

SİVAS'TAN SOKAKLARA YAYILAN LEZZET: HOROZ ŞEKERİ

Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL Mikrobiyolog, Koruyucu Sağlık Uzmanı

Horoz Şekeri: Tatlı Bir Gelenekten Modern Yeniliklere

Horoz şekeri (**Bulgarca:Захарно петле**) (**Rusça: Леденец петушок**)(**Azerice: Şirin xoruz**) [lolipop](#) veya saplı ŞEKERLEMLE-şeker türüdür.

Sivas horoz şekeri, Ramazan ayında çocuklara özel olarak yapılan, Sivas'a özgü bir lolipop veya saplı şeker türüdür. Ancak bu tatlı, yalnızca Sivas'a özgü değildir; Erzurum başta olmak üzere Türkiye'nin farklı bölgelerinde de tüketilmektedir.



1. Yerel Farklılıklar

Horoz şekeri, Sivas dışında Erzurum gibi diğer şehirlerde de farklı geleneklerle kendini gösterir. Erzurum'da horoz şekeri, özellikle kış aylarında sokak satıcılarının sattığı bir tatlı olarak bilinir. Bölgesel olarak kullanılan kalıplar ve motiflerde bazı değişiklikler olabilir.

Örneğin, Erzurum'da kullanılan kalıplar daha sade olabilirken, Sivas'ta daha renkli ve çeşitli figürlerle hazırlanır. Horoz şekeri, yalnızca Sivas ve Erzurum'da değil, Türkiye'nin diğer bölgelerinde de nostaljik bir ürün olarak bilinir.

Özellikle pazar yerlerinde ve panayır etkinliklerinde, geleneksel tatlıların bir parçası olarak sıkça karşımıza çıkar.

Günümüzde bu tatlı, festivallerde ve hediyelik eşya dükkanlarında da bulunabilmektedir.



2. Tarihçesi ve Kökeni

Horoz şekerinin kökeni, şekerlemenin yaygınlaşmaya başladığı Osmanlı dönemine kadar uzanır. 19. yüzyılda Osmanlı'nın Batı ile yoğun ticaret ilişkileri sırasında, Avrupa'daki lollipop benzeri tatlılardan esinlenerek geliştirilmiştir.



Türkiye'deki tarihçesi ise 19. yüzyılın sonlarında Rusya'da savaş esiri olan Sivaslıların bu tatlıyı memleketlerine taşımasıyla başlar.

Rusya'da gördükleri horoz şekeri geleneğini Sivas'a getiren esirler, bu tatlıyı bölgeye kazandırmış ve bu gelenek nesilden nesile aktarılmıştır.

Böylece horoz şekeri, Sivas'ın kültürel miraslarından biri haline gelmiştir.



3. Gelenekteki Yeri

Horoz şekeri, Türkiye’de çocukluğun nostaljik simgelerinden biridir. Özellikle Ramazan ayında çocuklara dağıtılarak bayram sevincine katkıda bulunmuştur. Köy pazarlarında, bayram şenliklerinde ve panayırda sıkça satılan horoz şekeri, sadece bir tatlı olmanın ötesinde, kültürel bir bağlamda da önemli bir yere sahiptir. Eski Türk toplumunda horoz şekli, sabahın bereketini ve doğan günün yeniliğini simgelemektedir. Bu nedenle horoz şekeri, çocuklara neşe getiren bir tatlı olmasının yanı sıra, umut dolu bir mesaj taşıyan bir sembol olarak da görülürdü.



4. Tarihi ve Otantik Değeri: Horoz şekeri, sade yapısı ve geleneksel şekliyle kültürel bir anlam taşır. Bu tatlı, yalnızca görsel bir şölen değil, aynı zamanda toplumun ortak

değerlerini yansıtan bir gelenektir. Yarı saydam ve kırılğan yapısı, üretimde kullanılan sade malzemelerin gelenekselliğini yansıtır. Horoz şekeri, tarih boyunca sadece çocukları sevindiren bir tatlı değil, aynı zamanda toplumsal bağları güçlendiren bir sembol olmuştur. Bayramlardan panayırlara, şenliklerden pazar yerlerine kadar pek çok alanda insanların bir araya gelmesine vesile olmuştur.

Özellikleri

Horoz şekeri, yalnızca horoz şekliyle sınırlı kalmaz; kuzu, tavşan, at, kuş, tabanca, lokomotif ve vapur gibi farklı formlarda da üretilir. Yarı saydam ve renkli bir görünüme sahip olan bu şekerlerin içleri genellikle boştur.

Eğer horoz şekeri iki elin parmakları arasında tutulup sıkıldığında çatırdayarak kırılıyorsa, kullanılan miyanenin yeterince piştiği anlaşılır. Ancak yumuşak bir kıvamdaysa şekerin henüz tam olarak hazır olmadığı kabul edilir. Ayrıca, horoz şekerinin kalınlığı ideal olarak pencere camı kalınlığına yakın olmalıdır.

5. Horoz Şekerinin İçeriği, Hazırlanışı ve Geleneksel Yapımı

Horoz şekeri, basit içeriği ve geleneksel yapım yöntemleriyle dikkat çeker. Yapımı için kullanılan temel malzemeler şunlardır:

Ana Malzemeler: Şeker, limon suyu ve bazen gıda boyası.

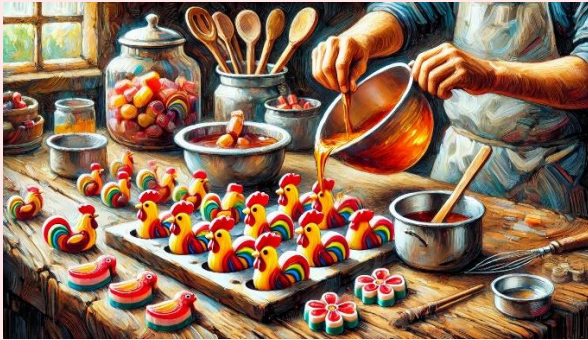
Hazırlık aşamasında kullanılan miyane, şekerin kaynatılarak elde edilen yarı akışkan bir karışımdır. Miyana, şekerin kıvamını ve dayanıklılığını sağlamak için kritik öneme sahiptir.

Horoz şekeri iki farklı yöntemle yapılabilir:

Kalıp Kullanılarak Hazırlama

Bu yöntemde, birkaç parçadan oluşan kalıplar birleştirilir. Şeker karışımı, önceden hazırlanan kalıplara dökülmeden önce kalıplar lastiklerle sabitlenir. Karışım soğuduğunda lastikler çıkarılarak, şeker kalıbın şeklini almış olur.

Kalıplar sayesinde horoz, tavşan, vapur gibi çeşitli figürler kolayca elde edilir.



El ile Şekillendirme

El ile şekillendirme yöntemi daha zahmetlidir ve deneyim gerektirir.

Bu yöntemde miyane, yapışmayı önlemek için zeytinyağıyla yağlanmış mermer bir yüzeye dökülür. Daha sonra boyası eklenmiş miyaneler farklı renklerde birleştirilerek, iki veya üç renkli ebrûli bir karışım oluşturulur. Karışım soğuduğunda, akide şekeri boyutlarında kesilir ve önceden hazırlanmış çubuklara takılarak şekillendirilir.



Horoz şekeri yapımında kullanılan şeker karışımının ideal kıvamı, kalınlığının pencere camına yakın olmasıyla anlaşılır. Ayrıca, iki parmak arasında tutulup kırıldığında çıkan "çatır" sesi, karışımın yeterince piştiğini gösterir.



5. Sivas ve Erzurum horoz şekerleri, her iki yörede de önemli kültürel bir yere sahip olmasına rağmen, yapılış yöntemleri, tatları ve kullanım alanları bakımından farklılıklar gösterir. İşte bu iki tatlının ayırt edici özellikleri:

5.1. Yapılış Şekli ve Sertlik

Sivas Horoz Şekeri: Sivas horoz şekeri, genellikle daha yumuşak bir yapıya sahiptir ve kolayca kırılabilir. Özellikle çocukların severek tüketmesi için hassas bir kıvamda hazırlanır.

Erzurum Horoz Şekeri: Erzurum horoz şekeri, sert ve dayanıklıdır. Sert yapısı sayesinde uzun süre saklanabilir, bu da sert kış şartlarına uyum sağlamış bir tatlı olarak öne çıkar.

5.2. Tat ve Aroma

Sivas Horoz Şekeri: Daha çok sade ve doğal şeker tadına sahiptir. Bazen hafif limon veya meyve aromaları eklenir, ancak genelde doğal şeker tadı ön plandadır.

Erzurum Horoz Şekeri: Erzurum'un şekerleri limon, tarçın ve bazen meyve özleri gibi daha belirgin aromalar içerir. Bu, tat profiline derinlik kazandırır.

5.3. Renk Çeşitliliği

Sivas Horoz Şekeri: Çoğunlukla kırmızı, pembe ve sarı gibi klasik tonlarda üretilir.

Erzurum Horoz Şekeri: Kırmızı ve sarı tonlarının yanı sıra, tarçın rengi gibi daha koyu ve zengin tonlara da rastlanır.



5.4. Kültürel Kullanım

Sivas Horoz Şekeri: Özellikle Ramazan ayında çocuklara dağıtılarak bayram sevincine katkıda bulunur. Sivas'ın halk şenliklerinde de sıklıkla tüketilir.

Erzurum Horoz Şekeri: Erzurum'un düğünlerinde, kış festivallerinde ve özel günlerinde daha sık tercih edilir. Soğuk iklim koşullarında dayanıklılığı, bu şekerin tercih edilmesinde önemli bir etkidir.

5.5. Üretim Teknikleri

Sivas Horoz Şekeri: Geleneksel yöntemlerle daha az yoğun kıvamda pişirilir. Bu, şekerin daha kolay tüketilebilir olmasını sağlar.

Erzurum Horoz Şekeri: Daha uzun süre pişirilerek daha sert bir kıvam elde edilir. Bu, Erzurum'un zorlu hava şartlarına uyum sağlama ve uzun süre saklanma gereksinimiyle ilişkilidir.

5.6. Sembolizm ve Gelenek

Sivas Horoz Şekeri: Sivas'ta horoz şekeri, çocuklara yönelik bir neşe ve mutluluk sembolüdür. Özellikle Ramazan ve bayramlarda çocuklara dağıtılır.

Erzurum Horoz Şekeri: Erzurum'da horoz şekeri, bereket ve dayanıklılığı simgeler. Sert yapısı ve yoğun aromaları, kış festivallerinde bir gelenek olarak öne çıkar.

Özet

Sivas Horoz Şekeri: Daha yumuşak, sade tatlar, çocuklara yönelik dağıtımlar.

Erzurum Horoz Şekeri: Daha sert, yoğun aromalı, zorlu iklim koşullarına uygun yapım.

Her iki horoz şekeri de buldukları yörenin kültürel ve coğrafi koşullarını yansıtır ve bölge halkının yaşam tarzıyla uyumlu tatlılar olarak öne çıkar

6. Gastro Kültürdeki Yeri

Horoz şekeri, sadece bir tatlı değil, aynı zamanda sosyal bir bağlamı temsil eder. Köylerde ve pazar yerlerinde sıkça satılan bu şekerlemeler, yerel ekonomiye katkıda bulunmuş ve bölgeler arası kültürel bir köprü işlevi görmüştür. Panayırarda çocukların sevdiği bir ödül, bayramlarda ise hediyeleşmenin tatlı bir unsuru olmuştur.

Kullanım Alanları

Çocuk Oyunları ve Hediyelik: Özellikle bayramlarda ve şenliklerde, çocukları sevindirmek için kullanılırdı.

Panayır ve Festivaller: Panayır alanlarının vazgeçilmez bir öğesiydi.

Nostaljik Hediyelik: Geleneksel düğün ve nişan gibi özel günlerde dağıtılırdı.



Kültürel ve Sosyal Bağlam

Horoz şekeri, yalnızca bir tatlı değil, aynı zamanda toplumsal bağların güçlenmesine katkıda bulunan bir semboldür. Bayramlarda, şenliklerde ve panayırarda dağıtılan horoz şekerleri, özellikle çocuklar için bir neşe kaynağıdır. Bu şekerleme, çocuklar arasında hediyeleşme, paylaşma ve oyunlar gibi sosyal etkileşimleri teşvik etmiştir. Ayrıca, bayramlarda ailelerin çocuklara horoz şekeri hediye etmesi, bu tatlının bir ritüel haline gelmesine katkıda bulunmuştur.



Modern Kullanımlar

Horoz şekeri, günümüzde yalnızca nostaljik bir tatlı olarak değil, aynı zamanda turistik bir ürün olarak da dikkat çekmektedir. Sivas ve Erzurum gibi şehirlerde, geleneksel motiflerle süslenmiş horoz şekerleri hediyelik eşya olarak turistlere sunulmaktadır.



Bu şekerlemeler, geçmişin hatıralarını taşıyan otantik görünümleriyle kültürel bir bağ yaratmakta ve yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır. Modern tüketicilerin beklentilerini karşılamak amacıyla horoz şekeri üretiminde çeşitli yenilikler yapılmaktadır. Doğal tatlandırıcılar, organik boyalar ve katkısız içeriklerle üretilen daha sağlıklı versiyonları hem yerel hem de uluslararası pazarda ilgi görmektedir.

7. İnovasyon ve Yaratıcı Kullanımlar:

Turistik Ürünler:

Horoz şekeri, yöresel motiflerle tasarlanmış ambalajlarla sunularak, turistik bir hediyelik olarak öne çıkarılabilir. Özellikle Sivas ve Erzurum gibi bölgelerde, festivallerde veya yerel kültür etkinliklerinde bu tatlılar tanıtılmaktadır.

Gastronomi Festivalleri:

Geleneksel tariflere modern dokunuşlarla yenilikçi sunumlar yapılabilir. Örneğin, ebrû desenli horoz şekerleri veya farklı figürlerde üretilen özel koleksiyonlar, festivallerde ilgi çekici bir detay olabilir.



Lezzet ve Tasarım Çeşitliliği:

Horoz şekerinin çikolata dolgulu, baharat aromalı veya meyve esanslı versiyonları gibi yenilikçi tatlar geliştirilebilir. Ayrıca, renkli ebrû desenleriyle daha modern bir görünüm kazandırılabilir.

Özel Günler için Tasarımlar:

Düğün, nişan veya özel kutlamalar için kişiselleştirilmiş horoz şekerleri tasarlanabilir. Bu tür ürünler hem geleneksel hem de modern bir hediye alternatifi sunabilir.

Sağlıklı Versiyonlar:

Doğal tatlandırıcılar ve organik gıda boyalarıyla daha sağlıklı horoz şekerleri geliştirilebilir.



Sonuç: Horoz şekeri, basit ama anlam dolu bir tatlı olarak Türkiye'nin gastronomi tarihindeki yerini korumaktadır. Geleneksel motiflerden modern mutfaklara kadar çeşitli şekillerde değerlendirilmesi, onun hem yerel hem de uluslararası bir tat olma potansiyelini gözler önüne sermektedir.