak bir kültür oluşturmuşlardır. Yemek kültürü de bu durumdan payını fazlasıyla almıştır (Gürsoy, 2013a). Osmanlı mutfak kültürünü zenginleştiren bir diğer unsurun da imparatorluğun sınır komşusu olduğu ülkeler olduğu söylenilebilir. Bazı ana yemekler ve pilavların yanı sıra özellikle Osmanlı mutfağına yerleşmiş olan pek çok tatlının özellikle Osmanlı'nın erken döneminde rafine özelliklere sahip olan İran ve Arap mutfağından Osmanlı mutfağına geçtiği görülmektedir. Nitekim bu tatlıların önemli bir kısmının isimleri de Osmanlı mutfağına Farsça'dan geçmiştir (Demir, 2025).

Osmanlı kültüründe tatlılar da özel bir yere sahip olmuştur. Bunun sebebi lezzetin yanı sıra tatlıların dâhil olduğu ritüeller, taşıdıkları sembolik anlamlar ve kültürel önemleriyle ilgilidir. Doğum, ölüm, evlilik, bayram, padişahın tahta çıkması gibi özel olaylarda sunulan tatlılar bu dönemde tatlılara verilen sembolik değeri yansıtmaktadır. Osmanlı döneminde şekerli yiyeceklere manevi bir değer yüklenmesi sebebiyle bu ürünler çiçeklerle birlikte armağan olarak sunulmuştur. Osmanlılarda tatlılar mutluluk ve iyi niyet gibi kavramların simgesi sayılmıştır (Ergin, 2022).

Osmanlı mutfağında tatlı üretiminde kullanılan tatlandırıcı kullanımı etkileşimsel bir süreçte meydana gelmiştir. Tatlandırıcının maliyeti, tüketicinin gelir durumu ve toplumsal tabakaya özgü tekrar edilen davranış kalıpları kadar, estetik bakış ve damak zevki, sağlıklı beslenme kaygısı, hane ya da yakın çevrede tatlandırıcı üretme olanağı da hem tatlandırıcı çeşidini hem de tatlandırıcının katıldığı tariflerin çeşitliliğini belirleyen etkenlerdir (Kara, 2019, s. 84). Literatürde, Osmanlı mutfağı ve tatlıları ile ilgili çalışmalar mevcuttur (İntepe, 2025; Kara, 2019; Yılmaz ve Akman, 2019; Işın, 2009). Ancak Osmanlı mutfağında tatlılarda kullanılan tatlandırıcıların yüzyıllar boyunca değişimlerini inceleyen herhangi bir konu çalışmaya rastlanmamıştır.

Bu çalışma Osmanlı mutfağında kullanılan tatlandırıcılarda meydana gelen değişimlere ışık tutarak literatüre katkı sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda, 16 ile 20. yüzyıl aralığında yazılmış olan on iki yemek kitabı içeriklerinde yer alan tatlı tariflerinde kullanılmış olan tatlandırıcılar açısından analiz edilerek dönemin toplumsal, ekonomik ve siyasi koşulları da göz önünde bulundurularak değerlendirilmiştir. Çalışma, Osmanlı mutfağında kullanılan tatlandırıcıların 16–20. yüzyıllar arasındaki değişimini yemek kitapları üzerinden inceleyerek söz konusu dönüşümü toplumsal, ekonomik ve siyasi koşullar bağlamında değerlendirmesi nedeni ile önemli görülmüştür. Tatlı tariflerinde yer alan tatlandırıcı tercihlerinin zaman içerisindeki farklılaşmasının ortaya konulması, mutfak kültürünün yalnızca gastronomik, tarihsel ve sosyo-ekonomik bir olgu olduğunu göstermesi bakımından literatüre katkı sağlamaktadır.

Osmanlı Mutfağı

Türk mutfak kültüründe Osmanlı döneminin ayrıcalıklı bir yeri vardır. Türk mutfağının en gösterişli döneminin Osmanlı zamanında yaşandığı bilinmektedir (Yiğit ve Ay, 2016). Bunun en önemli sebebi çeşitli kültürlerden etkilenip geniş coğrafyasındaki ürünlerden faydalanarak zengin, dengeli ve kompoze bir yapı oluşturmuş olmasıdır

(Bilgin, 2003). Osmanlı mutfağının temelleri öncelikle Türk mutfak geleneğine ve İslami anlayışa dayanmaktadır (Şavkay, 2000:22). Yemek kültürünün oluşumunda Orta Asya göçebe kültürü, İran ve Arap etkisi, Anadolu'daki çevre kültürlerin etkisi ve hanedandaki evlilikler de etkili olmuştur (Bilgin, 2003).

Osmanlı mutfağının tarihsel süreçteki gelişimi, dönemin siyasi ve ekonomik koşulları ile benzerlik göstermektedir. Osmanlı'nın kuruluş dönemi mutfağında Selçuklu etkisi yoğun bir şekilde görülmektedir. Nitekim Anadolu Selçuklu Devleti İran, Orta Asya, Bizans ve Arap kültürleriyle etkileşime girmiş, Osmanlı ve peşi sıra Türk mutfak kültürünün yapısının oluşmasında ve gelişmesinde önemli rol oynamıştır (Işın, 2018).

Erken dönem Osmanlı mutfağına ilişkin kayıtlar oldukça azdır. Genel olarak Osmanlı mutfak kültürü ile ilgili çok sayıda eser bulunsa da erken dönem kayıtlarında saray mutfağı ile ilgili çok fazla bilgi yer almamaktadır. Özellikle Matbah-ı Âmire Emâneti olarak bilinen saray mutfağı ile ilgili birçok önemli bilgiye 15. yüzyıl (Fatih Sultan Mehmet dönemi) kayıtlardan ulaşılmaktadır (Yiğit ve Ay, 2016). 15. yüzyılda yemekler daha sade ve az çeşide sahipken 16. yüzyılda en görkemli dönemini yaşamıştır. 16 ve 17. yüzyıllarda da gelişimini sürdürürken, 19. yüzyıldan itibaren Fransız mutfağı başta olmak üzere Batı'nın etkisi belirgin şekilde görülmeye başlamıştır (Nakiboğlu vd., 2021).

Osmanlı mutfağı saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır. Saray mutfağı Halk mutfağına göre daha çeşitli, daha zengin ve daha gösterişlidir. Saray mutfağında sıkça ziyafetler verildiği bilinmektedir (Gürsoy, 2013a). Saray mutfağı ile halk mutfağı arasındaki etkileşimin, görevlendirme ile Anadolu'ya giden devlet adamları aracılığıyla sağlandığı düşünülmektedir (İntepe, 2025). Uzun yıllar Osmanlı'nın başkentliğini yapmış olan İstanbul, mutfak kültürü açısından cazibe merkezi olarak önem kazanmıştır (Gürsoy, 2013a).

Osmanlı mutfağını etkileyen bir diğer değişim ise 19. yüzyıldan itibaren ortaya çıkmıştır. Tanzimatın etkisiyle bu dönemden itibaren Osmanlı mutfağında batılılaşma söz konusudur. Yeni dünyanın keşfi ile Avrupa'ya ulaşan domates, fasulye, hindi, patates, mısır ve kakao gibi ürünlerin Osmanlı mutfağına girişleri de aynı zamana denk gelmektedir (Sarıışık, 2023). Osmanlı'nın ekonomik ve siyasi açıdan içerisinde bulunduğu zor durum mutfağı etkilememiş, bu dönemde saray mutfağı en gösterişli zamanlarını yaşamıştır. Bu dönemde deniz ürünlerinde verilen önemin artmış olduğu, sarayda havyar ve lakerda gibi ürünler tüketildiği bilinmektedir. II. Mahmud döneminde Osmanlı'ya giriş yapmış olan alafranga sofra adabı 19. yüzyılda seçkin çevrelerde yaygınlaşmıştır (Yiğit ve Ay, 2016).

Osmanlı Mutfağında Tatlılar

Göçebe dönemde Türklerde tatlı tüketiminin oldukça az olduğu ve bunun nedenlerinin başında ise Türklerin tatlılara karşı olumsuz tutum sergilemeleri olduğu belirtilmektedir. Ancak Türklerin Araplarla etkileşimi sonucu bu durum değişmiş ve tatlı tüketiminde artış görülmeye başlanmıştır (Kapar, 2019; Beşirli, 2016). Anadolu Selçuklu ve Osmanlı'nın erken dönemlerinde tatlılar çoğunlukla bal, dut, üzüm ve nardan yapılan pekmez ve şeker kullanılarak hazırlanmıştır (İntepe, 2025, s. 59). Özellikle Osmanlı döneminde tatlılar ana yemekler kadar önemli bir konuma gelmiştir. Sıradan zamanlarda dahi tatlısız yemek düşünülemez; ziyafetlerde, misafir geldiğinde, dini bayramlarda sofralar kadayıf, zerde, aşure, sütlaç, elmasiye, helva, lokma gibi tatlılarla tamamlanırdı (Yerasimos, 2010).

Osmanlı sarayında tatlılar helvahane denilen bölümde pişirilmekteydi. Helvahane ayrıca gerekli tüm ilaçlar ve macunlarının üretimi içinde kullanılmaktaydı (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017; Yerasimos, 2010). Topkapı sarayı helvahanesi dünya mutfak tarihinde şekerli mamuller ve tatlı üretiminin yapıldığı üretim mahallinin ana mutfaktan

ayrı bir fiziki bölümde olan ilk mutfaktır (Gürsoy, 2021). Helvahane bölümünde tatlı, ilaç ve macunların yanı sıra çeşitli reçeller ve şerbetler de yapılmaktaydı. Burada; elma, armut, vişne, gül, muşmula, çağla ve kiraz gibi meyvelerin yanı sıra patlıcan, muşmula, karpuz, ceviz ve limon gibi ürünlerden de reçeller yapılmaktaydı. Günümüzde Türk mutfağında da bu ürünlerin çoğunun tüketimine devam edilmektedir. Reçellerin yanında marmelatlar da burada yapılmaktaydı (Yılmaz ve Akman, 2019, s. 465; Bilgin vd., 2019).

Osmanlı saray mutfağında yapılan yiyecekler usta çırak ilişkisinde sözlü olarak aktarıldığı için, özellikle erken dönemde tatlıların içeriklerine saraya alınan malzemelerin tutulduğu defterler, seyahatnameler, bazı edebi metinler ve minyatürlerden ulaşılmaktadır (Yerasimos, 2010). Osmanlı saray mutfağına ait ilk yazılı yemek tarifleri, 15. yüzyılda dönemin saray hekimi Şirvani tarafından yazılmış kayıtlardır. Aslında tel kadayıfa Anadolu Selçuklu döneminde de rastlanılmaktadır. Şirvani'nin kayıtlarına göre 15. yüzyılda baklava ve tel kadayıf sarayda tüketilen tatlılar içerisinde yer almaktadır. Ayrıca iki tür güllaç, tel kadayıf ve yassı kadayıfın dönemde öne çıktığı görülmektedir. Aynı dönemde pişmaniye, gaziler helvası, lokma, halkaçini, ballı kaygana, höşmerim, samsa, zerde, pelte, muhallebi de sevilerek tüketilmiştir (Işın, 2022; Başar, 2017). Aslında helvalar Türk mutfak geleneğinin en eski tatlı örneklerindendir (Şavkay, 2000: 22). Sütlaçtan ilk olarak 15. yüzyılda Osmanlı tıp kitaplarında ve bazı şiirlerde bahsedilmiştir (Işın, 2022). Anadolu Selçuklu'da bir tür tatlı olarak tüketilen ve İran kökenli olan peltenin de bal ve yağ kullanılarak hazırlandığı safran, gül suyu veya bademle lezzetlendirildiği bilinmektedir. Osmanlı döneminde de tüketimine devam edilen pelteler çeşitlenmiş pâluze, fâlûzec ya da pâlûda gibi isimlerle de anılmıştır (Işın, 2009).

Günümüzde tatlının yapımında kullanılan şeker ana malzeme olarak bilinse de şeker Osmanlı mutfaklarına oldukça geç gelmiştir. Osmanlı döneminde Topkapı Sarayı Helvahane biriminde yapılan tatlılarda genellikle tatlandırmak için bal, meyve veya pekmez kullanılmaktaydı. Günümüzde tatlıların gözdesi olan şeker, aslında Osmanlı mutfağına 14. yüzyılda girdiği bilinmektedir. Ancak 15. yüzyıla bakıldığı zaman şeker oldukça lüks kabul edilen bir gıda maddesiydi. O dönemde tüketilen yaklaşık 5 ton şeker olduğu bilinmektedir. 16. yüzyılda bu miktar 35 tona çıkmış ve genellikle ekonomik durumu iyi olan kişilerin mutfağında yer almıştır. 17. yüzyılda şeker tüketimi artışı oldukça fazla olmasına rağmen tatlandırıcı olarak kullanılan balın yerini tam anlamı ile alamamıştır (Bilgin, 2000).

16. ve 17. yüzyıllarda, önceki dönemlerde yapılan yemek ve tatlı çeşitlerinin çoğaldığı ve aşçıların uzmanlaştıkları görülmektedir. 16. yüzyılda tüketilen tatlılar arasında mahmudiye, parmak zülbiye, güllaç, baklava, zerde, muhallebi ve reçel çeşitleri öne çıkmaktadır. 17. yüzyıldan itibaren konuklara kahveden önce koyu reçel ve tanesiz lohuk tatlısı sunulma geleneğinin varlığı bilinmektedir. Akide şekerinin ilk kez üretimi de 16. yüzyılda gerçekleşmiştir (Işın, 2022). 16. ve 17. yüzyıllarda tatlılar genellikle tuzlu yemeklerin arasında servis edilmekteydi. Ziyafetlerde onlarca çeşit tatlı ikram edildiğine ait kayıtlar da mevcuttur (Yerasimos, 2010).

18., 19. ve 20. yüzyıllarda Osmanlı siyasi ve ekonomik olarak olumsuz bir gidişat izlemiş olsa da Osmanlı mutfağı gelişimini sürdürmüştür. Kavunlu baklava, lokum ve ekmek kadayıfı bu dönemin yenilikleri arasındadır. Özellikle 10. yüzyıl ile 20. Yüzyıllar arasında kaleme alınmış olan yemek kitaplarında ağırlıklı olarak bisküvi, makaron gibi Fransız tatlılarına yer verilmiştir. Verilen ziyafetlerde sunulan tatlılar da bu doğrultuda değişim göstermiştir. Lokum ilk olarak 18. yüzyılda, kazandibi ise 19. yüzyılda üretilmiştir. 20. yüzyıla kadar herkes tarafından bilinmesi sebebiyle yemek kitaplarında zerdeye neredeyse hiç yer verilmemiştir (Işın, 2022).

Osmanlı Mutfağında Kullanılmış Olan Tatlandırıcılar

Osmanlı mutfağında yer alan tatlılar incelendiğinde, tatlandırıcı olarak kullanılan malzemenin tatlının hazırlandığı döneme, sosyal ve ekonomik statüye göre farklılık gösterdiği görülmektedir. Osmanlı'da tatlı üretiminde kullanılan başlıca tatlandırıcılar bal, pekmez ve şekerdir (Yerasimos, 2004). Bununla beraber özellikle halk mutfağında meyve ve meyve kurularının da kullanıldığı bilinmektedir (Samancı, 2014).

Araştırmanın bu bölümünde, Osmanlı döneminde kaleme alınmış yemek kitaplarında yer alan başlıca tatlandırıcılar olan bal, pekmez ve şeker hakkında bilgi verilmiştir.

Bal

Farklı dönemlerde yazılmış olan belgelerden elde edilen veriler, Orta Asya Türklerinin balı bin yılı aşkın bir süredir bilip kullandıklarını göstermektedir (Acar, 2021). Yufkaların ince açılıp pişirilerek arasına bal ve kaymak gibi tatlandırıcılar koyularak hazırlanmış olan tatlılar bu duruma örnektir (Cebeci, 2019, s. 144). Türkler bu ürünü yiyecek olarak kullanmanın yanında, çeşitli ilaç karışımlarında da kullanmışlardır (Acar, 2021). Türk mutfak tarihi incelendiğinde balın bakteri önleyici özellikleri ile beraber kullanıldıkları taze sebze-meyve ve et gibi gıdaların bozulmadan muhafaza edilmesi amacıyla da kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca fermantasyona katkı sağlama özelliği sebebiyle alkollü içki ve sirke yapımında kullanılmıştır (Bakkaloğlu, 2023).

Selçuklu ve Beylikler döneminde bal, şerbet ve hoşaf yapımında kullanımının yanında gülbeşeker ve zerde gibi tatlıların yapımında da sıklıkla kullanılmıştır. Bu dönemde balın hediye olarak gönderilmesinden, sahip olduğu toplumsal değer anlaşılmaktadır (Kara, 2019, s. 80). Türk mutfağında her zaman önemli bir yere sahip olmuş olan balın en yaygın kullanımının Osmanlı döneminde olduğu bilinmektedir (Bakkaloğlu, 2023).

Osmanlı Döneminde bal şekerin olmadığı veya az bulunduğu bu dönemde helva, şerbet ve macun gibi gıdaların yapımında lezzet tamamlayıcısı olarak kullanılmış, pek çok et yemeğine de bal katılmıştır (Çelik, 2015). Osmanlı Dönemi'nde bal; çiçek, çam, kestane, pamuk ve kekik gibi toplanılan bitki veya geldikleri yöreye göre sınıflandırılmaktaydı. Bu dönemde Atina balının özel bir yere sahip olduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2004). Bal, Osmanlı mutfağında toplumun her kesimi tarafından yaygın bir kullanıma sahipti. Tek başına tüketilmekle beraber hamur tatlılarında, şerbet, zerde, paluze ve perverde yapımında şeker ikamesi olarak da kullanılmaktaydı (Samancı, 2016a; Yerasimos, 2004). Bal Osmanlı mutfağında bazı helva ve şekerlemelerde tatlandırıcı olarak kullanılmaktaydı (Işın, 2010; Yılmaz ve Akman, 2019). Osmanlı mutfağında ağırlıklı olarak kışın tüketilen tarçın şerbeti ile yazın tüketilen bal ve koruk şerbeti yapımında bal kullanılmıştır (Uslu, 2024, s. 82). 15. yüzyılda Osmanlı'da bal helvası üretim ve ticaretinin yapıldığı ve bu helvanın Trabzon balı kullanılarak üretildiği kayıtlarda mevcuttur (Işın, 2010). Klasik dönem mutfağında çeşitli lezzetlerin sıklıkla bir arada kullanıldığı bilinmektedir. Sirke ve balın aynı anda yer aldığı ve her bir ürünün tadının ayrı ayrı hissedildiği yemekler bu duruma örnek teşkil etmektedir (Uslu, 2024, s. 82). 16. ve 17. yüzyıllarda zerde, mahmudiye, baklava yapımında bal kullanılmıştır (Işın, 2022). Bal zaman zaman et yemeklerinde dahi kullanılmıştır (Yerasimos, 2004). Osmanlı'da zamansız gelen konuklara bal ve ekmek sunulmuştur (Yiğit ve Ay, 2016). Yine baldan elde edilen bal şerbeti gündelik hayatta aile fertleri tarafından tüketilmekte, misafirlere ikram edilmekte ve bazı hastalıkların tedavisinde kullanılmaktaydı. Bal şerbeti dışında, gül suyu, nar, incir ve üzümden de şerbetler yapılmaktaydı. Bu şerbetler Osmanlı'nın eşsiz mutfak kültürünü yansıtan şehzâde sünnetleri, düğünler ve devlet töreni gibi etkinliklerde, ballı şerbetlerin ikram edildiğini belirtmişlerdir.

Paluze yahut pelte ilk olarak Anadolu Selçuklu mutfağında yer alan ve sonrasında da Osmanlı mutfağında yer alan bir diğer tatlı çeşidiydi. Paluze, su, un ve baldan, başkalarına göre rendelenmiş elmaların şeker ve baharatla karıştırılmasıyla elde ediliyordu (Karaman, 2023; Arıkan, 2022; Güzel, 1999).

Pekmez

Türk milletinin geliştirmiş olduğu gıda muhafaza yöntemlerinden biri olan pekmez, şeker oranı yüksek meyvelerin suyunun kaynatılmasıyla elde edilen bir tatlandırıcıdır (Şavkay, 2000; Uçar, 2015). Başta üzüm olmak üzere dut, elma ve armut gibi çeşitli meyvelerden üretilmektedir. Pekmez, üzüm ve şıranın bol olduğu her yerde bulunabilen mütevazı bir tatlandırıcıdır (Yerasimos, 2004). Pekmez içeriğinde yüksek miktarda şeker (glikoz, früktoz ve sakkaroz) barındırmakta, bu sebeple iyi bir enerji kaynağı olma özelliği taşımaktadır. Pekmez aynı zamanda demir, çinko, sodyum, magnezyum ve bakır gibi mineral maddeler açısından da oldukça zengindir. İçeriğindeki mineral maddeler ve enerji verici etkisi ile pekmez, insan beslenmesinde özellikle büyüme çağındaki çocuklar, hamile ve emzikli anneler ile sporcular için oldukça faydalı bir besindir (Şimşek ve Artık, 2002).

Türk tatlı kültürünün vazgeçilmez unsurlarından olan pekmezin kökeninin Orta Asya'ya dayandığı bilinmektedir (Yerasimos, 2004). Türkler tarih boyunca içerisinde şeker bulunan her şeyden pekmez üretmiştir (Batu, 2006). Anadolu'da eski çağlardan beri bağcılık yapıldığı ve elde edilen ürünlerin ağırlıklı olarak şarap üretiminde kullanıldığı bilinmektedir. Türklerin 9. yüzyılda bağcılıkla uğraşmış olduğu kayıtlarda yer almakta; bu durum Anadolu'ya geldiklerinde bu konuda bilgili olduklarını göstermektedir. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ile bölgede varlığını sürdürmekte olan bağcılık kültürü devam etmiş ancak şarap kültürü azalarak yerini pekmeze bırakmıştır (Uçar, 2015). Pekmez, Selçuklu ve Anadolu Beylikleri döneminde hem halk hem de saray çevresinde kullanılmıştır (Kara, 2019).

Osmanlı'da pekmez, ithal ya da endüstriyel bir süreçte üretilmek zorunda olmayan, ucuz bir üründü (Kara, 2019, s. 79). Pekmez, üzüm ve şıranın bol olduğu her yerde üretilir, pestil ve köfter ve diğer tatlıların yapımında kullanılırdı (Samancı, 2016, s. 60). Osmanlı'da pekmez ucuz tatlı ve helva üretiminde bal ve şeker yerine kullanılmanın yanı sıra reçel, şıra halkası ve tatlı et üretiminde de kullanılmaktaydı. Osmanlı'da 15. yüzyılda pekmez helvası üretildiği bilinmektedir (Işın, 2010). Tahin helvasının 16. yüzyılda ortaya çıkmış olduğu tahmin edilmektedir. Şeker ile üretilen versiyonu halk tarafından karşılanamayacak kadar pahalı olması sebebi ile şeker yerine üzüm pekmezi ve yumurta yerine kaynatılmış çöven köküyle yapılan ucuz bir çeşidi üretilmiştir. Bu helva her sınıftan insan tarafından rağbet görmüş, gezginler, ameleler ve perhiz dönemlerinde Hristiyanlar tarafından ekmek ile tüketilerek doyurucu bir atıştırmalık olarak kabul görmüştür (Işın, 2024). Yoğurtlu pekmez Osmanlı halk mutfağının vazgeçilmez ürünleri arasında yer almaktadır (Toygar, 1993). Osmanlı sarayında pekmezin dışarıdan satın alındığı gibi helvahanelerde de üretildiği bilinmektedir (Uçar, 2015).

Şeker

Temel gıda maddelerinden biri olan şeker, tüm dünya açısından stratejik bir üründür. Tarım ve tarıma dayalı sanayinin gelişiminde önemli rol oynayan şekerin hammaddeleri şeker kamışı ve şeker pancarıdır (Özer, 2021). Şeker kamışından şeker üretme teknolojisinin MÖ. 300 yılından daha erken bir tarihte ilk olarak Hindistan'da geliştirilmiş olduğu ve ardından Mısır'a taşındığı bilinmektedir. 12. yüzyılda Avrupalılar tarafından Sicilya'da ve ardından 15. yüzyılda da Kıbrıs'ta şeker sanayileri kurulmuştur (Işın, 2010). Yalnızca tropikal iklimlerde yetişen şeker kamışı,

dünyada meydana gelen talebe gerekli arzı sağlayamamıştır. Ülkeler arası politikaların da etkisiyle Avrupa'da şeker kamışına bir alternatif arayışına girilmiş ve ilk kez 1747 yılında Alman kimyager Andreas Margraf pancardan şeker üretimini gerçekleştirmiştir. Bu noktadan sonra Avrupa'da hızla şeker fabrikaları kurularak üretime başlanmış, şeker daha ulaşılabilir bir ürün halini almıştır (Gök, 2018, s. 110).

Türklerin eski çağlardan beri şeker tükettikleri bilinmektedir. Orta Asya'da 8. yüzyılda şeker günlük hayatta kullanılacak kadar ulaşılabilir olmuştur. Karahanlılar döneminde ise toplumun üst kademesinin şeker tüketebildiği bilinmektedir (Işın, 2009). Orta Asya'da Türkler aşpöri (külde pişen çörek) ve kuymayı (yağlı bir ekmek çeşidi) üzerlerine şeker serperek tüketmişlerdir. Buna ek olarak, tiftiklemiş et, yağ, un ve şekerden oluşan, "kara etmek" adlı bir yemeğin de yapıldığı bilinmektedir (İntepe, 2025, s. 59; Seçim, 2018).

Selçuklu ve Beylikler döneminde şeker zor bulunan lüks bir tüketim ürünü olmuştur. Mevlâna, Mesnevi'de Anadolu Selçuklularının şekeri Mısır'dan işlenmemiş halde ithal ettiğini belirtmiştir (Sevim ve Güllü, 2019). Ancak çeşitli kaynaklarda şekerin tatlı ve şerbet üretiminde kullanılmış olduğuna dair bilgiler mevcuttur. Bu dönemde şeker tatlı ve şerbet üretiminin dışında şekerleme yapımında da kullanılmıştır. Akide şekeri, badem şekeri, kelle şekeri ve teberzed şekeri Selçuklu Dönemi'nde çarşılarda, aktarlarda ve iğne-iplik dükkânlarında satılmış olan şeker ürünlerindendir. Bu dönemde varlıklı ailelerin düğünlerinde badem şekeri etrafa saçılmıştır (İntepe, 2025, s. 59).

Osmanlı Dönemi'nde şeker, zor bulunan lüks bir tüketim ürünü olmaya devam etmiştir. Osmanlı saray sofralarının vazgeçilmez ürünlerinden olan şeker, 16. yüzyılda Mısır, Kıbrıs ve Suriye'nin fethedilmesiyle ithal bir ürün olmaktan çıkmış, İmparatorluk sınırları içerisinde üretilen bir ürün haline gelmiştir (Karademir, 2015, s. 184). 16. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'ndan Avrupa ülkelerine ihraç edilen ürünler arasında şekerin yer aldığı bilinmektedir. Bu dönemde Mısır ve Şam'da üretilen beyaz şeker, sarı şeker, kelle şekeri ve iki kez arıtılmış beyaz şeker sadece Osmanlı elitlerinin sofralarında tüketilirdi. Şeker, imparatorluğun sonuna kadar halk için lüks bir tüketim maddesiydi. Nitekim şeker, pahalı bir gıda maddesi olduğu için reçel Osmanlı mutfağında lüks bir yiyecekti. Meyve ve çiçeklerden yapılan reçeller ve perverde adı verilen marmelatlar Osmanlı saray ve konaklarında hazırlanır ve tüketilirdi. Sıradan halk bal, pekmezle yapılan paluze, üzüm pestili, köfter, zerde, helva tüketirdi (Samancı, 2016, s. 60).

Osmanlı saray kayıtlarına göre şeker tüketim miktarında 15. ve 17. yüzyıllar arasında büyük bir değişim meydana gelmiştir. Şeker tüketimi 5 tondan 67 tona çıkarak dönemde tüketim miktarı en fazla artmış olan temel gıda maddesi olmuştur. Buna karşın şeker tatlandırıcı olarak balın hâkimiyetini kıramamıştır (Bilgin, 2008). 17. yüzyılın sonlarına doğru özellikle şehirlilerin sofralarında kamıştan işlenmiş şeker veya şekerli içecekler daha görünür hale gelmiştir (Karademir, 2015, s. 210). 18. yüzyılın sonlarında İstanbul'da çarşı şekercileri lokum üretmeye başlayana kadar şeker, saray helvacılarının tekelinde üretilmiştir (Işın, 2024). 19. Yüzyılın ikinci yarısına kadar lüks bir tüketim ürünü olarak görülüp ağırlıklı olarak saray mutfaklarında tüketilmiş olan şeker, bu dönemden sonra halk arasında yaygınlaşıp bal ve pekmezin yerini almıştır (Işın, 2022).

Osmanlı Mutfağında Yemek Kitapları

Dünya çapında eski zamanlardan beri yemek kitapları yazıldığı bilinmektedir. Pek çok ülkede ulusal mutfak kültürünü oluşturmak düşüncesi ile yemek kitapları yazılmış ancak Osmanlı'da böyle bir ilgi görülmemiş, tarif ve teknikler yüzyıllar boyunca sözlü ve tatbiki olarak aktarılmıştır (Kapsal, 2022; Bilgin, 2008). Osmanlı'da yemek kitaplarının basımı tazminat döneminde başlamıştır. Osmanlı mutfak tarihinde bilinen ilk yemek yazması,

Muhammed bin Mahmud Şirvani'nin Arapçadan Türkçeye çevirdiği Kitabü't Tabih'dir. Yazma, Bağdadi tarafından 13. yüzyılda kaleme alınmıştır ve Şirvani tarafından Arapça'dan Türkçe'ye çevrilirken orijinalinde mevcut olmayan yemek tarifleri de eklenmiştir (Samancı, 2020, s. 205).

Kitab-ı Me'kulat adlı eser bilinmeyen bir Osmanlı yemek kitabı olarak nitelendirilmektedir. Kitabın takriben 16. yüzyılda yazıldığı düşünülmektedir. Eser genel olarak anlaşılabilir bir dille yazılmış olmakla birlikte kimi yerlerde ağız özellikleri kullanılmıştır (Kut, 2023). 18. yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi olarak bilinen eser Osmanlı mutfağına ait temel yemek tarifleri yer almaktadır. Ağdiye Risalesi olarak bilinen diğer bir yemek yazması bu yazmanın öncülü olabileceği düşünülmektedir (Özen, 2015).

Et-Terkibât Fî Tabhi'l Hulviyyât (Tabiatname ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser) ve Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi isimli iki eser de 19. yüzyıl sonlarında kaleme alınmış ve Osmanlı mutfağını yansıtan eserlerdir (Samancı, 2020, s. 205). İlk basılı Osmanlıca yemek kitabı, Mehmet Kâmil'in yazdığı "Aşçıların Sığınağı" Melceü't Tabbahin'dir. Bu kitap içerdiği 273 yemek tarifi ile Osmanlı yemek kültürü için oldukça zengin ve önemli bir kaynak kitaptır. Bu kitap 19. yüzyılda basılmış olan diğer yemek kitapları için referans oluşturmuştur (Yiğit ve Ay, 2016). Eser; çorbalar, kebaplar, yahniler, tavalar, hamurdan mamul börekler, hamurdan mamul sıcak tatlılar, soğuk tatlılar, bastılar, zeytinyağlı ve sağyağlı (sadeyağlı) dolmalar, pilavlar, hoşaflar, kahveden evvel yenecek tatlılar, meşrubat ve kitabın kenarında yer alan salata, tarator ve turşu tarifleriyle beraber 13 bölümden oluşmaktadır (Yerasimos, 2010; Samancı, 2014). Eserde yer alan tatlı tariflerinin büyük kısmı hala Türk toplumunda sıklıkla tüketilmektedir (Badem, 2024). Yeni Yemek Kitabı anonim bir yemek kitabı olmakla beraber 1883 yılında yazıldığı bilinmektedir. Bu kitapta yer alan tarifler, dönemde İstanbul'un seçkin çevrelerinde popüler olan alafranga yeme alışkanlıklarının izlerini taşımaktadır. (Samancı, 2017; Samancı, 2014).

Osmanlı döneminde kaleme alınmış olan bir diğer eser ise Ayşe Fahriye tarafından yazılan Ev Kadını'dır. Bu kitabın batılılaşma etkisinin kısmen hissedilmeye başladığının göstergesi olduğu söylenebilmektedir. Kitabın içeriğinde yemek tariflerinin yanı sıra yemek yapmanın temel ilkeleri, mutfak düzeni, mutfak ve sofra eşyaları, servis yöntemleri ve sofra adabı ile bilgilere de yer verilmiştir (Fahriye, 1907; Samancı, 2014). Kitap 1844 yılında İstanbul'da yayınlanmıştır. Mahmut Nedim bin Tosun tarafından 1898 yılında yazılan Aşçıbaşı adlı yemek kitabı 315 tarif içeren Osmanlı mutfağının son yemek kitabı olarak kabul görür. Kitapta İstanbul mutfak kültürünün yanı sıra Anadolu yemek kültürünü yansıtan tarifler de yer alınmaktadır. (Yerasimos, 2010; Samancı, 2014).

19. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı Türkçesi ile kaleme alınmış olan yemek kitaplarının yanı sıra İstanbul'da Ermeni alfabesi ile yazılmış olan Türkçe yemek kitapları da basılmıştır: 1871 yılında basılmış olan Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri, 1876'da basılmış olan Miftahü't-Tabbahin ve 1889 yılında basılmış olan Ohan Aşçıyan'ın İlaveli Yeni Yemek Kitabı bu tür kitaplara örnek teşkil etmektedir (Samancı, 2020, s. 207). Yapılan içerik kıyaslamaları sonucunda 19. yüzyılda yazıldığı anlaşılan Kitabü't Tabbahin, Muhammed Kamil tarafından kaleme alınmıştır (Güldemir, 2015).

Aşçının Kitabı, Bogos Piranyan tarafından 1914'te Merzifon'da kaleme alınmıştır. (Samancı, 2020, s. 207). Osmanlı alfabesi ile Türkçe olarak kaleme alınmış olan Aşçı Mektebi adlı yemek kitabı, 1920 yılında basılmıştır. Kitapta ağırlıklı olarak Fransız mutfağına yer verilmiştir. Kitabın yazarı olan Ahmet Şevket, bu kitabı İstanbul'un önde gelen aşçılarına danışarak yazdığını belirtmiştir (Işın, 2022).

Yöntem

Osmanlı mutfağında kullanılan tatlandırıcıların zaman içerisindeki değişimini incelemek amacıyla yapılan ve 16 ile 20. yüzyıl aralığında yazılmış olan on iki yemek kitabının incelendiği bu çalışma nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Dolayısıyla çalışmada ikincil verilerden yararlanılmıştır. Doküman incelemede konuyla ilgili tüm belgeler ve materyaller incelenme ve değerlendirilme amacı ile kullanılmaktadır. Dokümanlar araştırmacı tarafından müdahale edilmeden araştırma konusuyla ilgili bir anlayış, oluşturabilmek için söz konusu veriler incelenmekte ve yorumlanmaktadır (Kıral, 2020, s. 173).

Osmanlı mutfağına ilişkin yemek tariflerinin yer aldığı kitap sayısı özellikle 16. ve 17. yüzyıllarda oldukça sınırlı olup bu dönemlere ait günümüze ulaşmış yemek kitabı sayısı oldukça azdır. 19. yüzyıldan itibaren ise yemek kitabı sayısında artış görülmektedir. Çalışma kapsamına alınan yemek kitaplarının belirlenmesinde Kut (1985) ve Samancı (2020) ve tarafından yapılan bir çalışmalardan yararlanılmıştır. Söz konusu eserlerden toplam 14 yemek kitabı tespit edilmiştir. Ancak söz konusu çalışmalarda yer alan yemek kitaplarının ikisi çeviri kitabı olduğu ve ikisine de ulaşılamadığı için çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır. Dolayısıyla çalışma kapsamına 12 yemek kitabı alınmıştır.

Yemek kitapları incelenirken öncelikle kitaplarda bulunan ana başlıklar değerlendirilmiştir. Bu kısımda söz konusu dönemlerde yapılan tatlılar belirlenmiş sonrasında ise bu bölümler altında yer verilen tarifler değerlendirilerek tariflerde kullanılan tatlandırıcılara ilişkin temalar oluşturulmuştur. Söz konusu temalara ilişkin her bir kitapta yer alan tariflerde kullanılan tatlandırıcılar tek tek kodlanmıştır. Kodlama işlemi sırasında oluşabilecek hataların önlenebilmesi için araştırmacılar tarafından ayrı ayrı kodlama yapılmış ve sonrasında ise yapılan kodlamalar karşılaştırılmıştır. Kodlama sırasında bir tarifte birden fazla tatlandırıcı kullanılması durumunda (örneğin bal ve şeker) bu durum ayrı bir alt tema olarak ele alınmıştır. Çalışmanın temel amacı Türk mutfağında dönemlere göre tatlandırıcı kullanımındaki değişimi ortaya koymak olduğundan aynı reçete farklı dönemlerde ve/veya kitaplarda yer alsa da bu tatlandırıcılar kitaplar bazında ele alınmış ve sadece kullanılan tatlandırıcılar incelenmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Çalışma kapsamında Osmanlı Dönemi'nde yazılmış olup günümüze kadar ulaşmış olan yemek kitapları, tatlı tariflerinde kullanılan tatlandırıcılar açısından incelemeye tabi tutulmuştur. Bu kapsamda 16-20. yüzyıllar arasında kaleme alınmış on iki adet yemek kitabına ulaşılmıştır. Tablo 1'de çalışmada yer alan yemek kitapları, yazılma tarihleri ve tatlı tariflerinin içeriğinde yer alan tatlandırıcılar listelenmiştir.

Tablo 1. Osmanlı Dönemi'nde yazılmış olan yemek kitapları ve tatlı tariflerinde yer alan tatlandırıcılar

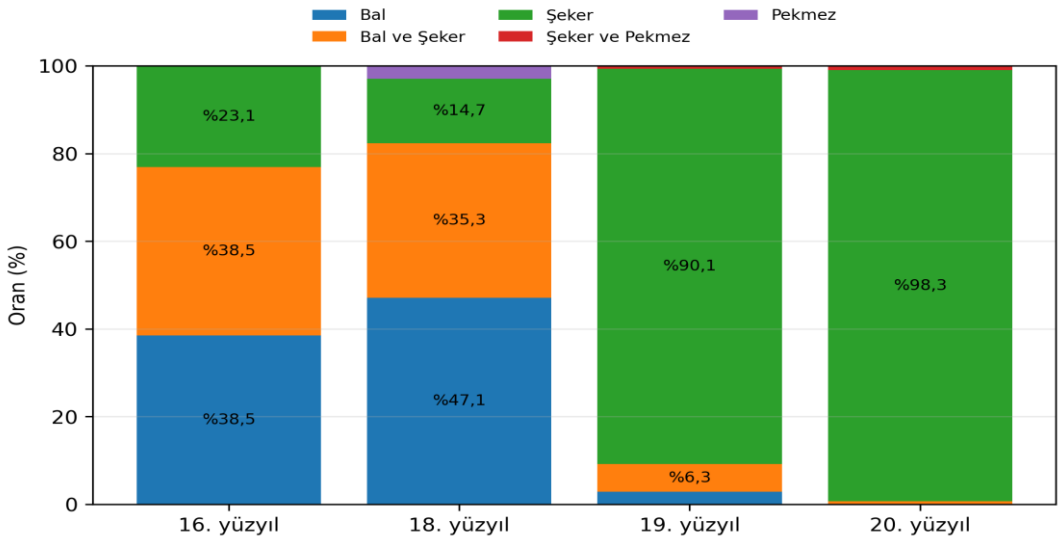
Kitap Adı	Yayımlanma Tarihi	Bal n (%)	Bal ve Şeker n (%)	Şeker n (%)	Şeker ve Pekmez n (%)	Pekmez n (%)
Kitab-ı Mekulat	16. yüzyıl	5 (38,5)	5 (38,5)	3 (23,1)	0 (0,0)	0 (0,0)
Ağdiye Risalesi	18. yüzyıl	16 (47,1)	12 (35,3)	5 (14,7)	0 (0,0)	1 (2,9)
Et Terkibat Fi Teblül Hulviyyat	19. yüzyıl	9 (39,1)	5 (21,7)	9 (39,1)	0 (0,0)	0 (0,0)
Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi	19. yüzyıl	4 (5,9)	9 (13,2)	55 (80,9)	0 (0,0)	0 (0,0)

Tablo 1. Osmanlı Dönemi'nde yazılmış olan yemek kitapları ve tatlı tariflerinde yer alan tatlandırıcılar (devamı)

Melceüt Tabbahin	19. yüzyıl	1 (2,0)	16 (31,4)	34 (66,7)	0 (0,0)	0 (0,0)
Yeni Yemek Kitabı	19. yüzyıl	1 (1,6)	0 (0,0)	60 (98,4)	0 (0,0)	0 (0,0)
Ev Kadını	19. yüzyıl	0 (0,0)	1 (0,4)	275 (98,9)	2 (0,7)	0 (0,0)
Aşçıbaşı	19. yüzyıl	1 (2,2)	1 (2,2)	41 (91,1)	1 (2,2)	1 (2,2)
Kitabüt Tabbahin	19. yüzyıl	0 (0,0)	3 (10,7)	25 (89,3)	0 (0,0)	0 (0,0)
Yeni Yemek Kitabı 1907	20. yüzyıl	0 (0,0)	0 (0,0)	82 (100,0)	0 (0,0)	0 (0,0)
Aşçının Kitabı 1914	20. yüzyıl	0 (0,0)	0 (0,0)	66 (100,0)	0 (0,0)	0 (0,0)
Aşçı Mektebi	20. yüzyıl	0 (0,0)	2 (1,4)	138 (96,5)	3 (2,1)	0 (0,0)

Not. n = tarif sayısı. Yüzdeler, her bir eserde incelenen toplam tatlı tarifi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Tablo 1'de sunulan verilerin yüzyıllar temelinde birleştirilmiş yüzdesel dağılımı Şekil 1'de gösterilmiştir.



Şekil 1. Yüzyıllara göre tatlı tariflerinde kullanılan tatlandırıcıların dağılımı (%)

Not: Yüzdeler, ilgili yüzyılda incelenen eserlerdeki toplam tatlı tarifleri üzerinden hesaplanmıştır. Çalışma kapsamında 17. yüzyıla ait eser bulunmadığından grafikte yer almamaktadır. Kaynak: Yazarlar tarafından Tablo 1 verilerinden hesaplanmıştır.

Şekil 1 incelendiğinde, 16. yüzyılda balın tek başına kullanım oranı ile bal ve şekerin birlikte kullanım oranının eşit (%38,5) olduğu; 18. yüzyılda balın (%47,1), 19. yüzyılda şekerin (%90,1) ve 20. yüzyılda şekerin (%98,3) baskın olduğu görülmektedir. Bu dağılım, 19. yüzyıldan itibaren şekerin tatlı tariflerinde belirgin biçimde baskın tatlandırıcı hâline geldiğini göstermektedir.

16. yüzyıla ait Kitab-ı Mekulat'ta balın tek başına kullanım oranı %38,5, bal ve şekerin birlikte kullanım oranı %38,5, şekerin tek başına kullanım oranı ise %23,1'dir. Bu dağılım, erken dönemde balın temel konumunu korurken şekerin de belirli ölçüde tariflere girdiğini göstermektedir. Bununla birlikte dönemin ekonomik koşulları bu görünümün dikkatli yorumlanmasını gerektirmektedir. 15. ve 16. yüzyıllarda balın fiyatının et fiyatının 6-7 katı,

şekerin ise yaklaşık 20 katı olduğu ve şeker alımına ilişkin kayıtların esas olarak saraya ait olduğu belirtilmektedir (Yerasimos, 2004). Dolayısıyla şekerin tariflerdeki varlığı, geniş halk tüketiminden çok seçkin mutfak kültürü ve lüks tüketime erişim bağlamında değerlendirilmelidir.

18. yüzyıla ait Ağdiye Risalesi'nde balın tek başına kullanım oranı %47,1, bal ve şekerin birlikte kullanım oranı %35,3, şekerin tek başına kullanım oranı %14,7 ve pekmezin kullanım oranı %2,9'dur. Böylece bal içeren tarifler toplamda belirgin bir ağırlık göstermektedir. 1761 tarihli narh defterinde 1 kıyye şekerin 45-155 akçe, balın 20-40 akçe ve pekmezin 10 akçe olduğu bilgisi (Demirtaş, 2024), tatlandırıcı tercihleri ile ekonomik erişilebilirlik arasındaki ilişkiyi desteklemektedir. Şekerin daha yüksek maliyetli olması, bal ve özellikle daha düşük maliyetli pekmez gibi alternatiflerin önemini korumasını açıklayan unsurlardan biri olarak değerlendirilebilir.

19. yüzyıla ait yedi eserin toplamı değerlendirildiğinde şekerin tek başına kullanım oranı %90,1'e yükselirken bal ve şekerin birlikte kullanımı %6,3, balın tek başına kullanımı %2,9, şeker ve pekmez kullanımı %0,5 ve pekmez kullanımı %0,2 düzeyinde kalmıştır. Bununla birlikte dönüşüm yüzyıl boyunca aynı düzeyde gerçekleşmemiştir. Et Terkibat Fi Teblül Hulviyyat'ta şekerin tek başına kullanım oranı %39,1 iken, Yeni Yemek Kitabı'nda %98,4'e ve Ev Kadını'nda %98,9'a çıkmaktadır. Bu farklılık, 19. yüzyılın şeker kullanımının bir anda değil, yüzyıl içinde belirginleşen bir dönüşüm dönemi olduğunu göstermektedir. Nitekim literatürde 19. yüzyılın ikinci yarısında pancar şekerinin ucuzlayıp yaygınlaşmasıyla hamur tatlılarında bal kullanımının yerini giderek şekere bıraktığı belirtilmektedir (Işın, 2022).

20. yüzyıla ait üç eserde şekerin tek başına kullanım oranı toplamda %98,3'tür. Yeni Yemek Kitabı (1907) ve Aşçının Kitabı'nda (1914) tatlandırıcı olarak yalnızca şeker kullanılırken, Aşçı Mektebi'nde şekerin tek başına kullanım oranı %96,5'tir. Bal ve şekerin birlikte kullanımı %0,7, şeker ve pekmezin birlikte kullanımı ise %1,0 ile sınırlı kalmıştır. Bu görünüm, incelenen yazılı tarif geleneğinde 20. yüzyıla gelindiğinde şekerin diğer tatlandırıcıların yerini büyük ölçüde aldığını göstermektedir.

Bu bulgular değerlendirilirken çalışmanın veri kaynağının sınırları dikkate alınmalıdır. Yüzdeler, incelenen yemek kitaplarındaki tariflerin dağılımını göstermekte; Osmanlı toplumunun fiilî tüketim sıklığını doğrudan temsil etmemektedir. Ayrıca eserler arasında tarif sayıları önemli ölçüde farklılaştığından, yüzyıl bazındaki toplulaştırılmış oranlarda daha fazla tarif içeren kitapların ağırlığı artmaktadır. Bunun yanında Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarının önemli ölçüde saray, seçkin ve şehirli mutfak çevrelerini yansıttığı; halk mutfağındaki pratikleri aynı ölçüde görünür kılmadığı belirtilmektedir (Karaca, 2023, s. 36). Halk mutfağında meyve ve meyve kurularının tatlandırıcı olarak kullanılması (Samancı, 2014) ve pekmezin yerel olarak üretilebilen, görece düşük maliyetli bir ürün olması (Kara, 2019, s. 79) dikkate alındığında, bu tatlandırıcıların gündelik kullanımının yemek kitaplarında olduğundan daha sınırlı görünmüş olabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, 16. yüzyıl ile 20. yüzyıl arasında kaleme alınmış on iki yemek kitabındaki tatlı tariflerini kullanılan tatlandırıcılar açısından incelemiştir. Bulgular, 16. ve 18. yüzyıllarda balın ve bal-şeker birlikteliğinin belirgin olduğunu; 19. yüzyılda şekerin hızla baskın hâle geldiğini ve 20. yüzyılda bu baskınlığın neredeyse tam bir hâkimiyete dönüştüğünü göstermektedir. Dolayısıyla incelenen yazılı tarif geleneğinde temel dönüşüm, bal ve pekmez gibi geleneksel tatlandırıcılardan şekere doğru gerçekleşmiştir.

Bu dönüşüm yalnızca damak tercihiyle değil, ekonomik erişilebilirlik ve toplumsal konumla birlikte değerlendirilmelidir. Erken dönemlerde şekerin ete kıyasla yaklaşık 20 kat daha pahalı olması ve şeker alım kayıtlarının esas olarak saray çevresinde görülmesi (Yerasimos, 2004), şekeri uzun süre lüks bir ürün hâline getirmiştir. 19. yüzyıldan itibaren şekerin erişilebilirliğinin artması ise tariflerdeki hızlı yükselişle paralellik göstermektedir. Bununla birlikte incelenen yemek kitaplarının büyük ölçüde saray, seçkin ve şehirli mutfak çevrelerini yansıtması nedeniyle bu sonuçlar doğrudan halkın gündelik tüketimine genellenmemelidir (Karaca, 2023, s. 36). Halk mutfağında meyve ve meyve kuruları ile daha düşük maliyetli ve yerel olarak üretilebilen pekmez gibi tatlandırıcıların daha görünür olması, yazılı yemek kitaplarının temsil sınırını ortaya koymaktadır (Samancı, 2014; Kara, 2019, s. 79).

Bu çerçevede çalışmanın temel katkısı, Osmanlı yemek kitaplarında tatlandırıcı tercihinin yüzyıllar içinde değişimini dönemsel olarak ortaya koyması ve bu değişimin ekonomik ve toplumsal koşullarla birlikte okunması gerektiğini göstermesidir. Elde edilen sonuçlar, yemek kitaplarının mutfak tarihini izlemek açısından değerli olmakla birlikte, yazılı tarif kültürü ile gündelik halk mutfağının birbirinden ayrılarak değerlendirilmesi gerektiğini de göstermektedir.

Uygulama açısından, Osmanlı tatlılarının günümüzde yeniden hazırlanmasında kaynak tarifte kullanılan tatlandırıcının mümkün olduğunca korunması önerilebilir. Bal veya pekmezle hazırlanan tarihsel tariflerin doğrudan şekerle standartlaştırılması yerine, özgün tatlandırıcıyla sunulması ve menü ya da eğitim materyallerinde tarifin ait olduğu dönem ile kaynağın belirtilmesi, gastronomik mirasın daha doğru aktarılmasına katkı sağlayabilir.

Gelecek araştırmalarda yemek kitaplarının yanı sıra narh defterleri, saray mutfağı satın alma kayıtları, tereke kayıtları, seyahatnameler ve bölgesel kaynakların birlikte incelenmesi önerilmektedir. Böylece saray ve seçkin mutfak ile halk mutfağı arasındaki farklılıklar daha açık biçimde ortaya konabilir. Ayrıca dönemsel karşılaştırmalarda kitapların içerdiği tarif sayılarındaki büyük farklılıkların sonuçlar üzerindeki etkisi ayrı olarak değerlendirilmelidir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

Acar, V. (2021). Orta Asya Türklerinde bal ve balın tıbbi amaçlı kullanımı (Apiterapi), *Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, *11*(3), 612–624.

Açıkgöz, F. Ü. (2019). Osmanlı sarayında aşure yapımı ve dağıtımı XVIII.-XIX. yüzyıllar, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi,* 7(90), 99-110.

Arıkan, M. (2022). Osmanlı saray düğünlerinde yemekler, *Türkoloji Dergisi,* 3 https://turkoloji.cu.edu.tr/GENEL/murat_arikan_osmanli_saray_yemek.pdf

Aslan, E. ve Ay, Y. E. (2024). Kırsal kalkınma ve geleneksel gıdaların pazarlanması, *Stratejik Araştırmalar* Merkezi, 16(62): 552-559.

Badem, A. (2024). İlk Türk yemek kitabı Melceü't-Tabbahin'de bulunan tatlılar üzerine bir değerlendirme, *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (13), 13-24.

Bakkaloğlu, Z. (2023). *Arı ürünlerinin Türk mutfağında kullanımı.* İçinde D. Köse (Ed.), *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Alanında Uluslararası Araştırmalar* (ss. 587–606). Platanus Publishing.

Balcı, A. (2025). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntem, teknik ve ilkeler*. (17. Baskı). Ankara: Pegem Akademi.

Başar, B. (2017). *Farklı yağ ve şeker şurubunun tepsi kadayıfın duyusal ve dokusal özelliklerine etkisi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Başaran, V. (2018). Ünite 3: Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü. (içinde Türk Mutfak Kültürü). Ed: Arıkan Dündar Alev. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3286 Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2149

Batu, A. (2006), Klasik ve modern yönteme göre sıvı ve beyaz katı üzüm pekmezi (Zile pekmezi) üretimi, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2, 9-26.

Beşirli, H. (2016). Yabancı seyyahların gözünden farklı yüzyıllarda Türk yemek kültürü, *Türklük Bilimi Araştırmaları*, 40, 11-31.

Bilgin, A. (2000). Seçkin mekânda seçkin damaklar: Osmanlı sarayında beslenme alışkanlıkları (15.–17. yüzyıl). İçinde *Yemek kitabı: Tarih, halk bilimi, edebiyat* (ss. 78–118).

Bilgin, A. (2003). Osmanlı saray mutfağının gelişimi (1453–1650). In S. Faroqhi & C. K. Neumann (Eds.), *Soframız nur, hanemiz mamur: Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak* (ss. 71–91). Kitap Yayınevi.

Bilgin, A. (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı. *Türk mutfağı* (ss. 71–91).

Bilgin, A., Kuzucu, K., Samancı, Ö. ve Güldemir, O. (2019). Osmanlı mutfağı. Arif Bilgin ve Sibel Öngel (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversite Yayını, 3384, 40-43.

Cebeci, T. (2019). *Türk mutfağına ait tatlıların bölge temelinde analizi* (Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Ulusal Tez Merkezi.

Çelik, M. F. (2015). Klasik şiirde bâdem, *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi,* 14, 48-49.

Damlıbağ, F. (2016). Sugar production in the ottoman empire 1840-1908. *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, (39), 179-214.

Demir, Ö. (2025). An evaluation of the ottoman palace cuisine, *Artuklu Tourism Studies,* 3, 56-64.

Demirgül, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, *3*(1), 105-125.

Demirtaş, M. (2024). 1761 tarihli narh defterine göre İstanbul'da gıda maddelerinin fiyatları. A. Bilgin ve Ö. F. Can (Eds.), *Osmanlı mutfak kültürü: Saraydan halka, klasikten moderne*. Vakıf Bank Kültür Yayınları.

Dernschwam, H. (1987). *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Yaşar Önen (Çev.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Ekin, Ü. (2008). Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğunda Üretim ve Tüketimi", *Türk Mutfağı* içinde. (Ed.) A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 165-77.

Erdoğan, Eralp. (2010). *Türkiye Selçukluları Mutfağı,* Ankara Üniversitesi (Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Ankara.

Ergin, Y. B. (2022). *Mutfağın sarayı: Seyahatnamelerde Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Cezve Kitap.

Esin, O. (2020). Divan-ü Lûgat'it Türk'ün Türk kültürü açısından önemi ve eserde geçen beslenme kültürüyle ilgili terimler, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, *13*(75), 64-81.

Fahriye, A. (1907). *Ev kadını*. İstanbul: Mahmut Bey Matbaası.

Gömeç, S. Y. (2016). Kök Türk yazıtları ve Diva- nü Lûgat-it Türk'te yiyecek ve içecekler, *Türkiyat Mecmuası*, *26*(2), 187-195.

Gök, G. (2018). Şeker pancarı ve şeker endüstrisinin hikâyesi, *Türk ve İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, *5*(16), 106–114.

Güldemir, O. (2015). *Kitabü't-Tabbahin*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

Gürsoy, D. (2013a). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2013b). *Yiyelim içelim tarihini bilelim: Dünden bugüne gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2021). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Güzel, A. (1999). *Abdal Musa Velâyetnâmesi,* Ankara: tatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Işın, P. M. (2010). *Osmanlı mutfak sözlüğü* (Cilt 15). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi* (3. bs.). İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Işın, P. M. (2022). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Işın, M. (2024). *Bereketli imparatorluk: Osmanlı mutfağı tarihi*. İstanbul: Everest Yayınları.

İntepe, M. C. (2025). Geçmişten günümüze Türk tatlı tarihi, *Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy*, *4*(1), 55–66.

Kapar, A. M. (2019). İki seyyah bir kültür: Broqu- ière ve İbn Battuta seyahatnamelerine göre Türklerde yemek kültürü, *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, *41*, 427-444.

Kapsal, S., & Çekiç, C. E. (2022). *XIX. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda yemek kültürünün değişimi* (Master's thesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).

Kara, Ç. (2019). Pekmez, bal ve şeker: Helvaya statü veren tatlandırıcılar. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (47), 74–88.

Karaca, M. S. (2023). *19. yüzyıl İstanbul mutfağı: Batılılaşma ile dönüşümünün yemek kitapları ve arşiv belgeleri üzerinden incelenmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Marmara Üniversitesi Açık Erişim Sistemi.

Karadal, F. ve Yıldırım, Y. (2012). Balın kalite nitelikleri, beslenme ve sağlık açısından önemi, *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, *9*(3),197-209.

Karademir, Z. (2015). Osmanlı İmparatorluğu'nda şeker üretim ve tüketimi (1500–1700). *OTAM: Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 37, 181–218.

Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *26*(49-1), 595-610.

Keikha Shahinpour, G. (2024). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde şekerin serüveni. *Journal of Mehmet Akif Ersoy University Social Science Institute*, 40, 163-174.

Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi, *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.

Kraig, B. (2005). Turkish yufka and its offspring, repast: Quarterly newsletter of the culinary, *Historians of Ann Arbor*, 21(1), 1-5.

Kut, G. (2023). *Kitab-ı Me'kulat*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Kut, T. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası.* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 67.

Kuzucu, K. (2016). Ünite 2: Saray mutfağı (içinde Osmanlı mutfağı). Ed: Öngel Sibel ve Bilgin Arif. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3384 Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2236.

Mevlânâ. (1957). *Divan-ı Kebir* (C. 3). İstanbul: Yükselen Matbaası.

Nakiboğlu, A., Erdem Öztürk, G. ve Işık, S. (2021). *Gelenekten geleceğe Osmanlı mutfağı*. Ankara: Gazi Kitabevi.

Nasrallah, N. (2007). Annals Of the Caliphs' Kitchen: Ibn Sayyar Al Warraq Tenth-Century Baghdadi Cookbook, Çeviri: Nasrallah, N., Brill, Boston.

Özen, M. E. (2015). *Ağdiye risalesi* (Çev.). İstanbul: İşaret Yayınları.

Özer, S. (2021). Türkiye'de şeker sanayisi (1925–1950), *Journal of Modern Turkish History* Studies, 17(33), 95-124.

Samancı, Ö. (2006). 19. yüzyıl İstanbul mutfağında yeni lezzetler. *Yemek ve Kültür*, No: 6. ss. 86-96). İstanbul: Çiya Yayınları.

Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. In *Türk mutfağı* (ed.) A. Bilgin. Ö. Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı (ss. 199–217).

Samancı, Ö. (2014). Osmanlı–Türk mutfağı üzerine bir değerlendirme: Yemek kitaplarında alaturka–alafranga ikilemi, *Yemek ve Kültür*, No: 35, İstanbul: Çiya Yayınları.

Samancı, Ö. (2016a) Ünite 4: Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar, (içinde Osmanlı mutfağı). Ed: Öngel Sibel ve Bilgin Arif. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3384 Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2236.

Samancı, Ö. (2016b) Ünite 3: Halk mutfağı (içinde Osmanlı mutfağı). Ed: Öngel Sibel ve Bilgin Arif. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3384 Açıköğretim Fakültesi Yayını NO: 2236.

Samancı, Ö. (2017). *Yeni yemek kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.

Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yemek kitapları, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, *31*(2), 205–210.

Sarıca, V. ve Özbay, G. (2023). Somut olmayan kültürel miras kapsamında fonksiyonel gıdalar: Mesir macunu Örneği, *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, *12*(2), 665-676.

Sarıışık, M. (2023). *Gastronomi tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, *4*(2), 122–132.

Sevim, S. ve Güllü, Y. A. (2019). Anadolu Selçuklu dönemi kaynaklarında Anadolu'da gıda ve gıda üretimi. *TESAM Akademi Dergisi*, *6*(1), 341–358.

Sevimli, Y. ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: Kültür turizmi açısından önemi, *International Rural Tourism and Development Journal*, 1(2), 18-28.

Şahin, H. (2018). Ünite 2: Orta Asya, Selçuklu ve Beylik Dönemi Türk Mutfak Kültürü (içinde Türk Mutfak Kültürü). Ed: Arıkan Dündar Alev. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3286 Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2149.

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank.

Şengül, S., & Türkay, O. (2022). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Şimşek, A. ve Artık, N. (2002). Değişik meyvelerden üretilen pekmezlerin bileşim unsurları üzerine araştırma, *Gıda*, *27*(6), 459-467.

Toygar, K. (Ed.). (1993). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar, 1993* (No. 3). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.

Türk Dil Kurumu. (2025). Bal. *Güncel Türkçe sözlük*. https://sozluk.gov.tr/ Erişim Tarihi: 13.03.2026

Uçar, A. (2015). *Geleneksel Türk Tadı: Pekmez*. http://sozriko.blogspot.com/2019/02/geleneksel-turk-tad-pekmez.html

Ulusoy, E. (2012). Bal ve Apiterapi. Uludağ Arıcılık Dergisi, 12(3), 89–97.

Uslu, A. N. (2024). Türk mutfak kültüründe bal ve Türkiye'de yer alan coğrafi işaretli ballar. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, *9*(1), 75–93.

Yerasimos, S. (2004). *Sultan sofraları: 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yerasimos, M. (2010). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayınları.

Yerasimos, M. (2011). Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yılmaz, G. ve Akman, S. (2019). Osmanlı'dan günümüze helvalar ve Helva-i Gazi'nin gastronomik değeri, *Gastroia*: *Gastronomi ve Seyahat Araştırmaları Dergisi*, 3 (3), 462-469.

Yiğit, Y. ve Ay, Y. E. (2016). Osmanlı Mutfak Kültürü, 3. International Congress on Social Sciences, China to Adriatic, Adıyaman.

Changes in Sweeteners Used in Ottoman Desserts Over the Centuries: An Analysis of Cookbooks

Mert EKER

Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar University, School of Vocational Studies, İstanbul/Türkiye

Aslı ALBAYRAK

İstanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts, İstanbul/Türkiye

Extended Summary

The Ottoman Empire, which existed for over 600 years, developed a remarkably rich culinary culture thanks to traditions stemming from Central Asia, cultural interactions resulting from conquests, and the diverse range of products resulting from its vast geography and strategic location. The Ottoman period holds a privileged place in Turkish culinary culture. It is known that the most magnificent period of Turkish cuisine occurred during the Ottoman era (Yiğit and Ay, 2016). The historical development of Ottoman cuisine mirrors the political and economic conditions of the period. The Seljuk influence is strongly evident in the cuisine of the founding period of the Ottoman Empire (Işın, 2018). While dishes were simpler and had fewer varieties in the 15th century, they reached their most glorious period in the 16th century. While continuing its development in the 16th and 17th centuries, the influence of the West, particularly French cuisine, became distinctly visible from the 19th century onwards (Nakiboğlu et al., 2021).

Although Ottoman cuisine featured menus rich in meat, rice, oil, and desserts, eating habits were characterized by great simplicity, except for special occasions such as festivals, weddings, and holidays. The main dishes consumed during this period included kebabs made from meat and poultry, meat dishes cooked with fruit and sometimes legumes, various rice dishes, pastries, börek (Turkish savory pastries), meat and vegetable dishes and stuffed vegetables, soups, various desserts, and in addition, small amounts of fish and mezes (appetizers), pickles, and cheeses (Yerasimos, 2010). Ottoman cuisine is divided into two parts: palace cuisine and folk cuisine. Palace cuisine was more diverse, richer, and more ostentatious than folk cuisine. It is known that feasts were frequently held in the palace kitchen (Sarıışık and Özbay, 2019).

It is stated that the consumption of sweets was quite low among the Turks during the nomadic period, and one of the main reasons for this was their negative attitude towards sweets. However, as a result of the interaction between Turks and Arabs, this situation changed, and an increase in sweet consumption began to be observed (Kapar, 2019; Beşirli, 2016). In the Anatolian Seljuk and early Ottoman periods, sweets were mostly prepared using honey, molasses made from mulberries, grapes, and pomegranates, and sugar (İntepe, 2024). Especially in the Ottoman period, sweets became as important as main dishes. Even in ordinary times, a meal without sweets was unthinkable; at feasts, when guests arrived, and during religious holidays, tables were completed with sweets such as kadayıf, zerde, aşure, sütlaç, elmasiye, helva, and lokma (Yerasimos, 2010).

In Ottoman culture, sweets held a special place. This was due not only to their taste but also to the rituals they were involved in, their symbolic meanings, and their cultural significance. Sweets served during special occasions such as births, deaths, marriages, holidays, and the ascension of the sultan to the throne reflect the symbolic value given to sweets during this period. Because sugary foods were imbued with spiritual value during the Ottoman era,

they were presented as gifts along with flowers. In the Ottoman Empire, sweets were considered symbols of happiness and goodwill (Ergin, 2022).

An examination of desserts in Ottoman cuisine reveals that the ingredients used as sweeteners varied according to the period in which the dessert was prepared, as well as the social and economic status of the people. The main sweeteners used in Ottoman dessert production were honey, molasses, and sugar (Yerasimos, 2004). However, it is also known that fruits and dried fruits were used, especially in popular cuisine (Samancı, 2014).

Honey, which has always held an important place in Turkish cuisine, is known to have been most widely used during the Ottoman period (Bakkaloğlu, 2023). In the Ottoman era, when sugar was scarce or unavailable, honey was used as a flavor enhancer in foods such as halva, sherbet, and pastes, and was also added to many meat dishes (Çelik, 2015). During the Ottoman period, honey was classified according to the plant from which it was collected, such as flowers, pine, chestnut, cotton, and thyme, or according to the region from which it came (Yerasimos, 2014). Honey was widely used by all segments of society in Ottoman cuisine. While consumed on its own, it was also used as a sugar substitute in pastries, sherbet, zerde, paluze, and perverde (Samancı, 2016a; Yerasimos, 2004). Honey was also used as a sweetener in some halva and confectionery in Ottoman cuisine (Işın, 2010; Yılmaz and Akman, 2019).

Molasses is one of the food preservation methods developed by Turkish communities (Şavkay, 2000). It is produced from various fruits, primarily grapes, but also mulberries, apples, and pears (Yerasimos, 2014). In the Ottoman Empire, molasses was an inexpensive product that did not have to be imported or produced through an industrial process (Kara, 2019). Molasses was produced wherever grapes and grape juice were abundant and was used in the making of fruit leather, köfter (a type of sweet), and other desserts (Samancı, 2016: 60). In the Ottoman Empire, molasses was used in place of honey and sugar in the production of inexpensive sweets and halva, as well as in the production of jam, grape juice rings, and sweet meats (Işın, 2010).

During the Ottoman period, sugar remained a luxury commodity that was difficult to obtain, just as it had been during the Seljuk and Beylik periods. In Ottoman entertainment, special invitations, ceremonies, and celebrations, sugar and foods made with sugar always held significant importance. In gifts presented to diplomatic delegations or in banquets offered to them, sugar and other foods used as condiments were always a symbol of prestige. The state's practice of allowing its soldiers and the public to plunder sugar as a reflection of its authority is one of the greatest indicators of the importance given to sugar during this period (Karademir, 2015).

Studies on Ottoman cuisine and desserts exist in the literature (İntepe, 2025; Kara, 2019; Yılmaz and Akman, 2019; Işın, 2009). However, no studies have been found that examine the changes in sweeteners used in Ottoman desserts over the centuries. This study is considered important because it examines the changes in sweeteners used in Ottoman cuisine between the 16th and 20th centuries through cookbooks and evaluates this transformation within the context of social, economic, and political conditions. Revealing the differentiation of sweetener preferences in dessert recipes over time contributes to the literature by demonstrating that culinary culture is not only a gastronomic, historical, and socio-economic phenomenon. This study is considered important because it examines the changes in sweeteners used in Ottoman cuisine between the 16th and 20th centuries through cookbooks and evaluates this transformation within the context of social, economic, and political conditions. Revealing the differentiation of sweetener preferences in dessert recipes over time contributes to the literature by demonstrating that culinary culture is not only a gastronomic, historical, and socio-economic phenomenon. This study aims to contribute to the literature

by examining the changes in sweeteners used in Ottoman desserts over the centuries. To this end, nine cookbooks written between the 16th and 20th centuries were analyzed in terms of the sweeteners used in their dessert recipes. This study, which examines nine cookbooks written between the 16th and 20th centuries to investigate the changes in sweeteners used in Ottoman cuisine over time, was conducted using the document analysis method, a qualitative research method.

Kitab-ı Mekulat, written in the 16th century, is the oldest cookbook examined in this study. An analysis of the dessert recipes in the book reveals that honey is the most frequently used sweetener, followed by sugar. Similarly, the Ağdiye Risalesi, written in the 18th century, also prominently features honey as a sweetener. Et Terkibat Fi Teblül Hulviyyat is a cookbook from the 19th century. This book shows an increase in the use of sugar in its recipes. Ali Reşat Dede's Yemek Risalesi, also from the 19th century, shows sugar as the most prominent sweetener in its dessert recipes. Works from the same century, such as Melceüt Tabbahin, Yeni Yemek Kitabı, Ev Kadını, Aşçıbaşı, and Kitabüt Tabbahin, also highlight the use of sugar as a sweetener. In the dessert recipes found in the 20th-century works The New Cookbook (1907) and The Cook's Book (1914), only sugar is used as a sweetener, with no honey or molasses included. Similarly, in The School of Cooks, also written in the same century, sugar is predominantly used.

When Reşat Dede's Treatise on Food is examined in terms of the sweeteners used in its dessert recipes, sugar is prominently featured. Similarly, in works written in the same century, such as Melceüt Tabbahin, Yeni Yemek Kitabı (New Cookbook), Ev Kadını (Housewife), Aşçıbaşı (Head Chef), and Kitabüt Tabbahin, the use of sugar as a sweetener is also emphasized. In the dessert recipes found in Yeni Yemek Kitabı (New Cookbook, 1907) and Aşçının Kitabı (The Chef's Book, 1914), written in the 20th century, only sugar is used as a sweetener, with no honey or molasses included. Similarly, in Aşçı Mektebi (The School of Cooks), also written in the same century, the use of sugar is predominantly observed.

The data obtained from the study show that sugar is predominantly used in the dessert recipes found in the examined books. However, honey and molasses are also used in the recipes. In some recipes, honey and molasses are used together with sugar. When the publication years of the books included in the study are considered, it is seen that the use of honey and molasses as sweeteners is more common in books written in the 16th and 18th centuries. From the 19th century onwards, the use of sugar became more widespread, and a parallel decrease in the use of honey and molasses is observed. By the 20th century, the use of honey and molasses in recipes is almost nonexistent. The main reasons for this can be attributed to the increased accessibility of beet sugar and the fact that the price of sugar became more affordable due to developing trade and logistics processes.

It is known that while sugar was always used in the palace kitchen during the Ottoman period, its use was quite limited in the common people's cuisine, and honey and molasses were mostly used as sweeteners in desserts. Accordingly, when examining cookbooks written during the Ottoman period, it is seen that the dessert recipes found in these books were limited to the palace kitchen and did not reflect the eating and drinking habits of the common people (Karaca, 2023). One of the most important findings of this study is that honey, molasses, and fruits were used as sweeteners in dessert making during the Ottoman period. However, in today's Turkish cuisine, sugar has replaced these products. Therefore, in order to both preserve the essence of Turkish cuisine and to bring forgotten Ottoman desserts back to light, it is suggested that studies should be conducted on the use of honey, molasses, and fruits as sweeteners.