

TATLI BİR HOŞGÖRÜ: PEYNİR ŞEKERİ VE MEVLANA’NIN FELSEFESİ

Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL, Mikrobiyolog, Koruyucu Sağlık Uzmanı, Yazar

Mevlana’nın Tatlı Mirası: Peynir Şekeri

1. Bölüm: Tarihçe ve Köken

Peynir Şekeri, diğer adıyla Mevlâna Şekeri, Anadolu’nun köklü tatlı geleneklerinden birini temsil eder. Bu benzersiz şekerleme, özellikle Konya’da Mevlâna Celaleddin-i Rumi’nin manevi mirasıyla ilişkilendirilmiş ve onun adıyla anılarak kültürel bir simge haline gelmiştir.



Adının "Peynir Şekeri" olarak anılması, bu şekerlemenin görünümünün peynir dokusunu andırmasından kaynaklanır. Beyaz, hafif süngerimsi yapısı, tatlı ve hafif mayhoş lezzetiyle dikkat çeker. "Mevlâna Şekeri" ismi ise şekerlemenin, Mevlana’nın hoşgörü ve paylaşım felsefesini yansıtan bir kültürel öge olarak kabul edilmesiyle ilişkilendirilmiştir. Şeker, Konya'daki Mevlâna türbesini ziyaret edenlere ikram edilen geleneksel bir tat olarak da bilinir.

Tarihsel olarak, bu şekerlemenin kökenleri Osmanlı dönemine dayanır. O dönemde tatlılar sadece bir lezzet unsuru değil, aynı zamanda sosyal bağları güçlendiren bir araç olarak görülürdü. Mevlâna Şekeri de bayramlarda, düğünlerde ve özel günlerde ikram edilen bir tatlı olarak halk arasında önemli bir yer edinmiştir. Şekerin üretiminde

kullanılan doğal ve basit malzemeler, onun geleneksel yapısını günümüze kadar korumasını sağlamıştır.

Peynir Şekeri, zamanla sadece Konya’da değil, Anadolu’nun birçok bölgesinde üretilmiş ve tüketilmiştir. Ancak bu tatlının en otantik hali hâlâ Konya’da bulunur ve Mevlana’nın öğretilerine duyulan saygının bir nişanesi olarak yerel halk ve turistler tarafından tercih edilir.



2. Bölüm: Yapımı ve İçeriği

Peynir Şekeri'nin yapımında kullanılan malzemeler oldukça basit ve doğaldır, ancak üretim süreci dikkat ve ustalık gerektirir. Şekerin ana bileşenleri genellikle şeker, limon suyu ve bazen nişasta ya da doğal tatlandırıcılardır. Geleneksel tariflerde kimyasal katkı maddelerine yer verilmez, bu da ona özgün bir tat ve dokusal sadelik kazandırır.

Yapım Süreci:

1. **Şeker Karışımının Hazırlanması:** Şeker, su ile karıştırılarak kaynatılır. Bu aşamada limon suyu eklenerek karışımın kıvam alması ve şekerin kristalleşmesinin önüne geçilir.
2. **Yoğunlaştırma ve Çekme İşlemi:** Karışım, belirli bir sıcaklığa ulaştığında soğutma tezgâhına dökülür. Kıvam alan şeker, ustaların ellerinde çekilerek beyazlatılır ve yumuşak bir doku kazanır.
3. **Şekillendirme:** Beyazlaşmış şeker hamuru, küçük parçalara ayrılır ve yuvarlanarak geleneksel peynir şekeri formu verilir.
4. **Kuruma:** Şekillendirilmiş şekerler, serin bir ortamda kurutulur ve karakteristik süngerimsi dokusuna kavuşur.

Lezzet ve Doku: Peynir Şekeri’nin benzersiz yapısı, yoğun bir tatlılık ve hafif gevrek bir dokuyla bir araya gelir. Şekerin dokusu, damağa hoş bir hissiyat verirken, ağızda kolayca erir. Bu özellikleri, onu diğer şekerlemelerden ayırır.

Geleneksel yapım süreci, modern üretim teknikleriyle bazı değişikliklere uğramış olsa da el işçiliğiyle hazırlanan peynir şekerleri hâlâ en çok tercih edilenler arasındadır. Özellikle Konya'daki şekerleme ustaları, bu lezzeti kuşaktan kuşağa aktarılan tariflerle korumayı sürdürmektedir.

3. Bölüm: Sunumu ve Tüketimi

Peynir Şekeri, sunumundaki zarafet ve sadelikle dikkat çeker. Şekerin beyaz, pürüzsüz ve hafif gözenekli görünümü, onu diğer şekerlemelerden ayıran en önemli özelliklerden biridir. Geleneksel olarak, ince bir dantel örtüyle kaplanmış tabaklarda ya da küçük, dekoratif kutularda sunulur.



Sunum Gelenekleri:

1. **Özel Günlerde İkram:** Peynir Şekeri, özellikle bayramlar, düğünler ve Mevlâna Cemaleddin-i Rumi'nin anma törenleri gibi özel günlerde sunulan vazgeçilmez bir tatlıdır. Bu tür etkinliklerde genellikle kahve ya da çayın yanında ikram edilir.
2. **Misafirlere Hoş Geldiniz İkramı:** Anadolu'da, misafirperverlik göstergesi olarak gelen misafirlere Peynir Şekeri sunmak yaygın bir gelenektir. Tatlı, sıcak bir sohbetin eşlikçisi olarak sofralardaki yerini alır.
3. **Turistik Sunum:** Günümüzde Peynir Şekeri, Konya'yı ziyaret eden turistler için de özel bir anlam taşır. Özenle hazırlanmış kutular içerisinde, hediyelik olarak tercih edilir.

Tüketim Alışkanlıkları:

- Şeker, genellikle bir fincan Türk kahvesi ya da taze demlenmiş çayın yanında yavaşça tüketilir. Bu hem tatlının tadını çıkarma hem de geleneksel sohbet kültürüne eşlik etme imkânı sunar.
- Çocuklar için, hafif tatlılığı ve eriyen dokusu nedeniyle ideal bir atıştırma olarak görülür.
- Ayrıca, dini ve kültürel ritüellerde, özellikle kandil gecelerinde ve Mevlana'yı anma törenlerinde manevi bir anlam taşıyarak tüketilir.

Estetik ve Görsellik: Peynir Şekeri'nin sade görünümü, sunum sırasında yaratılan renkli dantel tabaklarla kontrast oluşturur. Geleneksel olarak kullanılan kutular, şekerin

muhafazasını sağlarken aynı zamanda bir kültürel miras oēesi olarak estetik bir deēer taşır.



4. Bölüm: Gastronomik Deēeri

Peynir Şekeri, sade ve geleneksel yapısıyla gastronomide hem lezzet hem de kültürel açıdan özel bir yere sahiptir. Tatlı dünyasının klasiklerinden biri olan bu şekerleme hem yerel mutfaklarda hem de uluslararası gastronomi sahnesinde farklı bir konuma sahiptir.

Tat ve Doku:

Peynir Şekeri, hafif tatlılık ve mayhořluēun dengesiyle eşsiz bir lezzet sunar. Aēızda eriyen dokusu ve hafifliēi, onu çay veya kahve gibi içeceklerle uyumlu bir tatlı yapar. Bu zellikler, Peynir Şekeri'ni diēer geleneksel şekerlemelerden ayıran başlıca unsurlardır.

Gastronomideki Yeri:

1. Yerel Mutfaklarda Kullanımı:

- ❖ *Peynir Şekeri, Anadolu'nun birçok yöresinde ikramlık olarak kullanılır. Özellikle Konya mutfaēında, dini ve kültürel etkinliklerin ayrılmaz bir parçasıdır.*
- ❖ *Geleneksel lezzetlerin yanında tamamlayıcı bir tat olarak sunulabilir, özellikle Türk kahvesiyle birlikte tketildiēinde otantik bir deneyim sunar.*

2. Uluslararası Tanıtımı:

- ❖ *Peynir Şekeri, turistler ve gastronomi meraklıları için Konya'nın otantik lezzetlerinden biri olarak tanıtılır.*
- ❖ *Uluslararası tatlı festivallerinde ve geleneksel Türk mutfaēı etkinliklerinde kendine yer bulur.*

3. Yenilikçi Yaklařımlar:

- ❖ *Günümüzde, Peynir Şekeri modern sunum teknikleriyle yeniden yorumlanmaya başlanmıştır. Şekerin içine kuru meyveler, kuruyemişler ya da hafif aromalar eklenerek yeni tatlar yaratılmaktadır.*
- ❖ *Ayrıca, minyatür formlarda ya da çikolata kaplı versiyonları gibi inovatif yaklaşımlarla sunumu zenginleştirilmektedir.*

Sağlık ve Doğallık:

Peynir Şekeri, kimyasal katkı maddesi içermemesi ve doğal malzemelerle üretilmesi nedeniyle sağlıklı bir tatlı seçeneği olarak kabul edilir. Geleneksel tariflerdeki sadelik, bu şekerlemenin rafine tatlılık anlayışını temsil etmesini sağlar.



Ekonomik ve Kültürel Katkı:

Peynir Şekeri hem yerel üreticiler hem de bölgesel ekonomi için önemli bir değer taşır. Geleneksel tariflerin korunması ve ustaların bu mirası yaşatması, kültürel devamlılık açısından da büyük önem taşır.



5. Bölüm: Kültürel Önemi

Peynir Şekeri ya da diğer adıyla Mevlâna Şekeri, yalnızca bir tatlı olmanın ötesinde, Anadolu kültürünün ve Mevlâna Celaleddin-i Rumi'nin manevi mirasının simgelerinden biridir.

Bu şekerleme, tarih boyunca insanlar arasında paylaşımı, hoşgörüyü ve dostluğu pekiştiren bir araç olarak kabul edilmiştir.



Mevlâna ile Bağlantısı:

- ❖ Peynir Şekeri, adını Mevlana'nın derin felsefesinden alarak, onun sevgi, hoşgörü ve paylaşım mesajlarını tatlı bir dille ifade eder. Mevlâna Celaleddin-i Rumi'nin anıldığı özel günlerde ve Şeb-i Arus törenlerinde, bu tatlı geleneksel bir ikram olarak sunulur.
- ❖ Mevlana'nın "Ne olursan ol yine gel" çağrısı, Peynir Şekeri'nin paylaşımı teşvik eden doğasıyla bir bütünlük oluşturur. Bu şeker, farklı kültürlerden gelen ziyaretçilerin Konya'da hem tat hem de manevi bir deneyim yaşamasına aracılık eder.

Toplumsal ve Ritüel Anlamı:

1. Bayramlarda ve Kutlamalarda:

- ❖ *Peynir Şekeri, dini bayramlarda misafirlere ikram edilen tatlılar arasında özel bir yere sahiptir. Şekerin beyaz rengi, saflık ve temizlik simgesi olarak kabul edilir.*
- ❖ *Düğünlerde ve bebek mevlitlerinde, misafirlere sunulurken kutlamaların tatlı bir hatırası olarak değer kazanır.*

2. Kültürel Etkileşim Aracı:

- ❖ *Konya'yı ziyaret eden turistler, Peynir Şekeri sayesinde Mevlana'nın hoşgörü ve sevgi mesajını daha somut bir şekilde deneyimler. Bu, kültürel bir köprü oluşturur ve şekerin manevi değerini evrenselleştirir.*

3. Modern Kültürel Uyum:

- ❖ *Geleneksel yapısını korurken, Peynir Şekeri günümüz dünyasında modern mutfakla uyum sağlayarak kültürel mirasını yenilikçi yollarla sürdürmektedir. Örneğin, hediyelik kutulara eklenen Mevlana'ya ait sözler ve tasarımlar, bu tatlının kültürel önemini görsel bir şekilde ifade eder.*



Kültürel Devamlılık: Peynir Şekeri, Anadolu'nun geçmişten bugüne taşınan geleneksel değerlerini temsil eder. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu tatlı, bir yandan aile içindeki bağları güçlendirirken, diğer yandan toplumsal hafızayı koruma görevini üstlenir. Yerel üreticiler, bu mirası yaşatmak için geleneksel yöntemlere sadık kalırken, genç nesillere bu zanaatı öğretmeyi sürdürmektedir.

Peynir Şekeri'nin kültürel önemi, onu sadece bir tatlı değil, aynı zamanda Anadolu'nun derin manevi ve sosyal dokusunun bir parçası yapar. Bu şekerleme, geçmişle bugün arasındaki tatlı bir bağ olarak yaşamaya devam etmektedir.

Genel Değerlendirme ve Günümüzde Peynir Şekeri

Peynir Şekeri, tarihsel kökleri ve manevi bağlantılarıyla Anadolu mutfak kültürünün önemli bir temsilcisi olarak öne çıkar. Ancak günümüz gastronomi dünyasında bu geleneksel tatlının modern bir perspektifle ele alınarak daha geniş kitlelere ulaşması mümkündür. Özellikle **gastro-turizm** açısından, Peynir Şekeri'nin sunumu ve pazarlanması önemli fırsatlar barındırmaktadır.



Gastro-Turizm Perspektifinden Peynir Şekeri:

1. Kültürel Hikâye:

- ❖ *Peynir Şekeri'nin Mevlâna ile olan bağı, turistler için eşsiz bir hikâye sunar. Bu hikâye, ziyaretçilerin şekerle ilgili daha fazla bilgi edinmesini ve tatlıya manevi bir anlam yüklemesini sağlar.*
- ❖ *Mevlâna Celaleddin-i Rumi'nin evrensel mesajları, şekerin bir tatlıdan daha fazlası olduğunu gösterir ve kültürel bir deneyime dönüştürür.*

2. Hediyeleşme Değeri:

- ❖ *Turistler için şekerin küçük, taşınabilir boyutlarda ve estetik bir şekilde ambalajlanması, hediyeleşme eşyası olarak cazibesini artırır.*

- ❖ *Ambalajların üzerinde Mevlana'nın özlü sözlerine veya Konya'nın simgelerine yer verilmesi, ürünün kültürel bağlamını güçlendirebilir.*

Ambalaj ve Sunum Önerileri:

1. Modern Ambalaj Tasarımları:

- ❖ *Peynir Şekeri'nin minimalist ve çevre dostu ambalajlarda sunulması, günümüz tüketici beklentilerine uygundur.*
- ❖ *Geleneksel motiflerle süslenmiş kutular, şekerin otantik yönünü korurken modern bir estetikle birleştirilebilir.*
- ❖ *Ambalajların iç yüzeyine Mevlana'nın sözlerinin yazılması gibi yaratıcı dokunuşlar, tüketicilerde duygusal bir bağ oluşturabilir.*

2. Görsel Sunum:

- ❖ *Şekerin paketlenişinde kullanılan malzemeler, şeffaf ve zarif tasarımlar olmalıdır. Şekerin beyaz rengi ve dokusal sadeliği, ambalajın içeriği göstermesiyle dikkat çeker.*
- ❖ *Özel günlere yönelik tematik ambalajlar (örneğin, Şeb-i Arus için tasarlanmış kutular) farklı hedef kitlelere hitap edebilir.*



Gastronomide Yenilikçi Kullanımlar:

- *Peynir Şekeri, geleneksel tüketim biçimlerinin ötesine geçerek, modern tatlılarda yaratıcı malzemelerden biri olarak kullanılabilir. Örneğin:*

Çikolata kaplı Peynir Şekeri versiyonları.

Şekerin ufalanarak tatlıların üzerinde dekoratif bir unsur olarak kullanılması.

Özel tatlar (limon, tarçın, vanilya gibi) eklenerek farklı damak zevklerine hitap eden çeşitler geliştirilmesi.

Pazarlama Stratejileri:

1. Dijital Varlık:

Peynir Şekeri'nin yapım aşamaları ve kültürel hikâyesini anlatan videolar hazırlanarak sosyal medyada paylaşılabilir.

Yerel üreticilerin hikâyelerine odaklanan içeriklerle tüketicilerle daha güçlü bir bağ kurulabilir.

2. Gastro-Turizm Turlarında Yer Alma:

Konya'ya gelen turistler için düzenlenen gastronomi turlarında Peynir Şekeri'nin yapımının izlenebileceği atölyeler sunulabilir.

Şekerin sunumunda yerel içeceklerle eşleştirmeler yapılabilir (örneğin, taze demlenmiş adaçayı ya da Türk kahvesi).

Sonuç: Peynir Şekeri, geleneksel kökenlerini koruyarak ve modern tüketici beklentilerine uyum sağlayarak ulusal ve uluslararası alanda daha güçlü bir gastronomik değer haline gelebilir. Özellikle ambalaj tasarımı ve yaratıcı sunum teknikleriyle bu eşsiz lezzetin tanınırlığı artırılabilir.



Peynir Şekeri'nin, Konya'nın kültürel elçisi olarak dünya çapında bilinirliğe ulaşması için bu öneriler hayata geçirilebilir.

