

## Yenilebilir Çiçek Olarak Gülün Önemi ve Osmanlı Mutfak Kültüründeki Yeri

**Şeyma Nur GÜNEŞ**

Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

seymanurgunes13@gmail.com

ORCID: 0000-0001-8484-6158

**Tolga AKCAN**

Dokuz Eylül Üniversitesi, Efes Meslek Yüksekokulu,  
Gıda Teknolojisi Programı

tolga.akcan@deu.edu.tr

ORCID: 0000-0002-2488-5769

Geliş tarihi / Received: 26.01.2022

Kabul tarihi / Accepted: 23.03.2022

### Öz

Çiçekler, tarih boyunca kullanım alanlarının çeşitliliği sebebiyle önemli katkılar sağlamıştır. Bu alanlardan birisi de mutfaklardır ve son dönemde mutfakta çiçeklerin gıda olarak kullanımını dikkat çekmektedir. Sahip oldukları duyuşal özellikleri sayesinde gıdalardaki lezzeti ve görüntüyü iyileştirebilen yenilebilir çiçekler, aynı zamanda içeriğindeki değerli bileşenler sayesinde insan sağlığına da önemli katkılar sağlayabilmektedir. Sağlığa faydasının yanı sıra güzel görüntüsü ve aroması sayesinde yiyecekleri geliştiren gül, yenilebilir çiçekler arasında önemli bir yere sahiptir. Gül, eski dönemlerden beri toplumlar için dini, mitolojik ve kültürel açıdan çeşitli anlamlar ifade etmiştir. Tarih boyunca gülü soyut ve somut olarak çeşitli şekillerde kullanan toplumlardan birisi olan Türk toplumunda gül, özellikle Osmanlı mutfağında yenilebilir çiçek olarak sıkça yer almıştır. Bu çalışmanın amacı, değerli bir yenilebilir çiçek türü olan gülün Osmanlı mutfak kültüründeki yeri ve öneminin ortaya konulmasıdır. Bu doğrultuda, literatürdeki çalışmalar incelenerek Osmanlı döneminde gül tüketimine ilişkin uygulamalar ve bunların günümüze yansımaları ele alınmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** *Gıda, gül, kültür, Osmanlı mutfağı, yenilebilir çiçek*

## The Importance of Rose as an Edible Flower and Its Role in Ottoman Cuisine

### Abstract

Flowers have made significant contributions throughout history due to the diversity of their usage areas. One of these areas is kitchens and the use of flowers as food in the kitchen has attracted attention recently. Edible flowers, which can improve the taste and appearance of foods thanks to their sensory properties, can also provide important contributions to human health thanks to the valuable components in their content. Rose, which improves food thanks to its beautiful appearance and aroma, as well as its health benefits, has an important place among edible flowers. Rose has meant various religious, mythological and cultural meanings for societies since ancient times. In Turkish society, which is one of the societies that have used the rose in various ways abstractly and concretely throughout history, the rose was frequently used as an edible flower, especially in Ottoman cuisine. The aim of this study is to reveal the role and importance of the rose, which is a valuable edible flower, in the Ottoman cuisine culture. Accordingly, the studies in the literature are examined and the practices related to the consumption of roses in Ottoman period and their reflections on the present are discussed.

**Keywords:** Food, rose, culture, Ottoman cuisine, edible flower

### Giriş

Yüzyıllardır insan beslenmesinin bir parçası olan çiçekler, renk, aroma ve tatları sayesinde yiyecekleri duyuşal açıdan iyileştirebilen, içeriğindeki yüksek antioksidan aktivite sayesinde ise insan sağlığına katkıda bulunan bir bitki kısmıdır (Chitrakar, Zhang ve Bhandari, 2019). İlk kez yüz milyon yıl önce yeryüzünde beliren çiçeklerin güzel ve çekici görüntüsünün yanı sıra boya, ilaç ve gıda kaynağı olarak da kullanılabilir olduğu insanlar tarafından çok eski zamanlarda keşfedilmiştir (Kirker ve Newman, 2016). Eski dönemlerde yenilebilir çiçekler hem geleneksel mutfak uygulamalarında hem de alternatif tıpta kullanılmıştır (Guiné, Florença, Moya ve Anjos, 2020). Günümüzde ise yenilebilir çiçekler, önceki yeme alışkanlıklarını yeniden keşfetme ve yeni tatlar deneme arzusunun yanı sıra içeriğindeki biyoaktif bileşenler sebebiyle de tüketicinin ilgisini çekerek popüler hale gelmiş durumdadır. Genellikle salatalarda, içeceklerde ve şekerlenerek dekoratif amaçlar için kullanılmakta olan yenilebilir çiçekler, yi-

yecekleri renklendirerek görsel açıdan güzelleştirebilmektedir (Fernandes, Casal, Pereira, Saraiva ve Ramalhosa, 2020). Ayrıca içeriğindeki fenolik ve biyoaktif bileşenler sebebiyle ilaç endüstrisinde kullanılabilen çiçekler, yeni ve sağlıklı bir renklendirici olarak gıda endüstrisinde kullanılabilir (Pires, Barros, Santos-Buelga ve Ferreira, 2019) have placed viable and safer alternatives products in the market. In particular, edible flowers are used to make dishes more attractive, by adding color, flavor and other sensory characteristics, thus also presenting in their composition bioactive compounds, such as polyphenols, that may provide beneficial health effects. Scope and approach: This review deals with the production, harvesting and storage of wild edible flowers, as well as aspects concerning their processing, packaging and consumption. Moreover, the most abundant bioactive molecules, namely phenolic compounds and more particularly anthocyanins, are also reviewed. Some extraction techniques, such as

Solid-Liquid extraction (SLE. Yüksek besin değerine sahip ve duyuşal açıdan çekici özellikleri bulunan yenilebilir çiçekler, üreticilerin de ilgisini çekmiş durumdadır (Nowicka ve Wojdyło, 2019). Günümüzde tüketicilerin beklentisini karşılayabilmek adına restoranlardaki kullanımı günden güne artmakta olan yenilebilir çiçekler, çeşitli organik veya gurme pazarlarda da satılmaya başlamıştır. Ayrıca artan ilgiyle birlikte son dönemlerde yenilebilir çiçeklere ilişkin araştırma, kitap ve makale sayısının da arttığı görülmektedir (Fernandes vd., 2020).

Günümüzde giderek artan ilgiden ve mutfaklarda değerli bir bileşen olarak kullanılmasından dolayı yenilebilir çiçeklerin yer aldığı tarifler önem kazanmıştır. Bu tariflerin tarihten edinilen bilgiler ve geleneksel tüketim alışkanlıkları doğrultusunda uygulanması hem eski yeme alışkanlıklarına olan talebin karşılanması hem de kültürel mirasın devamlılığı noktasında önem taşımaktadır. Tarihte bakıldığında yenilebilir çiçekleri mutfaklarda sıkça kullanan bir toplum olan Osmanlı Devleti, özellikle gülü taze olarak, suyunu ve yağını çıkartarak çeşitli şekillerde tüketmiştir. Bu kapsamda, bu derleme çalışmasında, gülün Türk kültüründeki yeri ve önemi doğrultusunda yenilebilir çiçek olarak Osmanlı dönemindeki kullanımı araştırılmış ve gül tüketimine ilişkin uygulamaların günümüz Türk kültürüne yansımaları ele alınmıştır. Böylelikle Türk tarihinde değerli bir ürün olan gülün günümüzde geleneksel uygulamalar ışığında yeniden kullanılması ve tüketilmesi amacıyla katkı sağlanacağı düşünülmüştür.

### Tarihten Günümüze Gülün Önemi

Gül, *Rosaceae* familyasının *Rosa* cinsine ait bir bitkidir. Neredeyse tüm inanç ve kültürlerde önemli bir yere sahiptir (Çetindaş, 2013). Venüs'ün doğuşu ile ilişkilendirilen ve Afrodit'in çiçeği olarak değerlendirilen gül, masal, hikâye, şiir ve romanlarda sıkça söz edilen bir mitolojik unsurdur (Çetindaş, 2013). İslam mitolojisinde

ise ilahi güzelliği temsil etmekte ve Hz. Muhammed ile özdeşleştirilmektedir (Can, 2019). Osmanlı'nın İslam devleti olması sebebiyle de Peygamber'e benzetilen gül, dini süslemelerde ve çeşitli eserlerde somut ve soyut olarak farklı şekillerde kullanılmıştır (Karafakı ve Çetinkaya, 2016). Türk kültüründe taş oymacılığında, çini ve seramiklerde, duvar resimlerinde, kumaşlarda, kitap cilt ve tezhiplerinde ve mezar taşlarında gül motifleri sıklıkla kullanılmıştır (Açıkel, 2018). Güle bu denli önem verilmesinin bir sebebi de antik çağlardan beri parfüm yapımından, yemeklere, şerbetlere kadar ve şifa verici özelliğiyle tıbbi kullanımına kadar geniş bir alanda kullanılabilir olmasıdır (Karafakı ve Çetinkaya, 2016). Bunların yanı sıra gül, kimya, kozmetik, takı vb. gibi çeşitli ürünlerde kullanılmaktadır. Ayrıca günümüzde ilaç sanayisinde ve süs bitkisi olarak kullanımı da yaygındır (Diler ve Genç, 2014; Yıldız, 2012).

Gül, aşk ve duygusallık gibi pek çok anlamının yanı sıra tadı ve aroması sayesinde mutfaklarda çeşitli tariflerin hazırlanması amacıyla yüzyıllardır kullanılmaktadır. Tarihte mutfak kullanımı olarak en eski kayıtlarından birisi M.Ö. 7. yüzyıl civarı eski Mezopotamya'ya dayanan güller, çivi yazısı tabletlerinde tıbbi etkisi ile yer almıştır (Kirker ve Newman, 2016). Çok yıllık odunsu bir bitki olan gül, tarih boyunca çeşitli hastalıklara karşı halk tarafından bitkisel ilaç olarak kullanılmıştır (Yang ve Shin, 2017). Ayrıca tarihte çeşitli hamur işlerinin, et yemeklerinin ve tatlıların hazırlanmasında kullanılmıştır (Kirker ve Newman, 2016). Günümüzde çok çeşitli amaçlarla kullanılan gül, tıbbi ve aromatik önemi sebebiyle ekonomik değeri yüksek bir bitkidir (Özçelik, Muca ve Özavcı, 2011). Dünyada özellikle fırıncılık ürünlerinde sıkça yer alan gül, taze olarak doğrudan kullanımının yanı sıra yapraklarının damıtılmasından elde edilen gül suyu ile yiyecekleri tatlandırmak için de kullanılmaktadır (Kirker ve Newman, 2016). Yiyecekleri hem görsel açıdan hem de

lezzet açısından güzelleştiren gülün içeriğinde insan vücudu için gerekli olan birçok temel bileşen bulunduğu için beslenme ve sağlık açısından da oldukça önemli olduğu belirtilmiştir (Dan-Min ve Zhi-Long, 2019). Özçelik vd. (2011) tarafından yapılan bir araştırmada, gül kokusunun kişilerde stresin neden olduğu baş ağrısını azalttığı, rahatlatıcı etkiler sağladığı, uyku bozukluklarını düzenlediği ve yaşantıyı olumlu yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır. Farklı 8 çeşit yenilebilir çiçeğin incelendiği bir başka çalışmada ise mini gülün çok yüksek antioksidan aktiviteye sahip olduğu bildirilmiştir (de Morais vd., 2020).

### **Osmanlı Mutfak Kültüründe Gülün Önemi**

En kaliteli ve en değerli malzemelerin kullanıldığı, yoğun iş gücü gerektiren yiyeceklerin hazırlandığı ve klasik tariflerin yeniden yorumlanarak mükemmelleştirmenin amaçlandığı Osmanlı mutfağındaki (Işın, 2018) pek çok tarifin oluşturulmasında, yenilebilir çiçeklere yer verilmiştir. Saraya alınan çiçeklerin bir kısmı resmi ve özel günlerde padişah ve önemli kimselelere gönderilirken, diğer kısmı saray mutfağının helvahanesinde tatlı ve reçel yapımı için kullanılmıştır (Sak, 2006). Saray mutfağında çeşitli reçel ve şerbetlerin yapımında gül, menekşe, yasemin ve gelincik gibi yenilebilir çiçekler kullanılmıştır. Ayrıca tat ve aroma verici doğal katkı maddesi olarak bazı tatlı, hoşaf ve şerbetlerin hazırlanmasında gül suyu ve portakal çiçeği suyunun kullanıldığı (Samancı, 2008) ve şerbetlerde menekşe, nilüfer, zambak gibi hoş kokulu çiçeklerin yer aldığı bilinmektedir (Seçim, 2018). Çiçekler, çoğunlukla 10 bölümden oluşan ve saray mutfağının tüm helva, şekerleme, tatlı, reçel ve şerbet ihtiyacını karşılayan helvane bölümünde kullanılmıştır (Gürsoy, 2018). Osmanlı döneminde özellikle İslami açıdan değeri ve kültürel önemi sebebiyle güle ayrı bir değer verilmiş ve mutfaklarda sıkça kullanılmıştır. Sarayda bulunan “Hasbahçe”nin bir

bölümünde saray mutfağında kullanılmak üzere kırmızı gül ve sakız gülü yetiştirilmiştir. Bu bölgeye ise “Gülhâne” (Gülhâne Parkı) adı verilmiştir (Karafakı ve Çetinkaya, 2016). Ayrıca halkın çeşitli yiyecek ve içeceklerde kullanmak üzere ihtiyaç duyduğu güllerin karşılanabilmesi amacıyla gül pazarları kurulmuştur (Yıldız, 2012). Osmanlı döneminde elde edilen gül suyunun saklanması amacıyla bakır, gümüş, altın, seramik veya cam malzemelerden “gülabdan” denilen saklama kapları üretilmiş ve dini merasimlerde konuklara gülabdan ile gülsuyu ikram edilmiştir (Yıldız, 2012). Osmanlı döneminde özellikle şenliklerde, özel günlerde veya ziyafetlerde ikram edilmek üzere hazırlanan yiyecek ve içeceklerde kullanılmasının yanı sıra tedavi edici özelliği sebebiyle çeşitli ilaçların hazırlanmasında da gül kullanılmıştır. Osmanlı tıbbında gül ve şeker kullanılarak; gül macunu, gül şurubu, gül murabbası, cüllâb, gül balı gibi çeşitli ilaçlar hazırlanmıştır (Altıntaş, 2009). Ayrıca gül kokusunun Osmanlı dönemi psikoloji hastalarının tedavisinde aromaterapi yolu ile kullanıldığı bilinmektedir (Özçelik vd., 2011). Kalbe ve ruha iyi geldiği için Osmanlı döneminde akıl hastalıklarının tedavisinde gül suyu kullanılmış ve “güllabici” ismi verilen görevliler tarafından hastalara günde iki kez gül suyu serpilmiştir. Bununla birlikte bu dönem akıl hastalarının saçları tıraş edilerek, tedavilerinden önce ve sonra Osmanlı hekimlerinin “mübarek yağ”, “faydalı yağ” ve “iksir” olarak tanımladığı gül yağıyla ovulmuştur (Altıntaş, 2007). Osmanlı mutfağında gül kullanılarak hazırlanan tariflerden bir kısmı günümüzde geleneksel olarak tüketilmeye devam ederken bir kısmı ise unutulmaya yüz tutmuştur. Lokum, şerbet, güllaç, macun ve aşure gül kullanılarak hazırlanan başlıca geleneksel lezzetlerdendir.

### **Lokum**

Lokum, 15. yüzyılda Anadolu’da ve Osmanlı topraklarında başlayan önemli bir geleneksel

Türk lezzetidir (Diker, Türker, Çetinkaya ve Kaya, 2017). Dünyanın en eski tatlılarından birisi olan lokum, ismini Arapçada boğaz rahatlatıcı anlamına gelen “rahatü'l-hulkum” kelimesinden almıştır (Batu ve Kirmaci, 2009). Osmanlı döneminde şeker kullanılarak ve gül suyu veya misk ile tatlandırılarak hazırlanan rahatü'l-hulkum, zamanla değişime uğrayarak günümüzdeki lokum ismini almıştır (Işın, 2018). Önceleri tatlandırmak için bal veya pekmez kullanılan lokum, günümüzde şeker ve nişastayla hazırlanmakta ve genellikle küp şeklinde kesilerek paketlenmektedir (Batu ve Kirmaci, 2009). Kabuklu yemişler ve meyve özleri kullanılarak çeşitli şekillerde hazırlanabilen lokumun en önemli tatlandırıcılarından birisi güldür. Osmanlı dönemine dayanan ve salamura edilmiş özel gül yapraklarıyla üretilen el yapımı bir gül lokumu çeşidi olan “gül sarması”, buna örnek verilebilir (Çağlar ve Özaltın, 2013). Türk kültüründe bayram, düğün, cenaze gibi çeşitli etkinliklerde sunulan ve yiyecek-içeceklerle birlikte tat tamamlayıcısı olarak konuklara ikram edilen lokum (Diker vd., 2017), aynı zamanda böbrek hastaları için tüketilmesi tavsiye edilen, sağlıklı ve doğal bir gıda ürünüdür (Batu ve Batu 2016). Törensel özelliğe sahip olan lokumun servisinde ise şık kristal ya da cam lokumluklar veya “Çeşm-i-Bülbül”ler kullanılmaktadır (Diker vd., 2017).

### Şerbet

İsmini Arapçada “içmek” anlamına gelen “şarba” kelimesinden alan ve 11. yüzyıla dayanan şerbet, şeker ve suyla hazırlanıp çeşitli meyve, çiçek ve bitki özleriyle tatlandırıldıktan sonra soğuk veya sıcak servis edilebilen geleneksel bir içecektir (Tamer, Ömeroğlu ve Çopur, 2019). Tarihte ilk kez Türkler tarafından yapılmış olan şerbet, Osmanlı mutfağının en fazla tüketilen içeceklerinden birisi olmuş ve önemli konuklara altın ibriklerde ve seçkin bir ikram olarak sunulmuştur (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019). Osmanlı döneminde şerbetlerin hazırlanması

noktasında çiçekler önemli bir rol oynamış ve özellikle gül, tat ve aroma vermesi amacıyla çok sık kullanılmıştır. Bu dönem yaygın olarak ikram edilen gül şerbeti hazırlanırken, yıkanmış olan gül yapraklarının üzerine kaynar su ilave edilip bir gün bekletilmekte, daha sonra içerisine su ve şekerin kaynatılmasından elde edilen şurup eklenerek soğutulmaktadır. Sonrasında elde edilen şurup, servis esnasında suyla karıştırılarak sunulmaktadır (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019). Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan ve özel günlerde hazırlanan şerbetler, Osmanlı döneminde padişahların çocukları olunca gelen ziyaretçilere ikram edilmiş bir içecektir (Özkan, Erçetin ve Güneş, 2019). Şerbetlerin iştah açıcı, susuzluğu giderici, hazmı kolaylaştırıcı ve zengin besin değeri sayesinde bazı hastalıklarda tedavi edici olarak da tüketildiği belirtilmiştir (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019). Günümüzde Anadolu’da doğumlardan sonra şerbet ikramının yapılması ve ramazan ayında şerbet tüketimi gibi gelenekler devam etmektedir (Özdoğan ve Işık, 2008). Ancak genel olarak şerbetlerin tüketimi günümüzde çok azalmış ve yerini asitli içeceklere bırakmış durumdadır. Ayrıca Osmanlı döneminde oldukça zengin bir çeşitliliğe sahip olan şerbetlerin bir kısmının günümüzde tamamen unutulduğu, bir kısmının ise sadece evlerde yapıldığı bilinmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2014). Şerbete benzer bir içecek olarak Osmanlı dönemi sokaklarında seyyar satıcıların diğer serinletici içeceklerle birlikte satışı sunduğu gül şurubu, taze gül yaprakları, limon ve şekerle hazırlanıp soğuk olarak servis edilen konsantre bir içecektir (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019). Gül kullanılarak hazırlanan bir diğer içecek olan buhur suyu ise Osmanlı sarayı has yemeklerinden sonra ikram edilen, çeşitli bitki, baharat ve otların kaynatılmasıyla hazırlanan bir içecektir (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019). Günümüzde bu içeceklerin tüketimi de neredeyse tamamen son bulmuş durumdadır.

## **Güllaç**

Osmanlı mutfağından günümüze gelen ve Türk kültüründe büyük öneme sahip bir diğer lezzet güllaçtır. Yıl içinde en fazla Ramazan ayında tüketilen güllaç, ismini “güllü aş” biçiminden almaktadır (Küçük, 2017). Güllaç, nişastayla hazırlanan bir hamurdan elde edilen kâğıt inceliğindeki kuru bir yufkanın, ısıtılmış şekerli sütle ıslatılarak hazırlanmasına dayanan bir tatlıdır. Isıtılan şekerli sütün içerisine ilave edilen gül suyu, bu tatlıya ismini vermektedir. Hazırlanırken her katman arasına isteğe bağlı olarak çeşitli kuru yemişler ilave edilebilen güllaç, servis esnasında kuru yemiş ve nar taneleriyle süslenebilmekte ve arzu edilirse ekstra gül suyu ilave edilerek tatlıdaki gül tadı belirginleştirilebilmektedir (Akpınar-Bayizit, Özcan ve Yılmaz-Ersan, 2009). İçeriğindeki B ve E vitaminleri sebebiyle bağışıklığı kuvvetlendiren, sakinleştirici ve stres azaltıcı etkisi olan güllaç, günümüzde özellikle Ramazan ayında yapılmakta ve iftar sonrası hazmı kolay bir tatlı olarak tüketilmektedir (Gün, Budak ve Seydim, 2008).

## **Macun**

Macun, binlerce yıldır farklı içeriklerde hazırlanan, çeşitli özütler ve bitki tozlarının bal veya şurup ile karıştırılmasıyla elde edilen hamur kıvamında bir üründür (Çoksarı, Artık, Saltan ve Coşkun, 2014). Osmanlı döneminde önemli bir yere sahip olan macunların en bilinen örneklerinden birisi olan mesir macunu, Osmanlı döneminde Hafsa Sultan'ın hastalığını iyileştirmek üzere hazırlanan, çok çeşit baharat ve bitkiden elde edilen bir karışımdır. Günümüzde mesir macunu, devamlılığını sürdürmekte ve her yıl Türkiye'nin en eski festivallerinden birisi olan “Uluslararası Manisa Mesir Festivali” yapılmaktadır (Erdoğan Aksu, 2017). Günümüzde mesir macunu kadar yaygın olarak bilinmese de Osmanlı mutfağından gü-

nümüze gelen diğer bir önemli macun çeşidi, gül macunudur. Geçmiş 500 yıl önceye dayanan gül macunu, gül yaprağı, şeker ve 16 çeşit baharatla hazırlanan bir üründür. İçeriğindeki sağlığa yararlı malzemeler sebebiyle bağırsak rahatsızlıkları ve boğaz ağrıları için tedavi edici özelliğe sahiptir (İhlas Haber Ajansı, 2013). Ayrıca birçok Osmanlı tıp kitabında gül macunlarının mide ve karaciğeri koruyucu etkilerinden bahsedilmektedir (Çoksarı vd., 2014). Buna örnek olarak, “iki kere şekerle bulanmış gül” anlamına gelen gül-be-şeker, dönemin hekimleri tarafından gül ve şekerle hazırlanan popüler bir gül macunu çeşidi olup, özellikle mide ve karaciğer rahatsızlıklarına karşı tüketilmiştir (Altıntaş, 2009). Osmanlı döneminde sindirimi kolaylaştırıcı etkisinden dolayı yemeği fazla kaçıranlara ikram etmek amacıyla ellerinde gül macunuyla ziyafet sofralarının kenarında bekleyen görevlilerin bulunduğu da bilinmektedir (Altıntaş, 2007).

## **Aşure**

Osmanlı mutfak kültüründe yer alan ancak binlerce yıl öncesine dayanan aşure, İslam dininin yanı sıra pek çok farklı din ve kültürde de kutsal olarak değerlendirilmektedir. Osmanlı döneminde saray aşçıları ve kiler ağaları tarafından hazırlanan aşure, birkaç gün süreyle “aşure testisi” denilen özel kaplarda halka dağıtılmış olan bir tatlıdır (Polat, 2019). Günümüzde Muharrem ayının 10. gününde aşure yapıp dağıtma geleneği devam etmektedir. Ancak Osmanlı döneminde sadece Muharrem ayında değil, dini gecelerde, özel günlerde ve ziyafetlerde de aşure hazırlanıp ikram edilmiştir (Ünyay Açıkgöz, 2019). Osmanlı döneminde aşure; buğday, fasulye, bakla, nohut gibi bakliyatlarla hazırlanmış ve kırmızı üzüm, incir, armut kurusu, kuş üzümü, hurma, siyah erik, kestane, badem, fıstık, fındık içi, razakı üzüm, elma gibi meyve ve kuru yemişlerle lezzetlendirilmiştir. Ayrıca hazırlanırken içerisine süt, yumurta, bal mumu,

çıra üzümü ve Anadolu armudu ilave edilen aşure, gül suyu ile tatlandırılmıştır (Ünyay Açıkgöz, 2019). Osmanlı saray mutfağında yapılan aşure çeşitlerinden “Süzme Aşure” ve “Sütlü Frenk Arpası Aşuresi” artık günümüzde yapılmamaktadır (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Osmanlı mutfağında gül kullanılarak hazırlanan tarifler, bunlarla sınırlı değildir. Diğer geleneksel tariflere baktığımızda ise zerde, Osmanlı döneminde çeşitli şenliklerde ve ziyafetlerde yapılan, safran, gül suyu, portakal çiçeği suyu ve gül sardunyasıyla tatlandırılmış olan bir tatlı çeşididir (Kirker ve Newman, 2016). Bir başka tarif ise dönemin hekimleri tarafından bal, gül suyu ve gül yaprağı ile elli gün gibi uzun bir sürede hazırlanan “gülengübin” adındaki bir tür ilaçtır. Ayrıca gülengübin, Osmanlı döneminde ziyafet öncesi iştah açıcı olarak ikram edilmiştir. Günümüze bu uygulamaların da devam etmediği görülmektedir.

## Sonuç

Değerli bir yenilebilir çiçek türü olan gül, eski zamanlardan beri farklı kültürlerde ve mitolojide yer alarak toplumlar için çeşitli anlamlar ifade etmiş ve mutfaklarda sıkça kullanılmıştır. Gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olan Osmanlı mutfağında ise başta tatlı ve içecekler olmak üzere çeşitli ürünlerin hazırlanmasında güle yer verilmiştir. Ayrıca gül, Osmanlı hekimleri tarafından bazı ilaçların yapımında da kullanılmıştır. Osmanlı döneminde gülle hazırlanan tarifler incelendiğinde tamamının sağlığa olumlu etkisinin olduğu hatta bazı ürünlerin doğrudan ilaç olarak hazırlandığı görülmektedir. Yüzyıllar öncesinde hazırlanan bu tarifler, Osmanlı Devleti'nin hem mutfak kültürü anlamında hem de tıpta oldukça gelişmiş olduğunun göstergesidir. Gül, Osmanlı döneminde çoğunlukla şenliklerde ve önemli günlerde misafirlere ikram etmek üzere hazırlanan özel yiyecek ve içeceklerde kullanılmıştır. Ayrıca güzel görün-

tüsü sebebiyle zarif ikramların servisi esnasında da çeşitli şekillerde yer almış ve sunumlara görsel açıdan güzellik katmıştır. Bu durum, gülün duyuşal açıdan gıdalara sağladığı katkıların Osmanlı döneminde bilinerek, Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan misafir ikramlarında kullanıldığını göstermektedir.

Osmanlı dönemiyle kıyaslandığında günümüz yiyecek ve içeceklerinde çok daha az gül kullanılmakta ve Osmanlı dönemine ait çoğu tarif ve gelenek bilinmemektedir. Gülün ekonomik değerinin artması ve ihracatta önemli bir yere sahip olması sonucu gıda olarak tüketimine öncelik verilmemesi, bu durumun başlıca etmeni olarak düşünülmektedir. Osmanlı döneminde sıkça hazırlanan ve misafirlere ikram edilen macun, güllaç, şerbet gibi bazı ürünlerin tüketimi günümüzde ramazan ayıyla sınırlı kalmış durumdadır. Gül reçeli günümüzde özellikle kışlık hazırlıklarında yaygın olarak yapılmasına rağmen benzer bir ürün olan ve hem Osmanlı döneminde çeşitli hastalıkların tedavisinde hem de gastronomik açıdan sıkça kullanılmış olan gül macunları ise günümüzde unutulmaya yüz tutmuştur. Sütlaç gibi günümüzde yapımı devam eden bazı yiyeceklerde ise gül kullanımı yaygın olarak devam etmemektedir. Sunumları güzelleştirmek amacıyla gül yapraklarının kullanılması, misafirlere ikram olarak gülle hazırlanan içeceklerin sunulması, ziyafet öncesi iştah açıcı olarak veya ziyafet sonrası hazmı kolaylaştırıcı etkisi sebebiyle çeşitli gül macunlarının ikram edilmesi gibi gelenekler, günümüzde unutilan diğer kültürel alışkanlıklardır. Ayrıca Osmanlı döneminde “gülabdandan” olarak adlandırılan özel bir kap ile misafirlere gülsuyu serpilmesi geleneği günümüzde yerini ağırlıklı olarak limon olmak üzere çeşitli meyve ve çiçek esanslarından elde edilen kolonyalara bırakmış ve gül suyu için özel üretilen geleneksel kapların kullanımı neredeyse tamamen son bulmuş durumdadır.

Özellikle son zamanlarda yenilebilir çiçeklere olan ilginin artması, Osmanlı döneminde gül kullanılarak hazırlanan yiyecek ve içecekleri değerli kılmaktadır. Bu nedenle, günümüzde tüketimi azalmış ya da son bulmuş geleneksel lezzetlerin yeniden canlandırılması ve tanıtılması önemlidir. Bu bağlamda, Osmanlı mutfağından günümüze dayanan tariflerin belli dönemlerle sınırlı kalmayıp yıl boyunca hazırlanması ve çeşitli etkinliklerde insanlara bu lezzetlerin tanıtılıp öneminin anlatılması gerekmektedir. Yüzyıllar öncesinden çeşitli teknik ve malzemelerle ortaya çıkarılmış bu lezzetlerin insan sağlığına pek çok katkısının olduğu bilinmektedir. Bu nedenle, bu tarifler hem eski yeme alışkanlıklarını keşfetmek isteyen tüketiciler için hem de sağlıklı yeme içme alışkanlığına sahip tüketiciler için ilgi çekici ve değerli tariflerdir. Ayrıca bu tariflerin canlandırılması hem geleneklerin yaşatılması için hem de günümüz şeflerine farklı lezzetler konusunda fikir vermesi için önemlidir. Böylece üreticilere farklı pazar olanakları sağlanarak hem gül üretiminin çoğalması hem de gül ihracatımızda farklı alanlar yaratılabilecektir.

### Kaynakça

**Açikel, Y. (2018).** Hz. Peygamber-Gül ilişkisi ve ilgili rivayetlerin değerlendirilmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 30(1), 71-103.

**Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T., Yılmaz-Ersan, L. (2009).** Milk-based traditional Turkish desserts. *Mljekarstvo*, 59(4), 349-355.

**Altıntaş, A. (2007).** Osmanlı Tıbbında Gül. <http://ztbb.org/festival/geleneksel-tip-festivali-2007/osmanli-tibbinda-gul/>

**Altıntaş, A. (2009).** Bir Kaşık Gülbeşeker Lütfe. <https://www.iyilikguzellik.com/?artikel,77>

**Batu, A., Batu, H. S. (2016).** Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism*

*and Gastronomy Studies*, 4(1), 42-42. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.5>

**Batu, A., Kirmaci, B. (2009).** Production of Turkish delight (lokum). *Food Research International*, 42(1), 1-7. Doi: 10.1016/j.foodres.2008.08.007

**Can, M. (2019).** Türk işleme sanatında gül motifi. *International Journal of Eurasian Education and Culture*, 9, 51-61.

**Ceyhun Sezgin, A., Durmaz, P. (2019).** Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518. Doi:10.21325/jotags.2019.432

**Chitrakar, B., Zhang, M., Bhandari, B. (2019).** Edible flowers with the common name "marigold": Their therapeutic values and processing. *Trends in Food Science and Technology*, 89(May), 76-87. Doi: 10.1016/j.tifs.2019.05.008

**Çağlar, N., Özaltın, F. N. (2013).** Geleneksel tatların yöresel tatlarla buluşmasına bir örnek "Gül Sarması". *Akdeniz Sanat*, 6(11), 56-64.

**Çetindaş, D. (2013).** Mitolojinin güçlü dalı: Gül. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Gül Özel Sayısı, 13-28.

**Çoksarı, G., Artık, N., Saltan, G., Coşkun, E. (2014).** Binlerce Yıllık Tecrübe: Macunlar. *Lokman Hekim Journal XI. National Conference on the History of Turkish Pharmacy*, 25-28 May 2014, Kayseri. s43.

**Dan-Min, F., Zhi-Long, Y. (2019).** Development of rose and crabapple compound beverage. *E3S Web of Conferences*, 78, 4-8. Doi: 10.1051/e3sconf/20197802016

**de Morais, J. S., Sant'Ana, A. S., Dantas, A. M., Silva, B. S., Lima, M. S., Borges, G. C.,**



- Magnani, M. (2020).** Antioxidant activity and bioaccessibility of phenolic compounds in white, red, blue, purple, yellow and orange edible flowers through a simulated intestinal barrier. *Food Research International*, 131, 109046. Doi: 10.1016/j.foodres.2020.109046.
- 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. Doi: 10.21325/jotags.2017.135
- Diler, A, Genç, İ . (2014).** Isparta gülünün (*Rosa damascena* Mill.) su ürünlerinde gıda katkı maddesi olarak kullanımı: Antimikrobiyel ve antioksidan özellikleri açısından genel değerlendirme . *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 17(2), 4-6. <https://dergipark.org.tr/en/pub/sdufenbed/issue/20801/222011>
- Erdoğan Aksu, H. (2017).** Eller havaya eller şifaya: Uluslararası Manisa Mesir Festivali üzerine bir inceleme. *Milli Folklor*, 29(115), 91-105.
- Fernandes, L., Casal, S., Pereira, J. A., Saraiva, J. A., Ramalhosa, E. (2020).** An overview on the market of edible flowers. *Food Reviews International*, 36(3), 258–275. Doi: 10.1080/87559129.2019.1639727
- Guiné, R.P.F., Florença, S. G., Moya, K. V., Anjos, O. (2020).** Edible flowers, old tradition or new gastronomic trend: A first look at consumption in Portugal versus Costa Rica. *Foods*, 9(8), 977. Doi: 10.3390/foods9080977
- Gün, İ., Budak, H. N., Seydim, Z. (2008).** Isparta ve Burdur İllerinde Üretilen Güllaçların Hijyenik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum. s.785-788.
- Gürsoy, D. (2018).** Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. (2014).** Osmanlı Saray Mutfağı'na ait gastronomik unsurların günümüz Türk Mutfağı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2), 62–74.
- Işın, P. M. (2018).** Bountiful Empire A History of Ottoman Cuisine. London: Reaktion Books.
- İhlas Haber Ajansı (2013).** Gül Macunu Mesir Macununa Rakip Oldu. <https://www.haberler.com/gul-macunu-mesir-macununa-rakip-oldu-4442358-haberi/>
- Karafakı, F. Ç., Çetinkaya, Ç. (2016).** Türk süsleme sanatında gülün kullanımı. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(1), 13-20.
- Kirker, C. L., Newman, M. (2016).** Edible Flowers: A Global History. London: Reaktion Books.
- Küçük, M. (2017).** Türk mutfak kültüründen bir sözcük: Güllaç. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 57(2), 1163–1179. Doi: 10.1501/Dtcfder
- Nowicka, P., Wojdyło, A. (2019).** Anti-hyperglycemic and anticholinergic effects of natural antioxidant contents in edible flowers. *Antioxidants*, 8(8), 308. Doi:10.3390/antiox8080308
- Özçelik, H., Muca, B., Özavci, A. G. M. (2011).** Isparta yağgülü (*Rosa x damascena* Mill.) yağı ve çiçeklerinin strese bağlı nörolojik ve psikiyatrik hastalıklara etkileri. *Research Journal of Biology Sciences*, 4(2), 99-105.
- Özdoğan, Y., Işık, N. (2008).** Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül 2007, Ankara. s.1059-1077.

- Özkan, M., Erçetin, H. K., Güneş, E. (2019).** Türk mutfak kültürüne ait kaynar (lohusa) şerbeti üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2310–2320. Doi: 10.21325/jotags.2019.473.
- Pires, T. C. S. P., Barros, L., Santos-Buelga, C., Ferreira, I. C. F. R. (2019).** Edible flowers: Emerging components in the diet. *Trends in Food Science and Technology*, 93(September), 244–258. Doi:10.1016/j.tifs.2019.09.020
- Polat, K. (2019).** Aşûre geleneğinin tarihsel arka planı ve Osmanlı kültür dünyasına yansımaları. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3(4), 180–189. Doi: 10.34083/akaded.627055
- Sak, İ. (2006).** Osmanlı sarayının iki aylık meyve ve çiçek masrafı. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, 40, 141-176.
- Samancı, Ö. (2008),** Türk Mutfağı. İçinde: A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler), İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, s.199-218, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Seçim, Y. (2018).** Evaluation of Seljuk and Ottoman cuisine in terms of gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-133. Doi: 10.24288/jtr.452330.
- Tamer, C. E., Ömeroğlu, P. Y., Çopur, Ö. U. (2019).** Functional and traditional nonalcoholic beverages in Turkey. In: Grumezescu, A., Holban, A.M. (Eds.), Non-alcoholic Beverages: Volume 6. The Science of Beverages (pp.483-521). Amsterdam: Woodhead Publishing
- Ünyay Açıkgöz, F. (2019).** Osmanlı sarayında aşure yapımı ve dağıtımı (XVIII.-XIX. Yüzyıllar). *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 90, 99-110.
- Yang, H., Shin, Y. (2017).** Antioxidant compounds and activities of edible roses (*Rosa hybrida spp.*) from different cultivars grown in Korea. *Applied Biological Chemistry*, 60(2), 129–136. Doi: 10.1007/s13765-017-0261-4
- Yıldız, M. (2012).** Türk-İslam kültüründe gül algısı. *Türk-İslam Medeniyeti Akademik Araştırmalar Dergisi*, 7(13), 23-37.