



# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(3): 3002-3015.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.522](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.522)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



## KAVRAMSAL MAKALE

### Damla Sakızının Türk Mutfağındaki Yeri, Önemi ve Kullanım Alanları

Öğr. Gör. Cansu AĞAN, İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, İstanbul,  
e posta: [cagan@istinye.edu.tr](mailto:cagan@istinye.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9043-8767>

Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZER, İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi,  
İstanbul, e posta: [cozer@istinye.edu.tr](mailto:cozer@istinye.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8471-8607>

#### Öz

Geçmişten günümüze kadar köklü bir kültürel değere sahip olan Türk mutfağı, kullanılan malzemelerin çeşitliliği açısından zengin bir mutfak olup geleneksel ve yöresel yemekleri ile dikkat çekmektedir. Damla sakızı, Akdeniz ve Ege adalarında 2-3 metre boyunda olup kendiliğinden yetişen *Anacardiaceae* familyasına ait olan sakız ağacının (*Pistacia lentiscus* L.) gövde ve dallarının çizilmesi ile elde edilen doğal reçinedir. Saydam ve hoş kokulu bir ürün olan damla sakızı Türk mutfağında yemeklerde, içeceklerde ve özellikle sütlü tatlılarda koku, tat ve aroma özelliklerinden dolayı sıklıkla kullanılmaktadır. Bu çalışmada damla sakızının genel özellikleri, tarihçesi, insan sağlığına etkisi ve Türk mutfağında kullanım alanları hakkında 1984-2020 yılları arasında yayınlanan çalışmalar (araştırma makaleleri, derlemeler, lisansüstü tezler, kongre bildirimleri, kitaplar) taranmış ve elde edilen veriler başlıklar halinde bir derleme çalışması haline getirilmiştir. Damla sakızının üretim artırma çalışmalarının yapıldığı, konu ile ilgili etkinlik ve festivallerin var olduğu görülmüştür. Ayrıca Osmanlı döneminden günümüze aktarılan ve damla sakızı ihtiva eden bazı reçetelerin günümüzde geleneksel olarak kullanılıyor olduğu belirlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Damla sakızı, Gastronomi, Türk Mutfağı, Yiyecek kültürü, Yöresel Yemek.

**Makale Gönderme Tarihi:** 04.03.2020

**Makale Kabul Tarihi:** 07.07.2020

#### Önerilen Atıf:

Ağan, C. ve Özer, Ç. (2020). Damla Sakızının Türk Mutfağındaki Yeri, Önemi ve Kullanım Alanları, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 3002-3015.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



## The Role, Importance and Areas of Usage Mastic Gum in Turkish Cuisine

Lecturer Cansu AĞAN, İstinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture İstanbul, e mail: [cagan@istinye.edu.tr](mailto:cagan@istinye.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9043-8767>

Assistant Prof. Dr. Çağla ÖZER, İstinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, İstanbul, e mail: [cozer@istinye.edu.tr](mailto:cozer@istinye.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8471-8607>

### Abstract

Turkish cuisine, which has a rooted cultural value from the past to the present, has rich in the variety of materials used and attracts attention with its traditional and regional dishes. Gum mastic is a natural resin obtained by drawing the stems and branches of the Mastic tree (*Pistacia lentiscus* L.), which belongs to the *Anacardiaceae* family, which is 2-3 meters tall in the Mediterranean and Aegean islands. Mastic gum which is a clear and aromatic product, is also included in dishes and drinks in Turkish cuisine as a spice and main ingredient due to its fragrance, taste and aroma characteristics. In this study, the studies (research articles, reviews, postgraduate thesis, congress proceedings, books) which published between 1984-2020 on the general characteristics, history, effect of human health and usage areas in Turkish cuisine of gum mastic were scanned and the data obtained were compiled into titles. It is observed that production enhancement studies of gum mastic are carried out and there are activities and festivals related to the subject. Additionally, it has been determined that some recipes which contain gum mastic and have been transferred from the Ottoman period to the present, are traditionally used today.

**Keywords:** Food Culture, Gastronomy, Gum Mastic, Local Cuisine, Turkish Cuisine

**Received:** 04.03.2020

**Accepted:** 07.07.2020

### Suggested Citation:

Ağan, C. and Özer, Ç. (2020). The Role, Importance and Areas of Usage Mastic Gum in Turkish Cuisine, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(3): 3002-3015.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.