



# JOURNAL of SOCIAL and HUMANITIES SCIENCES RESEARCH (JSHSR)

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

**Received/Makale Geliş** 24.09.2022  
**Published/Yayınlanma** 30.11.2022  
**Article Type/Makale Türü** Research Article

**Citation/Alıntı:** Yıldız, E. (2022). Kutlamaların lezzeti ve mutluluğun resmi pasta'nın tarihi serüveni. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 9(89), 2179-2189.  
<http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.3308>

**Dr. Öğr. Üyesi Erşan YILDIZ**  
<https://orcid.org/0000-0001-9761-3185>

Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kayseri / TÜRKİYE

## KUTLAMALARIN LEZZETİ VE MUTLULUĞUN RESMİ PASTA'NIN TARİHİ SERÜVENİ

### THE HISTORICAL ADVENTURE OF PASTRY, THE TASTE OF CELEBRATIONS AND THE PICTURE OF HAPPINESS

Issue/Sayı: 89

Volume/Cilt: 9

jshsr.org

ISSN: 2459-1149

#### ÖZET

Tarihte tahıllardan un elde edilme yönteminin bulunması, unun suyla karıştırılıp, şekil verilen basit bir çörek, lavaş, ekmekek, kek vb. pişirilmesiyle pasta ya da kekin tarihteki serüveni başlamıştır. Çörek, lavaş, ekmekek, kek vb. yiyeceklerin pişirildikten sonra balla tatlandırılıp, Tanrılara şükranların sunulduğu dini ritüellerde kullanılması da günümüzdeki pasta ya da kekin serüvenindeki önemli gelişmelerdendir. Bu çalışmada, pastanın binlerce yıllık tarihi serüveninde yaşanan gelişmeleri tespit etmek ve bu gelişmeleri bilimsel bir çalışma altında bir araya getirmek amaçlanmıştır. Bu bağlamda; literatür tarama teknikleri kullanılmıştır. Literatürden elde edilen bilgiler kronolojik sırayla incelenmiştir. Tarihte pasta ile ilgili yaşanan gelişmeler sırasıyla; Tarih Öncesi Çağlar ve İlk Çağ, Orta Çağ, Yeni Çağ ve Yakın Çağ özelinde incelenmiş ve tespitler yapılmıştır. Daha sonra ülkemiz (Türkiye) pastacılığının tarihindeki gelişmeler ayrı bir başlık altında değerlendirilmiştir. Sonuç olarak; pastanın tarihinde yaşanan gelişmeler çağlar özelinde ve kronolojik sırayla özetlenmiştir ve Pasta'yla ilgili çok önemli bulgulara ulaşılmıştır. Ayrıca, literatürdeki genelde düzensiz olan bilgiler, bilimsel bir çalışma altında toplanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Pasta, Pastacılık, Pasta Tarihi, Butik Pasta.

#### ABSTRACT

The discovery of the method of obtaining flour from cereals in history, a simple bun, lavash, bread, cake, etc., which is shaped by mixing the flour with water, the adventure of the cake or cake in history began with baking. One of the important developments in the adventure of today's pastry or cake is the use of food, Donuts, lavash, bread, cake, etc. after cooking, sweetened with honey and used in religious rituals in which gratitude to the gods is offered. This study is aimed to determine the developments in the historical adventure of pastry for thousands of years and to bring these developments together under a scientific study. In this context; literature review techniques were used. The information obtained from the literature was examined in chronological order. The developments regarding pastry in history respectively; Prehistoric Ages and Ancient Ages, Medieval Ages, New Ages, and Modern Ages were examined and determined. Later, the developments in the history of our country's (Türkiye) pastry are evaluated under a separate heading. As a result; The developments in the history of pastry have been summarized in chronological order, and very important findings related to pastry have been reached. In addition, the generally irregular information in the literature has been gathered under a scientific study.

**Keywords:** Cake, Pastry, Cake History, Boutique Cake.

## 1. GİRİŞ

İnsanların kendileri için özel olan günlerde, yaptıkları kutlamaların baş tacı ve vazgeçilmezi olan pastanın tarihi, neredeyse insanlığın tarihi kadar eskidir. İnsanlık tarihinde ilk ekmeğin yapılması ve daha sonra ekmeğin çeşitli malzemelerle tatlandırılması pastacılığın başlangıcı sayılmaktadır (URL, 1). Tarihte pastacılığın temelleri, insanların ilk olarak ekmeğe, kek, çörek vb. bir ürünü elde etmesi ve bal ile tatlandırmasıyla atılmıştır (Teyin, 2022). Dolayısıyla, tarihte insanlar; öğütmeyi başardıkları tahıl ürünleriyle, bal, şeker, süt, kaymak, yoğurt, peynir, baharat, meyve gibi çeşitli malzemeleri karıştırmak suretiyle pastacılığın ortaya çıkmasına vesile olmuşlardır (URL 3).

Tarihte ekmeğe beraber pastanın da atası olarak kabul edilen yiyeceğin; un ve suyla hazırlanan, lavaşa benzeyen ince hamurların arasına bal konulmasıyla yapıldığı ifade edilmektedir. Hazırlanan bu ekmeğin şekli ise, dini tören ve inanışlara göre verilmiştir. Antik dünyada insanların tanrılara şükranlarını sunmak için düzenledikleri dini törenlerde, ay ve güneş şeklinde yaptıkları çörekler aynı zamanda o dönemin pastası olarak ta kabul görmüştür (Şüyün, 2020). Tarihçiler pastanın genelde yuvarlak olarak yapılmasının nedeninin, hayatın devamlı döngüsünü ve özellikle de ay ve güneşi sembolize etmesiyle alakalı olduğunu ifade etmektedir (URL, 5). Bununla birlikte, Antik Mısır uygarlığı tarafından fırında pişirme tekniğinin keşfedilmesi de, tarihte pastacılık açısından çok önemli bir gelişmedir (Teyin, 2022).

Eski Romalıların düğünlerinde sade bir çörek şeklinde pastalar yapıldığı ve damadın bir parça koparıp yemesinden sonra, yuvalarına uğur ve bereket getirsin diye geri kalanını da gelinin üzerine ufaladığı ifade edilmektedir. İlk ekmeğin/çöreğin ya da lavaşın daha sonraki dönemlerde un ve suya, süt ve yumurta ilave edilmesiyle hazırlanan pasta benzeri yiyeceğin, bala ilaveten kuru yemiş vb. şeylerle tatlandırılması geleneği, İskandinavlar, Fransa, Almanya gibi birçok ülkede uzun süre devam ettirilmiştir (Çetin, 2020). Tarihteki günümüz dünyasının benzer pastaların ilk örneklerine 12. yüzyılda rastlandığı ve pasta olarak isimlendirilmesinin de 13. yüzyılda gerçekleştiği ifade edilmektedir (Teyin, 2022).

Literatür incelendiğinde pastanın tarihi hakkında yapılan bilimsel çalışmaların yok denecek kadar az olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün, mutfak pastanesinin ve mutfak sanatının önemli bir parçası olan pastacılığa ilişkin özgün araştırmalara ihtiyaç duyulduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda çalışmanın önemi daha fazla anlam kazanmaktadır. Bu çalışmada, Pasta'nın binlerce yıllık tarihi serüveninde yaşanan gelişmeleri tespit etmek ve bu gelişmeleri bilimsel bir çalışma altında bir araya getirmek amaçlanmıştır.

## 2. ALANYAZIN

Antik dünyadan günümüze kadar pastacılık ile ilgili birçok gelişme yaşanmıştır ve yaşanmaya devam etmektedir. Bu bölümde, pasta ve pastacılıkla ilgili tarih öncesi çağlardan itibaren ortaya çıkan gelişmeler kronolojik bir sırayla ifade edilmektedir.

### 2.1. Tarih Öncesi Çağlar ve İlk Çağ (M.Ö. 3000-M.S. 375)

Hamur işleri, kek, pasta vb. üretimiyle ilgili tarihi bilgiler incelendiğinde; Arkeologların yaptığı kazı çalışmalarında, tarihteki en eski uygarlıklarda dahi kek diye ifade edilebilecek yiyeceklerin yapıldığına dair kanıtlar elde edilmiştir (Teyin, 2022). Ancak pasta açısından değerlendirilirse, eski antik dönemdeki Mısırlıların ilk kez ham hamur işlerini; bal, meyve ve baharatlarla tatlandırılmış tahıllardan elde ettikleri unlardan yaptıkları bilinmektedir. Mısırlılar, zamanla hamur işleri kapsamında pişirme tekniklerini de geliştirmişlerdir. Bu yöntemlerden en önemlisi de ekmeğin icadına da vesile olabilecek bir yöntemle, daha ıslak bir hamur elde edip, beyaz-sıcak taşlarla ısıtılan bir fırında pişirme işlemlerini yapmaya başlamışlardır (Demir, 2008).

Ekmeğin icadıyla ilgili çeşitli ifadeler bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi; Babil halkının Milattan Önce (M.Ö.) 4000'li yıllarda kendilerine has fırınlarda ekmeğe pişirdiklerine dair bulgulara rastlandığı, ilk mayalı ekmeğin ise, M.Ö. 2600'lü yıllarda Mısırlılar tarafından yapıldığıdır (URL, 6). Tarihi kayıtlar; M.Ö. 2600-2100 yıllarında Mısır halkının Babil halkından öğrendikleri ekmeği pişirdiklerini, Mısır Firavunu Ramses'in fırınının çeşitli kekler ve ekmeğe ürettiğini, bu ekmeğin bazılarının çeşitli hayvan şekillerinde olduğunu ve bunların kurbanlık için kullanıldığını ifade etmektedir (URL, 7). M.Ö. 2.Yüzyılda Marcus Porcius Cato, "De Agri Cultura" adlı eserinde modern cheesecake'e benzer bir kek tarif etmiştir. Antik Romalılar maya kullanmak suretiyle kek üretmişlerdir (URL, 10). Tarihteki en eski pasta tariflerinden biri, "Cheesecake"tir, hatta ilk Olimpiyat

Oyunları'nda<sup>1</sup> atletlere verilmiştir. Büyük fırınlarda ve sıcak taşlar üzerinde mayasız kek ve ekmekek yapan Mısırlılar dünyanın ilk pastacıları olarak kabul edilmektedir. Keklerin kabarmasında kullanılan doğal mayaları ilk olarak Mısırlılar keşfetmiştir. Mısırlıların kek ve ekmeğin pişirilmesinde kullandıkları sıcak taşların şeklinin yuvarlak olması, pastaların şimdiki şeklinin genelde yuvarlak olmasına vesile olmuştur (Biryol, t.y. ). Tarihte yaşanan bu tür durumlar; kek, pasta, diğer hamur işleri vb. üretilmesinin öncüsü olduğu gibi, pastacılığın gelişiminin temel taşı olarak ta kabul edilebilir.

Mısırlıların hamur işlerinin, ekmeğin, kek vb. ürünlerin gelişimine yaptıkları katkıların yanında, tarihte Eski Yunanlıların da hamur işlerinden üretilen ürünlerin çeşitlendirilmesine ve geliştirilmesine önemli katkıları olduğu literatürden anlaşılmaktadır. Bu bağlamda Eski Yunanlılar, o dönemlerde özel günler ya da ritüeller için özel tarifler ve ekmekek şekilleri yapmak suretiyle pişirme sanatının yaratılmasına katkıda bulunmuşlardır (Demir, 2008).

Ekmekek, kek, pasta vb. yiyeceklerin antik dönemde üretilmesinde dini ritüellerin ve inanışların çok önemli bir rolünün olduğu tarihi kayıtlardan anlaşılmaktadır. Tarih boyunca insanlar; tanrılara şükranlarını sunmak için dini vb. törenlerde kutsal bir yiyecek kabul edilen ekmeği çeşitli şekillerde yapmışlardır. Pastanın tarihine bakıldığında, ilk kek ve pasta motifleri o devirde yaşayan insanların inandığı dinlerin ya da inançların sembolleri şeklindeydi. Örneğin; Antik Keltler döneminde, baharın gelişini kutlamak için bahar mevsiminin birinci gününde güneşe benzeyen pastalar yapılırdı. Çinliler ise her yıl mevsimlerin dönüşünde ayın önemli bir yeri olduğuna inanırlar, Ay Tanrıçası Heng O'ya hasat zamanı hilal şeklinde pastalar yaparlar ve kendisine armağan ederlerdi (URL, 8). Pagan inanışının yaygın olduğu dönemlerde ise Maslenitsa Festivali'nde Pagan'lıların güneş şeklinde küçük bliniler (krepler) yaptıkları ve Güneş Tanrısı'na şükranlarını sundukları bilinmektedir (Atan, 2017). Yine tarih öncesi dönemlerde Hindular, Neolitik Çağ'da Yeni Gine'den getirdikleri şeker kamışı vasıtasıyla, binlerce yıl tanrı ve tanrıçalarına şükranlarını belirtmek için onlara tatlı şeyler sunmuşlardır (Demir, 2008). Özetle; Antik Çağ'da pastacılığın temellerinin atılmasının ve ekmeğin içine bal vb. yiyeceklerin katılmasının asıl sebebinin, tanrılara duyulan şükran olduğu anlaşılmaktadır.

Günümüzde modern pastacılığın boyutlarının geldiği nokta inanılmaz olarak nitelendirilebilir. İnanılmaz olmasının altında yatan sebep ise, pastacılığın gelişiminde yaşanan gelişmelerdir. Ancak, değişimlerin yanında, yüzyıllardır değişmeyen şeylerde olduğu bir gerçektir. Bunlardan en önemlisi ise, doğum günlerinde pastaya mum dikilmesi, üflenmesi ve dileklerin tutulması şeklinde ifade edilebilir. Doğum günlerinde devam eden bu ritüellerin tarihinin tarih öncesi döneme kadar dayandığı ve her ne kadar kanıtlanmasa da her birinin ayrı sebebi olduğu kayıtlardan anlaşılmaktadır.

Tarihteki ilk doğum günü kutlamasının çıkış noktası, Mısır Firavunu için yapılan kutlamalar olduğu ifade edilmektedir (Carmichael, 2021). Mahkûmlara bile af çıktığı bu günde kutlamalara halkın tüm kesimlerinin katılabildiği belirtilmektedir. Bu dönemde sadece erkeklerin doğum günleri kayıt altına alındığı da diğer önemli hususlardan birisidir (URL, 9). Mısır Firavunların taç giyme töreniyle tanrıya dönüştüklerine dair inanış, bu törenlerin doğum günü, hatta tarihteki ilk doğum günü olarak kabul edilmesine sebep olmuştur. Tarihte Antik Mısır'ın ilk Helenistik Kraliçesi Kleopatra'nın, doğum günü kutlaması yapılan ilk kadın olduğu ifade edilmektedir (Elbeyoglu, 2021). İlk doğum günü pastasının ne zaman yapıldığına dair iki tane inanış bulunmaktadır. Birincisi, Antik Yunan'da Ay Tanrıçası Artemis'e şükran olarak sunulmak için yapıldığı, ikincisi ise, Orta Çağ'da Almanya'da insanların İsa'nın doğum gününü kutlamak için sembolik İsa şekli verilen doğum günü pastası yaptıklarıdır (URL, 8).

Pastaya mum dikilmesinin kökeninin nereye dayandığı da en fazla merak edilen konulardan biridir. Eski Mısır'da Firavunlar için yapılan doğum günü kutlaması (taç giyme töreni), uzun yıllar sonra Yunanlıların yaptıkları bazı değişikliklerle kutlanmaya başlanmıştır (Elbeyoglu, 2021). Mısır'dan bu kutlamaları örnek alan Yunanlılar, bu kutlamalarda doğum günü pastası yaparak, pastasının üzerine Ay Tanrıçası Artemis'e şükranlarını sunmak için ay ışığını hatırlatan mumları eklemişlerdir (URL, 9). Yunan halkı, Yunan mitolojisinde sembolü Ay olan Artemis'in (Avcılık ve Kır Tanrıçası/Ay Tanrıçası) doğum günü şenliklerinde, ay şeklinde kekler hazırlamışlar ve ay ışığını hatırlatması için de mum eklemişlerdir. Yunanlıların, pastanın üzerindeki mumların kötü ruhları uzaklaştırdığına; mum üflendikten sonra oluşan dumanın ise dilek tutanların dileklerini tanrıya ulaştırdığına inandıkları ifade edilmektedir (Elbeyoglu, 2021). Sonuç olarak; pastaya mum dikilmesinin kökeninin, Yunanlılara ve onların Tanrıçası Artemis'e dayandığı ifade edilebilir.

<sup>1</sup> İlk olimpiyatlar (M.Ö. 776), Eski Yunan'da Tanrı Zeus adına yapılan şenliklerdi (URL 14).

## 2.2. Orta Çağ (M.S. 375-1453)

Orta Çağ dönemi, pastacılığın tarihinde önemli bir yere sahiptir. Pastanın fırında pişirilmesinin keşfedilmesi ve bir ürün olarak kabul edilmesiyle, tarihte bu dönem, pastanın en parlak dönemi olmuştur (Teyin, 2022). Pastacılığın tarihinde, hamur işleriyle ilgili ilk tariflerin Yunanlılar ve Romalılar tarafından geliştirildiği yönündedir. Fakat hamur işlerinin mutfak sanatına dönüştüğü yerin Orta Doğu olduğu da literatürde ifade edilen durumlardan biridir (Demir, 2008).

Antik Romalılar döneminde, tarihte ilk kez doğum günü kutlamaları dini amaçlı olmaktan çıkarılmış, halkın geneline yayılmıştır. Antik Roma’da, bir dönem üst düzey pozisyonlarda olanlar ve soylular için 50 yaşına geldiklerinde herkesin izleyebildiği doğum günü kutlamaları yapılmıştır. Milli bayram ilan edilen doğum günü kutlamalarında; doğum günü kutlanan kişiye, zeytinyağı, bal, buğday unu ve peynir ile hazırlanan bir kek yapılmakta ve üzerine mum dikilerek dilek tutmaları istenmekteydi. Dönemin Roma imparatoru Jül Sezar ise kendi doğum gününü festival olarak ilan etmiştir. Tarihte kadınların doğum gününün 12. yüzyılın ortalarına kadar kutlanmadığı da ifade edilmektedir (Elbeyoglu, 2021).

Orta Çağ’ın ortalarına gelindiğinde; Müslümanlığın yayıldığı Orta Çağ Avrupa’sında (7.Yüzyıl) Orta Doğu’da bir sanata dönüşen hamur işleri Avrupa’ya getirilmiştir. Avrupalı şefler gelen ürünleri benimsemiş ve kendi yaratıcılıklarını kullanarak geliştirmiştir. Bununla birlikte, Orta Doğu’dan getirilen hamur işleri Haçlı Seferleri (1096-1272 yılları arasında) sırasında kullanılmıştır. Haçlı seferlerinden sonra Rönesans dönemi (14-17. Yüzyıl) Avrupa’sında, pastaların özel ziyafetler için canlı tavşanlar, kurbağalar ve kuşlarla doldurulduğu ifade edilmektedir (Demir, 2008).

Pastacılığın baldan sonra en önemli temel taşlarından biri olan şeker üretimi, 7. yüzyılda yeni bir ivme kazanmıştır. Çinliler, Hintlilerden şeker arıtma tekniğini öğrenmişler ve yoğun olarak şeker kamışı ekip, şeker üretimine başlamışlardır (Demir, 2008). Kek olarak adlandırılan ve tatlı, yumuşak, süngerimsi olarak ifade edilen bu gıda ürününün, 8. yüzyılda ortaya çıktığı belirtilmektedir (Teyin, 2022). Kuru meyve, fındık, fıstık gibi yiyeceklerle zenginleştirilen ve bal ile tatlandırılan pastanın (kekin), 8. yüzyılda Romalılar döneminde insan hayatına girdiği düşünülmektedir. Tarih öncesi dönemlerde başlayan Çin’in Sonbahar Festivali’nde yapılan Ay Keki, o dönemin pastalarına verilebilecek en güzel örneklerden birisidir (URL, 5).

Hıristiyanlığın ortaya çıkması ve yayılması ile birlikte Orta Çağ’da doğum günü kutlamaları yasaklanmıştır. Çünkü Hıristiyan din adamları, doğum günü kutlamanın ve pastanın üzerine mum dikip, üfleyerek dilek tutmanın paganizm<sup>2</sup> inancı olduğuna inanmaktaydı (Elbeyoglu, 2021). Bir diğer bilgi ise, Hıristiyanlar, doğum günü pastası yapımı ve kutlamalarını, Azizlerin (Yortu) ölümlerini kutladıkları günün gerçek hayata doğuş ve dünyanın ise korkunç ve ölümlü olduğuna inanmalarından dolayı iptal etmişlerdir (URL, 9). Bu yaşanan gelişmelerin aksine; Orta Çağ Almanya’sında İsa’nın doğum gününü kutlamak için yapılan doğum günü pastası, 13. yüzyılda yaygınlaşarak çocukların doğum günlerinde de yapılmaya başlanmıştır. Daha sonra doğum günü kutlamaları ve adetleri tüm dünyaya yayılmıştır (URL, 8). 13. yüzyıldaki bir diğer önemli gelişme ise, pastanın tarihi çok eski olmasına rağmen pasta ya da kek (cake) kelimesinin Oxford İngilizce Sözlüğünde 13. yüzyılda ilk defa kullanıldığı ifade edilmektedir. Bununla birlikte pasta ismiyle pastanın ilk defa İngiltere’de üretildiği iddia edilmektedir (Teyin, 2022).

1270 yılında Paris’te Pastacılar Birliği kurulması Orta Çağ’daki önemli gelişmelerden biridir. Ancak o dönemin rejiminde bu birliğe sadece düğün, ziyafet vb. etkinliklerde halka pasta satma yetkisi verilmiştir. Bu birliğin pastacılık ve diğer meslek gruplarına yaptığı önemli katkılardan birisi de hala günümüzde de devam eden çıraklık yöntemine ilk defa bu birliğin nizamnamesinde yer verilmesidir (URL, 1). Bir dönem önemini yitiren fırıncılık ve pastacılık Orta Çağ’ın sonlarına doğru, sadece soylulara hizmet etmek suretiyle önemli meslekler olarak yeniden ortaya çıkmaya başlamıştır. Sadece soylulara hizmet edilen bu dönemin olumsuzluklarında birisi de, pastacılığın fırıncıların kontrolünde gerçekleştirilmesidir. Bu durum, 1400’lü yıllarda Fransa’daki pasta ustalarının kendi şirketlerini kurmasıyla son bulmuş ve şefler pastacılığı fırıncıların kontrolünden çıkarmışlardır (Akçay, 2022). Pastacılığın tarihinde dikkat çekici hususlardan birisi de, Roma İmparatorluğu’nun sonuna kadar pastacılık konusunda uzman kişilerin yetişmiş olmamasıdır (Demir, 2008).

<sup>2</sup> “Paganizm, tek Tanrılı dinlerden önce ortaya çıkan ve günümüzde etkinliğini sürdüren çok tanrılı dindir. Bu dinde, dünya ve evrende var olan her cismin ruhu olduğuna inanılır.” (URL, 13).

Pastacılığın tarihi açısından Orta Çağ döneminin önemini ifade eden önemli bilgilere literatürde sık sık rastlamak mümkündür. Bunlardan bir tanesi, milföy çeşitlerine benzeyen pasta tarifleridir. Bir diğeri ise, 14. yüzyılın sonunda (1390) yazıldığı düşünülen ve bilinen en eski İngilizce yemek kitabı olarak ifade edilen “The Forme of Cury” adlı kitapta, eski tarihlere ait turtalar, tartlar ve kutu şekline benzer pastaların tariflerine rastlanmasındır (Akçay, 2022). İstanbul’un fethi ve Roma imparatorluğunun çöküşünden sonra başlayan Yeni Çağ, Fransız İhtilali’ne kadar devam etmiştir. Yeni Çağ’da pastacılık alanında yaşanan gelişmeler bir sonraki kısımda sırasıyla ele alınmaktadır.

### 2.3. Yeni Çağ (1453-1789)

İstanbul’un fethi ve Roma imparatorluğunun çöküşü ile başlayan Yeni Çağ, Fransız İhtilali ile sona ermiştir. Üç yüzyıldan fazla süren bu çağda da unlu mamuller, hamur işleri, pastacılık vb. konularda bir takım gelişmeler olmuştur (URL, 1). Orta Çağ’ın sona ermesi ve Roma İmparatorluğu’nun çökmesinden sonra o döneme kadar bir meslek olarak aşçılık, neredeyse ortadan kalkmıştır (Akçay, 2022). Bununla birlikte bu durum çok fazla sürmemiştir. Eski Yunanlılar ve Romalılar dönemindeki pastacılık, Roma İmparatorluğu’nun çöküşü ile gerilemiş olmasına rağmen, Amerika’nın keşfi (1492) ile tekrar canlılık kazanmıştır. Amerika’dan getirilen şeker ve kakao Avrupa’da bolluğu sebep olmuş ve pastacılığın gelişmesine vesile olmuştur. Ancak, dönemin kuralları gereği pastacıların sadece soylu ya da önde gelen ailelere pasta yapmak zorunda kalmışlardır (URL, 1). 16. Yüzyılda Rafine şekerin bulunmasından sonraki dönemde pandispanya geliştirilmiştir (URL, 10).

Antik dünyada başlayan pastacılığın serüveni Orta Doğu’nun pastacılığı bir sanata dönüştürmeye başlamasıyla devam etmiştir. Orta Çağ’daki Haçlı Seferlerinden itibaren ise pastacılıkta kullanılan teknikler ve malzemeler Avrupa’ya, özellikle de İtalya’ya taşınmıştır. Bu dönemde, İtalya’nın Rönesans (15-16. Yüzyıl) aşçılarının çırpılmış yumurta akını keşfetmesi ve çeşitli tekniklerle bu yöntemin unlu mamullerin kabartılmasında kullanılması pasta için önemli buluşlardandır (Teyin, 2022). Pastacılık ve mutfak tarihinin en önemli dönüm noktalarından biri, Catherine de Medici’nin 1533’te İtalya’dan Fransa’ya gelişi. 16. yüzyılda İtalyan Catherine de Medici’nin II. Henri ile evlenmesi İtalyan mutfağının ve pastacılığının Fransa’ya taşınmasına vesile olmuştur. Daha sonra kraliçe Catherine de Medici’nin İtalya’dan getirdiği İtalyan şefler Fransız pastanesinde devrim yaratan bir pasta hamuru (choux) geliştirmişlerdir (Demir, 2008). Bu gelişmeler, dünyada bir dönem pastacılığın merkezinin Fransa olmasına ve günümüzde de devam eden popüler Fransız pastacılığının temellerinin atılmasına vesile olmuştur.

Yeni Çağ’da Almanya’da yaşanan gelişmeler, pastacılık, doğum günü kutlaması, kutlama ile ilgili ve günümüzde de devam eden geleneklerin ortaya çıkmasına sebep olduğu anlaşılmaktadır. Hristiyanlar için doğum günü kutlamalarının bir dönem yasaklanmasına rağmen, 15. yüzyılda Almanya’daki fırıncılar doğum günü kutlamalarının yeniden gelenekselleşmesine öncülük etmişlerdir. Alman ailelerin çocuklarının birinci yaş gününü kutlamak istemeleri, 1.yaş doğum günü pastalarının yapılmaya başlanmasına vesile olmuştur. Doğum günü kutlamaları her yıl tekrarlanır hale gelmiş, Almanya’da sadece çocuklara yönelik bir festival (Kinderfest) bile yapılmaya başlanmıştır. Çocukları, doğum günlerinde kötü ruhlardan koruma düşüncesi, pastaların üzerine mum dikilmesi geleneğinin ortaya çıkmasına öncülük etmiştir. Pastanın üzerine dikilen mum sayısı, bir sonraki doğum gününe kadar (o tarihe kadar sağlık ve mutlulukla yaşaması için) olan yaşının sayısı kadar mum dikilmesine karar verilmiştir. Yine günümüzde de devam eden doğum günü olan çocuğun mumları bir seferde söndürmesi ve ardından dilek tutması geleneğinin bu dönemde başlatıldığı anlaşılmaktadır. Ayrıca, doğum günü olan çocuğa hediyeler verilmesinin de bu dönemin Almanya’sından kalma bir gelenek olduğu literatürde belirtilmektedir. Gage ve Gage (2012) tarafından yapılan çalışmada; 1746 yılında Marienborn Kontu Ludwig von Zinzendorf isimli bir kişinin doğum gününün doğum günü pastası ve yanan mumlarla kutlamasıyla, bu geleneğin 18. yüzyılda Almanya’da ortaya çıktığı ifade edilmektedir.

17. yüzyılın sonlarına gelindiğinde, Almanlar ve diğer Avrupalıların dünyanın farklı bölgelerine göç etmeleri ile yaşanan kültürel etkileşimin sonucunda, çocuklara yapılan doğum günleri Asya ve Afrika ülkelerinde bir gelenek haline dönüşmüştür (Elbeyoglu, 2021). 17. yüzyılda İngiltere’de, nişanlı olan insanlar nişanlılarıyla ilgili güzel rüyalar görebilmek için yastıklarının altına meyveli pasta koydukları ifade edilmektedir. 1785 yılında birine doğum günü hediyesi olarak verilen kek, ilk doğum günü pastasıdır ve bu durum doğum günü pastası geleneğinin başlamasına sebep olmuştur (Biryol, t.y. ).

Tarihte doğum günü pastalarından sonra insanlar için önemli günlerde de pastalar hazırlanmaya başlamıştır. Bu pastalardan birisi de düğün pastasıdır. Eskiden doğurganlığı ve bereketi simgeleyen

düğün pastalarının kurutulmuş meyveli ekmekten yapıldığı belirtilmektedir. Günümüzdeki düğün pastalarına benzer pastaların 17. yüzyıldan itibaren yapılmaya başlandığı ifade edilmektedir (URL, 5).

#### 2.4. Yakın Çağ (1789-?)

Sanayi Devrimi'nin (18. Yüzyıl) başlaması ve devrimin ortaya çıkardığı gelişmeler; pastacılığın, pasta çeşitlerinin, üretim tekniklerinin gelişmesine ve doğum günü kutlamalarının tüm dünyada uygulanmaya başlamasına katkıda bulunmuştur (Elbeyoglu, 2021). Sanayi Devrimi ile birlikte; 1789 yılında yaşanan Fransız Devrimi ile başlayan Yakın Çağ, pastacılık ve pasta ile ilgili gelişmelerin zirve yaptığı ve zirve yapmaya devam ettiği bir çağ olarak nitelendirilebilir. Fransız Devriminden sonra pastacılıkta yaşanan gelişmeler sayesinde Paris, pastacılığın başkenti olarak anılmaya başlanmıştır (Atan, 2017).

Yeni Çağ'da özellikle pastacılık konusunda Fransa'da yaşanan gelişmeler, sadece soylular ve saraylılar için yapılsa da, modern pastacılığın ayak sesleri niteliğinde olduğu söylenebilir. Bu ayak seslerinin duyulması da, bir çağı kapatıp bir çağı (Yakın Çağ) başlatan 1789 yılında Fransa Devrimi ile mümkün olmuştur. Devrimden sonra işsiz kalan Fransız pastacılar, Fransa'nın her tarafına yayılarak kendi pasta imalathanelerini açmışlardır. Fransa halkının o güne kadar yapılan tüm pasta çeşitlerini tatmaları sağlanmış, pastacılıkta adeta bir çığır açılmış ve Fransa'da modern pastacılık ortaya çıkmıştır. Tarih Öncesi Çağlardan itibaren ekmek hamurunu farklı ürünler ile (bal, meyve vb.) zenginleştiren insanlar, aslında günümüzdeki modern pastacılığın temelini atan ilk insanlar olarak ifade edilmektedir (URL, 8). Modern pastacılığın en büyük öncülerinin, Fransız aşçı Marie-Antonin Carême ve Urbain François Dubois, İsviçreli Fransız Jules Gouffe, Jülien kardeşler ve Pier Lacam olduğu ifade edilmektedir (URL, 1). 19. yüzyılın başlarında, Fransız mutfağının ve pastacılığın en önde gelen şeflerinden ilki "Kralların aşçısı, aşçıların kralı" olarak bilinen Marie-Antonin Carême (1784-1833) dir (Demir, 2008). Modern mutfak dünyasına pastacılığı getiren ilk kişi, ünlü Fransız pasta ustası Marie-Antoine Careme'dir (Teyin, 2022).

Günümüzde düğünlerin, doğum günlerinin vb. kutlamaların en önemli süsü olan pastanın tarihinde her zaman üzüntü ile hatırlanan ve hatırlanacak olan bir olay yaşanmıştır. Dönemin kraliçesi Marie Antoinette'nin sarf ettiği söylenen "Ekmek yoksa pasta yesinler" (Qu'ïls mangent de la brioche) sözüdür. Literatürde bu konuyla alakalı; Kraliçenin böyle bir söz söylemediği ya da Fransız halkını rencide edecek anlamda söylemediği gibi rivayetler bulunmaktadır. Fakat bu söz maalesef Kraliçeye mal edilmiştir. Fransız Devrimden sonra 1793 yılında Kraliçe idam edilmiştir (URL, 3).

18. yüzyılın başlarında François Vatel'in krem şantiyi bulması pastacılık tarihinin en önemli dönüm noktalarından biri olmuştur. Yine 19. yüzyılda Fransız pastacı Caramel'in karameli keşfetmesinin, pastacılığın gelişmesine ve Paris'in pastanın başkenti haline gelmesine çok önemli katkıları olmuştur (Atan, 2017). Pastacılığın tarihi değiştiren önemli buluşlardan birine imza atan Fransız Şef François Vatel ile ilgili ve pastacılık tarihinde hüzünle hatırlanan bir olayın meydana geldiği ifade edilmektedir. Dönemin Fransa kralı XIV. Louis akşam yemeği için menüde olan balıkların çok taze hatta canlı olmasını istemiştir. Bu yüzden ünlü Şef Vatel, balıkların akşam yemeğine yakın getirilmesini talep etmiştir. Balıklar zamanında gelmeyince kılıcıyla hayatına son vermiştir (Şüyük, 2020).

Bu dönemde pastacılığın gelişmesinde Amerika kıtasının da bir takım etkileri olduğu ifade edilmektedir. 19. yüzyılda Amerika'daki kentli kadınların sosyalleşme adına, sık sık davetler organize etmeleri ve misafirlere çeşit çeşit pastalar yaparak ikram etmeleri, pastacılığın gelişimine önemli katkılar sağlamıştır (URL, 3). Pastacılığın tarihinde önemli kilometre taşlarından birisi de, 19. yüzyılda pastacılık için çok önemli bir aroma maddesi olan vanilyanın, Amerika'da keşfedilmiş olmasıdır (Teyin, 2022). Pastanın tarihinde bir diğer önemli buluş ise, Amerika'nın keşfi ile kakaonun pastacılıkta kullanılmaya başlanmasıdır (Ekinci, 2018).

19. Yüzyılda pastacılıkta soda kullanılmaya başlanıldığı ve 1850 yılında Eben Norton Horsford'un kabartma tozunu keşfetmesiyle keklerin (daha homojen ve kabarmış) yapımında bambaşka bir döneme girilmiştir (URL, 10). 1840'lı yıllarda kabartma tozunun bulunmasından sonra, 1860'lı yıllarda pasta mayası keşfedilmiştir (Biryol, t.y. ). 1850'li yıllarda, gerçek kabartma tozunun bulunması, kısa sürede süngerimsi keklerin üretilmesine vesile olmuştur (Teyin, 2022). Bu keşif, günümüzde pasta ve pastacılığın en önemli ürünlerinden olan pandispanyanın geliştirilmesine katkıda bulunmuştur. Pandispanya, yaş pasta bisküvisi olarak da ifade edilmektedir. Yaklaşık yüzyıllık bir süreçten sonra, yumurtanın beyaz ve sarısının ayrı ayrı çırpılması ve una karıştırılması fikrinin geliştirilmesiyle çok daha iyi pandispanyalar üretilmeye başlanmıştır (URL, 10).

Modern pastacılıkta 19. Yüzyıla gelindiğinde, pastaların şeker hamuru ya da badem ezmesi gibi doğal malzemelerle şekillendirilmesiyle pasta süsleme sanatı daha fazla ön plana çıkmaya başlamıştır (URL, 5). Pasta şekilsel olarak değerlendirildiğinde, figür şeklindeki pastalar 18. yüzyılda ortaya çıkmaya başlamıştır (Teyin, 2022). Tarihte pastaların üzerine mumdan sonra; sayılar, kelimeler, şekiller vb. konulması ve bunların bir süsleme aracı olarak kullanılması pastacılığa ayrı bir değer katmıştır. İlk olarak 1800'lü yıllarda pastaların üzerine, "Many Happy Returns Of The Day" (Doğum günün kutlu olsun) yazılmıştır. 1920 yılında piyasaya çıkan ve meşhur olan "Happy Brithday To You" (Doğum günün kutlu olsun) şarkısından sonra pastaların üzerine "Happy Brithday" yazılmaya başlanmıştır (Ekinci, 2018). Bu şarkı, 1893'te kreş çocukları için yazılmış bir bestedir ve 1924'te de son şeklini almıştır (URL, 9).

Özellikle 19.yüzyıldan itibaren pastacılık konusunda yaşanan gelişmelere paralel olarak, şekilleri, içerikleri ve lezzetleri değişik pasta çeşitleri üretilmeye başlanmıştır. 1832'de Avusturya'da üretilen "Sachertorte" (içinde kayısı reçeli bulunan çikolatalı pasta), 1946'da Güney Amerika'da yapılan "Lady Baltimore" (düğün pastası) ve 1885'te Macaristan'da üretilen "Dobos torte" (daha uzun süre dayanabilen bir çeşit pasta) dir (Teyin, 2022). Pastanın serüveninde 20. yüzyıla geldiğinde; küçük porsiyonlar şeklide üretilen, içinde dolgu kreması olan ve amblemi üzerinde rengârenk süslemeler bulunan Amerikan marifeti "Cupcake"ler üretilmeye başlanmıştır. Bisküvi kıvrımları üzerine peynir ve en üstte ise çikolata, limon, ahududu gibi soslar ve taze meyveler konulmak suretiyle hazırlanan Cheesecake'in pastacılıkta devrim niteliğinde olduğunu da ifade etmek gerekmektedir (URL, 5). 1930'lu yıllarda, Fransız pasta ustası Gaston Lenôtre, yayınladığı kitap ve bu kitaptaki yapılması şartıcı derecede kolay pasta tarifleriyle, Fransa'ya özgü son derece güzel pastalar, kekler vb. hazırlamayı başarmıştır (URL, 1). Bu dönemin pastayı, sadece bal, şeker, meyve vb. ürünlerle tatlandırılan bir kek olmanın çok ötesine taşıdığı literatürden anlaşılmaktadır.

#### 2.4.1. Butik Pastacılık

Pastacılıkta, modern pastacılığın sonuçları ya da tekniklerinden biri şeklinde ifade edebileceğimiz yeni bir yöntem gittikçe popüler olmaya başlamıştır. Pastacılıkta kullanılan bu teknik "Butik Pastacılık" olarak ifade edilmektedir. Butik Pastacılık; Fransa ve Amerika başta olmak üzere, dünyanın birçok ülkesinde geçmişi eski olan, Türkiye'de ise son dönemlerde hızla gelişen ve pastaların kişiye özel hazırlanması da denilen bir yöntemdir (Ekinci, 2018). Artık günümüzde pastalar; şeker kaplamalı ve özellikle pastaların şekilleri gerçek nesnelere (futbol topu gibi) şeklinde yapılmaya başlanmıştır (URL, 9). Butik Pastacılık olarak ifade edilen, dünyada ise "Haute-Couture" (Kişinin özel siparişi üzerine hazırlanmış, özel dikim giysi anlamına gelen ve Fransızcadan gelen bir moda terimidir.) pasta üretimi şeklinde bilinen yöntemdir (Ekinci, 2018).

Butik Pastacılığın ortaya çıkmasında, pastacılıkta tasarımın ön plana çıkması etkili olmuştur. Butik Pastacılığın 1990'larda İngiltere'de ortaya çıktığı ifade edilmektedir. Butik pastacılık ile normal pastacılık arasındaki en önemli farkın, kişinin isteğine özel ürünlerin kullanılması, özel üretim olmasından dolayı fiyat farklılığının ortaya çıkması ve seri üretimin mümkün olmamasıdır (Demir, 2008).

Pastacılığın çörek ya da ekmekle başlayan serüveninde bugün gelinen noktada; doğum günü, düğün ve butik pasta üretimine yeni pasta çeşitleri eklenmektedir. Artık insanlar için bir anlamı olan özel günlerde de (yeni yıl, nişan, atama vb.) kutlama için pastalar yapılmaktadır. Bugüne kadar tüm yapılan pasta çeşitlerine ve Butik Pastaya ilaveten Temalı Pastalar da yapılmaya başlanmıştır. Temalı Pastalar (Örneğin, bahar temalı, deniz temalı, melek temalı vs.) aslında Butik Pastaların bir çeşidi ya da dalı olduğu söylenebilir.

#### 2.4.2. Ülkemizde Pastacılık

Dünyadaki diğer birçok ülkenin aksine, Türkiye'deki pastacılık sanılanın aksine çok eski tarihe dayanmamaktadır. Tarihte Türkiye'de pastacılığın belki de temellerinin atıldığı can sıkıcı bir olay, 1800'lü yıllarda Osmanlı Devleti zamanında yaşanmıştır. Osmanlının Mısır Valisi olarak atadığı Kavalalı Mehmet Ali Paşa devlete isyan ederek, ordusuyla Kütahya'ya kadar ilerlemiştir. Bu isyanı bastırmak için Osmanlı Devleti Rusya'dan yardım istemiş ve Rusya'nın desteğiyle isyan bastırılmıştır. Osmanlı-Rus yakınlaşması ile birlikte Rus Çarı Rusya'nın kapılarını Doğu Karadeniz halkına açmıştır. Rusya'ya giden Doğu Karadenizliler (önemli bir kısmı Çamlıhemşinliler) özellikle pastacılık, fırıncılık ve lokantacılık alanlarında çok önemli gelişmeler kaydetmişlerdir (URL, 3). Hatta o dönemde Rusya'ya giden Çamlıhemşinlilerin orada İstanbul Pastanesi adıyla bir pastane açtıkları bilinmektedir

(URL, 7). Doğu Karadenizliler (özellikle Çamlıhemşinliler) 19. yüzyılın başlarında sadece Rusya değil, Polonya ve Avrupa'nın bazı kentlerine giderek fırıncılık, pastacılık, lokantacılık gibi meslekleri öğrenmişlerdir (Biryol, t.y. ). 1917 Ekim Bolşevik devriminden sonra Rusya'ya gidenlerin çoğu geri dönmüş ve Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde pastacılık, fırıncılık yapmaya başlamışlardır. Günümüzde Türkiye'de birçok pastane sahibinin Karadenizli ve özellikle de Rizeli olmasının sebebi budur (URL, 3). Tarihte yaşanan bu gelişmelerin bir sonucu olarak artık, her yıl mayıs ayında Rize'nin Çamlıhemşin ilçesinde "Pasta Festivali" düzenlenmektedir (Şüyün, 2020).

Aynı zamanda kendisi de Çamlıhemşinli olan yazar Uğur Biryol "Gurbet Pastası" isimli kitabında, pastacılığın Anadolu'daki serüvenini, gurbet ve pasta tadında enine boyuna anlatmaktadır. Yazar kitabında; Çamlıhemşin'den 186 ailenin ve bir o kadar da bireyin Rusya ve Polonya'ya gidip, pastacılık vb. meslekleri öğrendiğini ve bu meslekleri Anadolu'ya taşıdıklarını ifade etmektedir. Bununla birlikte günümüzde Anadolu'da, Çamlıhemşinlilerle birlikte bu meslekleri Konyalılar, Kastamonulular ve Çankırılıların da yaptığını hatta İspir'lilerin de fırıncılıkta öncü olduğunu ifade etmektedir (Vreskala, 2016).

Türkiye'de pastacılığın Cumhuriyetin ilanından sonra ülkeye gayrimüslimlerin pastacılık ürünlerini getirmesiyle birlikte şekillendiği ve 1950'lerde ise bugünkü halini almaya başladığı ifade edilmektedir. O dönemde Türkiye'ye kremalı pastaları getiren ilk kişinin, Baylan Pastanelerinin sahibi Harry Lenas olduğu literatürde belirtilmektedir (Teyin, 2022). Türkiye'deki pastacılığın gelişmesine vesile olan durumlardan bir tanesi de, Osmanlı'nın Balkanlar'a hakim olduğu son dönemlerde, başta İstanbul olmak üzere birçok yere Balkanlar'dan pasta ve fırın ustalarının gelmiş olmasıdır. Balkanlardan gelen ustalar (özellikle Yugoslav ve Makedon), fırıncılıkta ve pastacılıkta önemli gelişmelerin ortaya çıkmasına vesile olmuşlardır (URL, 3).

19. yüzyılda ülkemizde pastacılığın geldiği seviyeyi anlatan eserlerden biri, Nur Akın'ın "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera" adlı eseridir ve o günkü Beyoğlu'nun durumunu şu sözlerle ifade etmektedir: 19. yüzyılın sonlarında Pera'daki pasta ve şekerlerde Avrupa'nın ünlü başkentlerinde olduğu gibi her türlü pasta, şekerleme ve çikolata çeşitlerini bulmak mümkündür. Ülkemizde pastacılık sanatının gelişmesinde ve yayılmasında; Çamlıhemşinliler, Rum, Ermeni, Yahudi vatandaşlarımız ve Balkanlardan muhacir olarak gelen Makedonlar ve Yugoslavlar etkili olmuştur (URL, 7). Türkiye'deki pastacılığın yaygınlaşmasına 19. yüzyılda Rusya'ya giden Karadenizliler ve Balkanlardaki muhacir hareketi sebep olmuştur (URL, 3).

Günümüzün Türkiye'sinde; pastacılıkta kullanılan birçok ürünün yurt dışından ithal edildiği belirtilmektedir. Böyle bir tablonun oluşmasının en önemli sebebi, Türkiye'ye pastacılığın diğer birçok ülkeden çok daha geç gelmesiyle ilişkili olabilir. Bununla birlikte; yurt dışında pastacılıkta kullanılan ürünlerin çoğu hazır ya da endüstriyel ürünlerdir. Türkiye'de ise el emeğiyle hazırlanmış pastalar daha fazla ön plandadır ve bu durum ülkemizdeki pastacılığı daha ileri seviyelere taşımıştır (Demir, 2008).

### 2.4.3. Pastacılıkta Bazı Kavramlar

Kek, pandispanya, pasta, yaş pasta, kuru pasta, krema ve pastane gibi kavramlar artık günümüz pastacılığında çok kullanılan kavramlardır.

Pasta keki; pastanın süngerimsi yapısının oluşmasını sağlayan; yumurta, süt, şeker, un, çeşitli katkı maddeleri ve aromaların katılmasıyla hazırlanan bir yiyecek maddesi şeklinde tanımlanmaktadır (Teyin, 2022). Pasta: "İçine katılmış türlü maddelerle özel bir tat verilmiş, fırında veya başka bir yolla pişirilerek hazırlanmış bir tür hamur tatlısı" şeklinde tanımlanmaktadır (URL, 2). Yaş pasta, kek ve krema olmak üzere iki ana kısımdan oluşan bir gıda ürünüdür. "Kek; un, şeker, yağ, yumurta, kabartma tozu, su ya da bazen süt ve/ya da süt tozu, lezzet verici bileşen(ler) ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun pişirilmesiyle elde edilen bir unlu mamul olarak tanımlanabilir" (URL, 4). Pasta kelimesi kullanıldığında genelde aklımıza ilk gelen şey, yaş pastadır. Ancak günümüzde tatlı ve tuzlu olmak üzere yapılan kuru pasta çeşitlerinin sayısı oldukça fazladır. Bu çalışmada yaş pasta üzerinde durulmaktadır.

Endüstriyel pastacılıkta günümüz yaş pastasının kek kısmını oluşturan en önemli ürün pandispanyadır. Günümüzde yaş pastanın temeli olan pandispanyanın adı, İtalyanca "Pandispanna" kelimesinden gelmekte, anlamının ise İspanyol ekmeği olduğu belirtilmektedir (Soysal, 2009). Pandispanya;



yumurta, un, şeker, nişasta, ovaleks<sup>3</sup>, vanilya ve kabartma tozunun karıştırılmasıyla elde edilen ve pasta altı kekleri olarak ta bilinen bir üründür (Teyin, 2022). Pandispanya; Yuvarlak, baton, rulo, mini veya özel günler için farklı şekillerde birçok pasta yapımında kullanılan temel bir ürün olarak ifade edilebilir (URL, 11). Pandispanyanın; kekin kendine özgü özellikleri (tekstür) bakımından hafif ve süngerimsi bir yapıya sahip olması istenmektedir. Bunu sağlanabilmesi için, yumurtanın taze olması ve kullanılmadan önce oda sıcaklığına getirilmesi gerekmektedir. Pandispanyanın kalitesi; içindeki gözeneklerine, kabuksu yapısına ve kendine has rengine bağlıdır (Dizlek, 2013).

"Kremalar; pastacılıkta hemen hemen tüm çeşitlerde lezzet vermek, dolgu yapmak, süslemek ve pastanın kurummasına karşı koruyucu bir tabaka oluşturmak için kullanılan temel ürünlerden birisidir." Ocak üzerinde veya çığ olarak hazırlanabilen kremanın; pastacı kreması, yağlı krema, kaynamış şuruplu yağlı krema (İtalyan Merengi), krem şanti<sup>4</sup> ve kremabör (Fransız kreması) gibi çeşitleri pastacılıkta kullanılmaktadır (URL, 12). Kraliçe Victoria (19.yüzyıl), saf beyaz kremayı kendi düğün pastasında ilk kullanan kişidir ve bu sebeple bu krema "Royal İcing" (Kraliyet Kreması) şeklinde isimlendirilmiştir (Biryol, t.y. ).

Pastane kavramı; antik dünyadaki Mısır'ın basit keklerinin/çöreklerinin bal, kuruyemiş, baharat vb. ile tatlandırılmasına, Yunanlılara, Roma İmparatorluğuna ve Orta Doğu'nun pastacılığına kadar uzanabilir. Pastane; kökeni farsça ve İtalyanca dillerine dayanan, pasta vb. yapılan, yenilen ve satılan yer ve pastacı anlamlarına gelen bir kavramdır (URL, 2). Pastane sadece hamur işlerini değil, aynı zamanda yapıldığı ve satıldığı yeri de ifade etmektedir (Demir, 2008).

### 3. SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

Pasta'nın tarihi serüveninde yaşanan gelişmeleri tespit etmek ve bu gelişmeleri bilimsel bir çalışma altında bir araya getirmenin amaçlandığı bu çalışma, kronolojik (Çağlara göre) sırayla yapılmıştır. Pastanın tarihinde; elde edilen unun sulandırılması, daha sonra pişirilmesi ve bal başta olma üzere karıştırılmasıyla elde edilen yiyeceğin; ekmek, çörek, kek vb. şekillerde adlandırıldığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte;

*Tarih Öncesi Çağlar ve İlk Çağ (M.Ö. 3000-M.S. 375):* İlk ekmeği M.Ö. 4000'li yıllarda Babil'lilerin yaptığı, Mısırlıların ekmek pişirmeyi Babil halkından öğrendiği belirlenmiştir. Ayrıca, ilk mayalı ekmeğin, M.Ö. 2600'lü yıllarda Mısırlılar tarafından yapıldığı bulgulanmıştır. M.Ö. ekmek vb. yiyeceğin üretilmesiyle ilgili yaşanan gelişmeler pastacılığın tarihi serüveninin ilk adımları niteliğindedir. Tarihte pastanın atası sayılabilecek ilk adımın un ve suyla hazırlanan, lavaşa benzeyen ince hamurların arasına bal konulmasıyla başladığı anlaşılmaktadır. Ekmek, çörek kek vb. bu yiyeceğin arasına bal, meyve, kuru yemiş gibi yiyeceklerin konulması ya da karıştırılması düşüncesinin genellikle tanrılar için yapılan dini tören vb. ritüellerle alakalı olduğu tespit edilmiştir. Tanrılara sundukları bu yiyecekleri dönemin tanrılarının (Ay, Güneş vb.) ya da kutsallarının şeklini vererek hazırlamışlardır. Antik Mısır'da fırında pişirme tekniğinin keşfedilmesi, pastacılık açısından çok önemli gelişmelerden biridir. M.Ö. 2.Yüzyılda Marcus Porcius Cato, "De Agri Cultura" adlı eserinde modern Cheesecake'e benzer bir kek tarifi vermesi de enteresan bulgulardan biridir.

Tarihteki ilk doğum günü kutlamasının çıkış noktası, Mısır Firavunu için yapılan taç giyme töreni kutlamaları olduğu belirlenmiştir. Tarihte, doğum günü kutlaması yapılan ilk kadının Antik Mısır'ın ilk Helenistik kraliçesi Kleopatra'nın olduğu bulgulanmıştır. İlk doğum günü pastasının; Antik Yunan'da Ay Tanrıçası Artemis ya da Orta Çağ'ın Almanya'sında İsa'nın doğum gününü kutlamak için yapıldığı yönünde iki farklı inanışın olduğu tespit edilmiştir. Yunanlıların, Ay Tanrıçası Artemis için yaptıkları törenlerde Ay ışığını hatırlatması için pastanın üzerine mum diktikleri ve bu geleneğin günümüze kadar bu törenlerden geldiğinin rivayet edildiği belirlenmiştir. Normal vatandaşların doğum günlerinin Romalılar döneminde kutlanmaya başlandığı diğer bulgulardandır.

*Orta Çağ (M.S. 375-1453):* Orta Çağ'daki doğum günü kutlamaları Hıristiyanlığın ortaya çıkmasından sonra din adamları tarafından yasaklanmıştır. Fakat daha sonra Orta Çağ Almanya'sında İsa'nın doğum gününü kutlamak için doğum günü pastası yapılmış, bu durum 13. yüzyılda çocukların doğum günlerinin yapılmaya başlanmasına öncülük etmiştir.

<sup>3</sup> "Pastacılık sektöründe pandispanya, rulo ve keklerde ürünlerin hacim ve yumuşaklığını arttırarak; gözenek yapısını iyileştiren emülgatör (birbirleri ile karışmayan maddelerin karışmasını sağlayan madde) ve stabilizatör (gıdaya dayanıklılık, yoğunluk, renk vermek için katılan madde veya madde karışımları) işlevi gören jel formunda bir katkı maddesidir." (URL, 12).

<sup>4</sup> Pastacılıkta genellikle meyve, pasta ya da dondurma ile en sık kullanılan ve çırpılarak köpürtülüp, şeker ilave edilen bir krema çeşididir. (URL, 12).

Tarihte şimdiki pastaların benzerlerine 12. yüzyılda rastlandığı ve pasta kelimesinin Oxford İngilizce Sözlüğünde 13. yüzyılda kullanılmaya başlandığı, Orta Çağ'daki gelişmelerden biridir. Bu dönemde, hamur işlerinin ilk olarak mutfak sanatına dönüştüğü yerin Orta Doğu olduğu, yumuşak kekin 8. yüzyılda ortaya çıktığı, kadınların (Kleopatra hariç tutulabilir) doğum gününün 12. yüzyılın ortalarına kadar kutlanmadığı ve bal, kuruyemiş, meyve vb. ile tatlandırılan pastanın (kekin), 8. yüzyılda Romalılar döneminde insan hayatına girdiği bulgulanmıştır. 14. yüzyılın sonunda yazıldığı düşünülen ve bilinen en eski İngilizce yemek kitabında, eski tarihlere ait turtalar, tartlar ve kutu şekline benzer pastaların tariflerine rastlanması da o dönemin pastacılığının ne kadar geliştiğinin önemli bir göstergesidir.

*Yeni Çağ (1453-1789):* Amerika'nın keşfi (1492) ile gelen şeker ve kakao bolluğu, 16. Yüzyılda Rafine şekerin bulunmasıyla pandispanyanın bulunuşu, İtalya Rönesans'ında (15-16. Yüzyıl) çırpılmış yumurta akının keşfedilmesi ve bunun unlu mamullerin kabartılmasında kullanılması ve Catherine de Medici'nin 1533'te İtalya'dan Fransa'ya kraliçe olarak gelişi, pastanın serüveninde önemli olan gelişmelerdir. Kraliçenin İtalya'dan getirdiği İtalyan şeflerin devrim yaratan bir pasta hamuru (choux) geliştirmişleri de çok önemli gelişmelerdendir. Alman ailelerin çocuklarının 1.yaş doğum gününü pasta yapıp kutlamaya başlamaları, pastaların üzerine mum dikilmesi, dikilen mum sayısı, mumların bir seferde söndürülmesi, ardından dilek tutulması ve doğum günü olan çocuğa hediyeler verilmesinin bu dönemin Almanya'sından kalma bir gelenek olduğu tespit edilmiştir.

*Yakın Çağ (1789-?):* Fransız Devrimden sonra işsiz kalan pastacıların kendi işyerlerini açmalarıyla, modern pastacılığın ortaya çıkması, krem şantinin bulunması, karamelin yapılışının keşfi, vanilyanın bulunması, kakaonun ve sodanın pastacılıkta kullanılmaya başlanması ve kabartma tozunun keşfedilmesinin pandispanyanın geliştirilmesine vesile olması, bu dönemin en önemli gelişmeleri arasında sayılabilir. Bununla birlikte; figür şeklindeki pastaların ortaya çıkması, Cupcake, Cheesecake gibi pastacılıkta devrim niteliğindeki ürünleri ortaya çıkması, pastaların üzerine mumdan sonra; sayılar, kelimeler, şekiller vb. konulması ve bunların bir süsleme aracı olarak kullanılması, pastaların üzerine yazılar yazılması ve Butik Pasta tekniğinin ortaya çıkması da kayda değer gelişmeler arasındadır.

*Ülkemizde Pastacılık;* Türkiye'de pastacılığın 19.yüzyıldan itibaren ortaya çıkmaya başladığı, pastacılığın gelişmesinde; Çamlıhemşinlilerin, ülkedeki Rum, Ermeni, Yahudi vatandaşlarının ve Balkanlardan muhacir olarak gelen Makedonların ve Yugoslavların etkili olduğu tespit edilmiştir.

## KAYNAKÇA

- Akçay, E.U. (2022). Pastacılık Tarihi: Geçmişten Günümüze Bir Yolculuk, <https://www.themaggar.com/pastacilik-tarihi-dogusu/>
- Atan, R. (2017). Dünden Bugüne Pastanın Masalsı Tarihi, <https://gastromanya.com/dunden-bugune-pastanin-masalsi-tarihi/>
- Biryol, U. (t.y.). Pastacılığın Tarihi, <https://pokutsal.com/blog-pastaciligini-tarihi-7>
- Carmichael, R. (2021). Pastanın Mumunu İlk Kim Üfledi? Doğum Günü Kutlama Geleneğinin Günümüze Yolculuğu, <https://onedio.com/haber/pastanin-mumunu-ilk-kim-ufledi-dogum-gunu-kutlama-geleneginin-gunumuze-yolculugu-1000675>
- Çetin, Z. (2020). Kutlamaların Aranan İsmi Pastanın Ülkemize Uzanan Lezzet Dolu Tarihi Yolculuğu, <https://yemek.com/pastanin-tarihi/>
- Demir, G. (2008). *Yükselen Hizmet Pazarlaması Uygulaması Olarak Butik Pastane İşletmeciliği ve İstanbul'daki Butik Pastaneler Üzerine Kapsamlı Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Işık Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Dizlek, H. (2013). Kremalı kek (yaş pasta) bileşenleri ve üretimi. *Dünya Gıda Dergisi*, 18(2013-06), 77-84.
- Elbeyoglu, E. (2021). Doğum Günü Pastasına Neden Mum Dikiyoruz? <https://www.livapastacilik.com/blogs/p/pastaya-mum-dikmenin-kokeni-nereye-dayanir>
- Ekinci, A. (2018). Pastanın da bir tarihi var, <https://www.foodtime.com.tr/makale/pastanin-da-bir-tarihi-var264.html#:~:text=Pasta%2012.yy%20sonlar%C4%B1na%20kadar,tarihi%20ise%2C%20Antik%20C3%A7a%C4%9Flara%20dayanmaktad%C4%B1r.>

- Gage, M., & GAGE, J. (2012). Birthday cakes: history & recipes. *New England Recipes*, <http://mobile.newenglandrecipes.org/Birthday-Cake.pdf>.
- Soysal, S. (2009). Pastanın tarihçesi, <https://www.hurriyet.com.tr/pastanin-tarihcesi-11661293>
- Şüyün, F. (2020). Tarih boyunca kutlamaların vazgeçilmezi: Pasta, <https://www.dunya.com/saglik/tarih-boyunca-kutlamalarin-vazgecilmezi-pasta-haberi-400871>
- Teyin, G. (2022). Pasta Tüketen Bireylerin Pasta Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 191-200.
- Vreskala, S. (2016). Pastanın Türkiye serüveni, <https://www.gazeteduvar.com.tr/hayat/2016/12/09/pastanin-turkiye-seruveni>
- URL 1. Pastacı Okulu,(t.y.). Fransız Pastacılığı, <http://pastaciokulu.com/fransiz-pastaciligi/>
- URL 2. İleilgili, (t.y.). Pastane, <https://nedir.ileilgili.org/pastane>
- URL 3. Ülküfırın, (t.y.). Geçmişteki Pastacılığın Günümüze Uzanan Tarihi ve Geçmişi, <https://www.ulkutat.com/blog/icerik/gecmisteki-pastaciligin-gunumuze-uzanan-tarihi-ve-gecmisi>
- URL 4. GFA Gastro-food Academy, (t.y.). Butik Pastacılık, <https://gastro-food.com.tr/tr/anasayfa/kategori/75/butik-pastacilik>
- URL 5. Kültür ve Yaşam, (2022). Pastanın Uzun ve İlginç Tarihi, <https://kulturveyasam.com/pastanin-uzun-ve-ilginc-tarihi/>
- URL 6. Ankastrerlife, (t.y.). Ekmeğin tarihçesi, <https://www.ankastrerlife.com/ekmegin-tarihcesi.xhtm>
- URL 7. 2F Frozen Cake Factory, (t.y.). Yıllar yıllar önce, <https://www.2f.com.tr/makale-detay/1/pastaciligin-da-bir-tarihi-var>
- URL 8. Lokma, (2021). Lezzet dolu bir tarihi yolculuk: Pastanın tarihi, <https://www.gzt.com/lokma/lezzet-dolu-bir-tarihi-yolculuk-pastanin-tarihi-blog-3592932>
- URL 9. Mynet, (2017). Tarihteki İlk Doğum Günü Kutlaması Ortaya Nasıl Çıktı? <https://www.mynet.com/tarihteki-ilk-dogum-gunu-kutlamasi-ortaya-nasil-cikti-1157713-myyemek>
- URL 10. Gıda ve İnovasyon Merkezi, (2016). Kek ve Pandispanyanın Tarihçesi, <https://gidainovasyonmerkezi.com/kek-ve-pandispanya-tarihcesi/#:~:text=Orta%20%C3%87a%20%C4%9F'da%20en%20yayg%C4%B1n,vanilya%20Avrupa'da%20kullan%C4%B1lmaya%20ba%C5%9Flad%C4%B1.>
- URL 11. Droetker, (t.y.). Pandispanya Un, <https://www.droetker.com.tr/tr-tr/urunler/temel-un-karisimleri/pandispanya-un>
- URL 12. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, (2019). Yiyecek İçecek Hizmetleri-Yaş Pastalar, MEGEP. [http://www.megep.meb.gov.tr/mte\\_program\\_modul/moduller/Ya%C5%9F%20Pastalar.pdf](http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/Ya%C5%9F%20Pastalar.pdf)
- URL 13. Hürriyet, (2020). Paganizm nedir ve neye inanır? Pagan ne demek? <https://www.hurriyet.com.tr/egitim/paganizm-nedir-ve-neye-inanir-pagan-ne-demek-41627918>
- URL 14. Spor Hizmetleri Genel Müdürlüğü, (t.y.). Olimpiyat Oyunlarının Tarihçesi, <https://shgm.gsb.gov.tr/Sayfalar/128/163/OlimpiyatOyunlarininTarihcesi>