

GASTRONOMİK BİR DEĞER OLARAK TARHANA VE COĞRAFI İŞARETLEMEDE TARHANANIN YERİ VE ÖNEMİ

TARHANA AS A GASTRONOMIC VALUE AND ITS SIGNIFICANCE IN THE GEOGRAPHICAL INDICATION

Prof. Dr. NURTEN ÇEKAL

Pamukkale Üniversitesi

ncekal@pau.edu.tr

ORCID: 0000-0002-7596-9129

BAHAR ASLAN

Pamukkale Üniversitesi

baslan@pau.edu.tr

ORCID: 0000-0002-7258-5744

ÖZ

Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfaklarından biridir. Zenginliğini tarih boyunca birçok kültürle etkileşim halinde bulunmasına ve elverişli coğrafi koşullarına borçlu olan Türk mutfağı dört temel besin grubundan üretilen çok sağlıklı kombinasyonlara ve çok geniş lezzet yelpazesine sahip olmasından dolayı gastronomi turizmi açısından takdire değer bir mutfaktır. Türk mutfağında geleneksel gıdalar önemli bir yere sahiptir. Tarhana da, yörelere göre çeşitlilik gösteren geleneksel ve oldukça besleyici bir gıdadır. Yemek kültürümüze sahip çıkmak geleneksel gıdalarımızın unutulmasını önlemek ve korumak amacıyla gerçekleştirilen coğrafi işaretleme büyük öneme sahiptir. Bu çalışmada, Türkiye’de üretilen tarhana çeşitleri ve bu tarhana çeşitlerinden hangilerinin coğrafi işaretleme kapsamında bulunduğu konusu işlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Coğrafi İşaret, Tarhana.



ABSTRACT

Turkish cuisine is one of the richest cuisines in the world. The Turkish cuisine, which owes its richness to many cultures throughout history and owes its favorable geographical conditions, is a worthwhile cuisine in terms of gastronomic tourism due to its very healthy combinations and the wide range of flavors produced from the four main food groups. Traditional foods have an important place in Turkish cuisine. Tarhana is a traditional and highly nutritious food that varies according to the region. The geographical indication, which is carried out in order to preserve the food culture and to preserve the forgetting of our traditional gifts, has great prescription. In this study, which covered issues of geographical indication of which of the Tarhana varieties and these varieties produced in Turkey were examined.

Keywords: Gastronomy, Geographical Indication, Tarhana.

GİRİŞ

Yaşamın devamını sağlamak amacıyla tüketilen besinlerin türleri ve hazırlanış şekilleri örf, adet ve geleneklere dayalı bir uygulama olduğu için beslenme düzeni ya da beslenme alışkanlığı “mutfak kültürü” ya da “yemek kültürü” olarak adlandırılmıştır (Arlı vd., 2002; Baysal, 2012; Bulduk, 2007; Gürman, 2002).

Bir toplumda mutfak kültürünün oluşmasında o toplumun örf ve adetleri, gelenek ve göreneklere, kendine has yemekleri, beslenme alışkanlıkları gibi pek çok faktör etkili olmaktadır (Tunç ve Saç, 1998). Yemek, insanın fizyolojik ihtiyacı olması yanında aynı zamanda sosyal bir gereksinimdir. Bunun yanında bireyin içinde yaşadığı toplumun fiziksel ve kültürel özellikleri de yemek kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Kemaloğlu, 2011).

Dünyanın her ülkesinde, toplumsal bir simge olan yemek sosyal statüyü, iletişimi, gücü temsil etmesi açısından oldukça önemli bir yere sahiptir. Yemeğin kendine özgü sembolleri içermesinden dolayı belli ritüellerde kültürün beslenme konusundaki önemi de ortaya konulmuştur. Tarımla uğraşan toplumlar ile endüstrileşmiş toplumlar arasında yiyecek tüketiminde farklılıklar vardır. Bu durum o toplumların ekonomik gelişmişlik süreçleri hakkında bilgi vermektedir (Abdürrezzak, 2014).

Türk mutfağı, Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın en ünlü üç mutfağından biridir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013). Türk insanı, dünyanın en zengin mutfaklarından birini yaratmıştır. Türk mutfağının zenginliği Türk kültürüne bağlıdır.

Her ülkenin yemek kültürü ve beslenmesinde önemli olan ve o ülkeye özgü olarak bilinen bazı geleneksel yiyecek ve içecekler bulunmaktadır (Gök vd. 2017). Tarhana da bu yiyeceklere örnek olarak gösterilebilir. Her yörede sıklıkla tüketilen tarhananın yörelere göre farklılaşmasının nedeni içeriği ve yapılış yöntemlerinin değişmesi ve farklı isimler ile anılmasıdır. Bazı ülkelerde de ülkemizde üretilen tarhanaya benzer ürünler üretilmektedir. Örneğin Mısır, Suriye, Lübnan ve Ürdün'de yapılan kishk, Irak'ta kushuk, Yunanistan'da trahana, Macaristan ve Finlandiya'da tahonya/talkuna tarhanaya benzer ürünler arasında sayılabilir (İbanoğlu ve İbanoğlu, 1999).

Kökeni yüzyıllar öncesine dayanan tarhana geleneksel bir yiyecek olması yanı sıra aynı zamanda etnik kültürel bir simge olarak da kabul edilmektedir. Tarhana Ülkemizin birçok yöresinde yaygın olarak yapılmaktadır (Gök vd., 2017). Türkler tarafından Orta Asya'dan bu yana bilinen ve günümüze değin tüketilen tarhana genellikle çorba yapımında kullanılırken, Maraş

mutfağında farklı şekillerde de kullanılmaktadır (Göçmen vd., 2003; Coşkun, 2003; Gök vd., 2017).

Beslenme, tüm bireyleri içine alan günlük bir yaşam etkinliği olarak tanımlanmaktadır (Kocatepe ve Tırlı, 2015). Yakın yüzyılda gıda ürünlerinin çeşitliliği hakkında ortaya atılan yanlış yaklaşımlar, bilinçsizce yapılan gıda tüketimleri, bireylerin yoğun iş temposu gibi faktörler, hem besleyici değeri yüksek hem de hazırlama kolaylığına sahip fonksiyonel ürünlere duyulan ihtiyacın önemini ortaya çıkarmıştır (Şimşekli ve Doğan, 2015). Tarhanada bu ürünlerden biridir aynı zamanda tarhanayı günümüzün hazır çorbalarının atası saymak mümkündür (Alçay vd., 2015).

Coğrafi işaretlemenin amacı il ve bölge ile özdeşleşen ürünlerin korunması ve kalitesinin sağlanmasıdır. Türkiye’de yöresel ürünlerin coğrafi işaret yoluyla korunma süreci 1995 yılında çıkan 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile başlamıştır. 1995’ten 2016 yılına kadar sadece 2 çeşit tarhanamız coğrafi işaret tescili almıştır. Tarhana üretiminde belirli bir standarda ulaşamadığı için coğrafi işaretli tarhanaların korunması ve sayıca fazlaştırılmasının ise önemi yadsınamaz.

Yapılan bu çalışmada geleneksel gıdalarımızdan tarhana üzerinde durulmuştur. Ayrıca yapılan yazın taramasında tarhananın önemi ve yöresel tarhanalarımız hakkında kaynaklara rastlanılmasına rağmen coğrafi işaretli tarhanalarımızın vurgulanmasına yönelik bir yazın taramasına rastlanılmamıştır. Bu yüzden bu çalışma Türkiye’deki geleneksel tarhanalarımızın varlığına vurgu yapmak ve coğrafi işaret tescilini alan ve başvuru aşamasında olan tarhanalarımızı sınıflandırmak, coğrafi işaretlerin korunması ve sayıca çoğaltılması gerektiğine vurgu yapmak için derlenmiştir.

TARHANA’NIN GASTRONOMİK DEĞERİ

Tarhana, un, yoğurt, maya, sebze ve baharatların karıştırılması, fermentasyona bırakılması, kurutulması ve öğütülmesi sonucunda elde edilen geleneksel fermente tahıl ürünüdür (Dağlıoğlu 2000; Ekinci ve Kadakal 2005). Yöreye göre tarhana yapımında kullanılan malzemeler değişmektedir. Örneğin tarhana yapımında un yerine buğday ya da yoğurt yerine süt kullanılabilir. Türk Standartları Enstitüsü ise tarhanayı “buğday unu, kırması, ırmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates, tat ve koku verici, sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılıp yoğrulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen bir gıda maddesi” olarak tanımlamaktadır (TSE, 2002).

Tarhananın kuru yoğurt anlamındaki “kurut”la yapım tekniğindeki bazı benzerliklerinden dolayı bu iki ürünün aynı kökenli olduğu, Türklerin, “kurut”

dedikleri kışlık azık çeşitlerinden biri olduğu düşünülmektedir (Öğel,1978). Kurutun yapımına Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde devam edilmektedir. Kurut ayrıca, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde çorba, mantı ve bazı yöresel yemeklerle birlikte tüketilmektedir (Coşkun, 2003). Tarhana, da üretiminin kolay olmasının yanı sıra ucuz, dayanıklı ve besleyici olması nedeniyle ülkemizde yaygın olarak tüketilmektedir (Akbaş ve Coşkun, 2006).

Tarhana hamuru buğday unu, yoğurt, tuz, ekme mayası, çeşitli sebzelerin ve baharatların (domates, soğan kırmızı biber vb.) karıştırılıp yoğrulmasıyla hazırlanmakta ve ardından 1-7 gün süreyle fermentasyona tabi tutulmaktadır (Akbaş ve Coşkun, 2006). Tarhana üretiminin fermentasyon aşaması yoğurt bakterileri ve mayalar tarafından gerçekleştirilmektedir (Ekinci, 2005). Fermente olmuş hamura yağ tarhana denmektedir (Karacıl ve Acar Tek, 2013).

Tarhana yakın zamana kadar ülkemizde daha çok kırsal kesimde üretilen ve çoğunlukla kışın soğuk günlerinde kahvaltılı sofralarının da vazgeçilmezi olmuş fermente bir üründür (Göçmen vd., 2003). Eskiden yalnızca evlerde üretilen tarhanaların son yıllarda endüstriyel olarak üretimi de yaygınlaşmıştır (Yıldırım ve Güzeler, 2016). Kentsel nüfusun hızla artması, aileden daha fazla kişinin özellikle de bayanların çalışma yaşamına katılması, hazır gıdalara olan gereksinimi arttırmış ve bu hazır gıdalar arasına sanayi ölçekli üretimi başlatılan tarhana da katılmıştır (Göçmen vd., 2003).

Tarhanayı günümüzün hazır çorbalarının atası saymak mümkündür (Alçay vd., 2015). Türkler tarih boyunca çeşitli uygarlıklardan etkilenerek zengin bir yemek kültürüne sahip olmuşlardır. Tarhana da bu zengin yemek kültürünün önemli bir parçasıdır. Fakat tarhananın menşei hakkında kesin bir kayıt bulunmamaktadır. Tarhananın Orta Asya'dan göçen Türkler ve Moğollar tarafından Orta Doğu, Anadolu, Macaristan ve Finlandiya'ya getirildiği ve tanıtıldığı kabul edilmektedir (Merdol, 1968). Divan-ı Lûgat-ül Türk'te tarhana için, yazdan kış için saklanan yoğurt anlamında "Tar" kelimesi kullanılmaktadır (Güler ve Konar, 1999).

Her ülkenin beslenmesinde önemli olan ve o ülkeye özgü bazı geleneksel gıda maddeleri söz konusudur; Bizim de geleneksel gıdalarımız olarak tanımlanan, kültürümüze ve ülkemiz koşullarına özgü, özgün teknolojileri olan gıdalarımız mevcuttur (Güler ve Konar, 1999). Bunlardan bir tanesi de tarhanadır. Geleneksel gıdalarımız içerisinde giderek önem kazanan tarhana; laktik asit fermentasyonundan yararlanılarak üretilen, yüksek besleyici değere sahip fermente bir gıdadır (Gülbandılar vd. 2012) .

Tarhana protein kaynağı olarak düşük kaliteli fakat mineralce zengin olan un, sebze ve baharatlar ile yüksek kaliteli protein kaynağı olan yoğurdun karşılıklı olarak birbirini dengeledikleri bitkisel ve hayvansal kaynaklı bir üründür (Erbaş vd., 2004). Tarhana protein, kalsiyum, demir, sodyum, potasyum, magnezyum, çinko, bakır gibi mineral madde içeriği oldukça yüksek, kolay sindirilebilir bir üründür; A ve B grubu vitaminleri açısından oldukça zengindir (Yıldırım ve Güzeler, 2016). Tarhana besin değerinin yanında iştah açıcı, sindirimi kolaylaştırıcı, barsak florasını düzenleyici bir besin maddesidir (Göçmen vd., 2003).

Gastronomi kavramı, oldukça yeni olan bir turizm çeşidi olmakla birlikte ilk defa 1998 yılında Lucy M. Long tarafından farklı kültürleri yiyecek yoluyla ifade etmek amacıyla literatüre kazandırılan bir terimdir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Gastronomi turizminin ana motivasyon kaynağı özel bir yemeğin ya da geleneksel ürünün tadımını veya üretim aşamalarını görmek amacıyla, yöresel veya kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmektir (Öner, 2014). Ülkemizde yöresel yemek kültürü bölgelere özgü oldukça farklı ve zengin seçenekler sunduğundan, yerli turistlerin yanı sıra yabancı turistler için de bu otantik lezzetler önemli bir çekim noktası oluşturmaktadır (Soner, 2013). Büyük bir gastronomik değere sahip olan Türkiye'nin, bu değerlerinin tanıtımının yapılması ve sahip çıkılması gerekmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Günümüzde turizm hareketlerinde, kültürel ve geleneksel değerler önem kazanmaya başlamış ve turist tercihleri de bu doğrultuda yerel değerlerine sahip çıkan destinasyonlara doğru yön değiştirmeye başlamıştır. Bu turizm hareketliliğinde yerel değerlerin korunması kavramı ön plana çıkmaktadır (Sünnetçioğlu vd., 2012).

Coğrafi işaretler, ürünün kökeni ile olan kuvvetli ilişki sayesinde tüketicileri ürünün bulunduğu coğrafyaya çekerek turizmin canlanmasına da katkıda bulunmaktadır. Bu doğrultuda bölgesel gelişim anlayışının da önemli bir unsuru olarak görülen turizm, yerel ve yöresel ürünlerin ön plana çıkmasını sağlayan önemli bir sektör olarak kabul edilmektedir (Mercan ve Üzülmüş, 2014). Gastronomi turizmi ayrıca ekonomik kalkınmanın da en güçlü araçlarından biridir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015).

Bir mal veya hizmeti satın almayı düşünen tüketicileri belirli bir ürüne yönelten çeşitli nedenler vardır. Alışkanlıklar, ihtiyaçlar, ürünün kalitesi, fiyatı veya diğer başka özellikleri satın alma davranışının belli ürünlere yönelmesine neden olan faktörlerdir. Bu faktörlerden en önemlileri ürünün kalitesi, imajı ve diğer bazı özellikleridir. Örneğin kaymak alırken Afyon kaymağı olmasına, pastırma alırken Kayseri Pastırması olmasına, kayısı alırken Malatya Kayısı olmasına dikkat ediyorsak (Marangoz ve Akyıldız,

2006) tarhana satın alırken de gittiğimiz yöreye has tarhanayı almaya tercih etmekteyiz.

Gastronomi turizmine katılan kişiler daha çok kültürel değeri olan ürünlere yönelmektedir. Bu ürünlerin turizmde kullanılması bölge halkını geliştirirken aynı zamanda ülke ekonomisine de katkı sağlamaktadır. Van kahvaltısı için Van'a seyahat edilirken tarhana için bu tarz bir hareketlilik söz konusu değildir. En azından bölgeye gelen turistlere ek ürün olarak tarhana sunulabilir. Sunulan bu tarhananın da o bölgeye ya da yöreye ait olması önemlidir çünkü gastroturistler yöresel olan ürünlere eğilimlidir. Bölge ya da yöreye has ürünler pazarlanırken hem ürünün kalitesini korumak hem de sürdürülebilirliğini sağlamak için "coğrafi işaret" kavramı ortaya çıkmıştır. Coğrafi işaret sayesinde ürünün özelliği korunup bir bölge ya da yöreye has olduğu belirtilmektedir.

COĞRAFI İŞARETLEME VE COĞRAFI İŞARETLİ TARHANALAR

Günümüzde turizm hareketlerinde, kültürel ve geleneksel değerler önem kazanmaya başlamıştır ve turist tercihleri de bu doğrultuda yerel değerlerine sahip çıkan destinasyonlara doğru yön değiştirmeye başlamıştır. Bu turizm hareketliliğinde yerel değerlerin korunması kavramı ön plana çıkmaktadır (Sünnetçioğlu vd. 2012). Bu nedenle ülkeler coğrafi işaretleme ile geleneksel ürünlerini yasal olarak koruma altına almak böylece kültürel değerlerin sürdürülebilirliğini sağlamak, haksız rekabeti ve tüketicinin yanlış bilgilendirilmesini önlemek istemektedirler (Karaca, 2016). Türkiye, coğrafi konumu ve üç ayrı iklim kuşağına sahip olmasından, farklı toprak yapısı ile kültürel mirasının ve beşeri sermayesinin çeşitli olmasından dolayı zengin bir coğrafi ürün potansiyeline sahiptir (Mercan ve Üzülmöz, 2014). Bu coğrafi ürünlerden tarhananın bileşiminde hemen hemen her ülke ve bölgede temel üretimi aynı olmakla birlikte gelenek, görenek ve beslenme alışkanlıklarına; bazen de baklagil sebze ve ilave edilen diğer gıdaların çeşitliliğine bağlı olarak farklılıklar olabilmektedir (Erbaş vd., 2004). Yapımındaki farklılıklara rağmen tahıllar ve yoğurt tarhanada kullanılan iki ana hammadde (Akbaş ve Coşkun, 2006). Anadolu kültürünün değişmez lezzet unsurlarından olan tarhananın yapımı bölgeden bölgeye hatta yöreden yöreye farklılık göstermektedir (Gök vd., 2017). Bu farklılıklar incelendiğinde zengin bir tablo ortaya çıkmaktadır. Tablo 1'de yöresel tarhanalarımızın bazı bölgelere ve illere göre dağılımları görülmektedir.

Tablo 1: Yöresel tarhanalar

TARHANA	BÖLGE
1.Un tarhanası	Ege bölgesi
2.Göce tarhanası (top tarhana)	Ankara, Maraş, Muğla, Aydın
3.Top tarhana	Isparta
4.Trakya tarhanası	Kırklareli, Edirne, Tekirdağ
5.Ak tarhana	Kütahya
6.Süt tarhanası	Çanakkale
7.Üzüm tarhanası	Tokat
8.Tatlı tarhana	Malatya
9.Kıymalı tarhana	Trakya yöresi
10.Kiren tarhanası, Kızılıcak tarhana, ekşi tarhana	Kastamonu, Kütahya, Bolu, Bursa, Zonguldak
11.Beyşehir tarhanası	Konya
12.Göçmen tarhanası	Marmara bölgesi
13.Yaş tarhana	Kastamonu, Eskişehir, Çankırı
14.Şalgamlı tarhana	Kahramanmaraş
15.Pancarlı tarhana	Kastamonu

Kaynak: Coşkun, (2014)

Türk Patent Enstitüsü (TPE)'nin tanımına göre Coğrafi işaretler, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünleri gösteren işaretlerdir (TPE, 2017). Yerel ürünlere yönelik farkındalığın sağlanmasında ve böylece ürünlerin kırsal ekonomiye katkılarının artırılmasında önemli bir araç olan coğrafi işaretler; göçün önlenmesinde, sürekli gelir ve istihdam sağlanmasında, üretimin daha düzenli yapılmasında ve ürünün kalitesinin arttırılmasında oldukça önemli bir kavramdır. Aynı zamanda coğrafi işaretler, turizmde

tamamlayıcı veya destekleyici bir politika aracı olarak da kullanılabilir (Mercan ve Üzülmöz, 2014).

Belirli bir mekâna bağlı olan ve ürün coğrafi köken ilişkisini tanımlayan tek sınaî mülkiyet hakkı türü olan “coğrafi işaret” terimi ile kastedilen, bir ürünün, bir yöreyle, coğrafyayla özdeşleşmiş olması, birtakım özelliklerinin ya da tüm özelliklerinin bu yöreden kaynaklanması ve bu çerçevede tüketici gözünde belli bir bilinirliğe ve kaliteye sahip olmasıdır (Tepe Balaban S, 2016). Coğrafi işaretler “menşe adı (designation of origin)” ve “mahreç işareti (geographical indication)” olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanan bir ürünün tüm veya esas nitelik veya özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanması ve ilgili ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümüyle bu yöre alan veya bölge sınırları içinde yapılması ürünün “menşe adını” belirtir. Menşe adları ait oldukları bölge dışında üretilemez .

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan bir ürünün belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibari ile bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olan ve üretimi işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılan ürüne “mahreç işareti” denir (TPE, 2017).

Coğrafi işaretlemenin geleneksel gıdaların üretiminde sürdürülebilirliğin en önemli teminatlarından biridir (Karaca, 2016). Tarhana tüketimi ise azalmaya başlamaktadır. Bu yüzden tarhananın sürdürülebilirliğini sağlamak için coğrafi işaretlemelere önem verilmesi gerekmektedir.

Ülkemizde belirli bir bölge ile özdeşleşmiş birçok ürün coğrafi işaret olarak tescillidir. Coğrafi işaretlenmiş tarhanalara baktığımızda ise sayısı oldukça azdır. Sadece 2 tane coğrafi işaret tescilli almış tarhana ve 2 tane de coğrafi işaret başvuru aşamasında tarhana çeşidimiz bulunmaktadır. Tablo 2’de coğrafi işaret alan tarhanalar görülmektedir.

Tablo 2: Coğrafi işaretli tarhanalar

İL	TARHANA	TESCİL NUMARASI	MENŞE MAHREÇ	KORUMA TARİHİ
Kahramanmaraş	Maraş tarhanası	154	Mahreç	29.07.2010
Uşak	Uşak tarhanası	209	Menşe	21.03.2017

Kaynak: TPE, 2017

Maraş tarhanası 2010 yılında koruma altına alınmıştır. Yapım teknolojisinde uygulanan bazı farklı işlem basamakları, doğal katkıları ve tüketilme alışkanlıkları nedeniyle ülkemizin değişik yörelerindeki tarhanalardan ayrılmaktadır (TPE, 2017). Maraş tarhanası fonksiyonel ve fizyolojik özelliklere sahip olup ihracatı yapılan tahıl esaslı geleneksel fermente bir üründür. Yapımında kullanılan hammadde özellikleri ve üretim aşamaları fonksiyonel özelliğinin oluşmasında en önemli etkenlerdir (Şimşekli ve Doğan, 2015). Kahramanmaraşlı olmayıp Maraş tarhanası tüketenlere tarhananın tadı ilk seferde farklı gelse de; zamanla tarhananın tadına olan aşinalığını artması ile tarhanayı sevdikleri ve daha fazla tükettikleri tespit edilmiştir (Kaya vd. 2015). Genelde un ve yoğurttan yapılan toz halinde ki tarhana sadece çorba olarak tüketilmektedir. Dövme ve yoğurttan yapılarak bez üzerine ince bir şekilde serilip kurutulan Maraş tarhanası tüketilme şekilleri şöyledir; Tarhana kurumadan, yarı kurumuş (firik) halinde, kuru ve çerez gibi, çorba halinde, yağda kızartılarak, sıcak haldeki et veya kelle suyuna ıslanarak, ıslanmış tarhana yağda soğanla kavrulur, sıcak saç üzerinde gevretilerek (TPE, 2017).

Uşak tarhanasının coğrafi işareti için 23.02.2015 tarihinde TPE'ye başvuruda bulunulmuş 21.03.2017 tarihinde de tescil alınmıştır. Uşak'ta üretilen Uşak Tarhanası lezzeti dolayısıyla diğer tarhana çeşitlerinden ayrılmaktadır. Uşak Tarhanasının ünü; Uşak ilinin iklim koşulları nedeniyle fermantasyonun daha düşük sıcaklıkta ve daha uzun sürede gerçekleşmesinden dolayı mayalanmayı sağlayan mikroorganizma çeşitliliğinin yüksek olması ve bunun sonucu lezzetinin artmasından, ayrıca tarhana yapımında diğer yörelere nazaran yoğun biber kullanımı sayesinde Uşak yöresinde tarhananın iştah açıcı özellik kazanmasından kaynaklanmaktadır (TPE, 2017). Tablo 3'te coğrafi işaret için başvuruda bulunan tarhanalarımız yer almaktadır.

Tablo 3: Coğrafi işaret başvurusu yapmış olan tarhanalar

İL	TARHANA	BAŞVURU NUMARASI
BOLU	KIZILCIK TARHANASI	C2015/049
MUĞLA	MUĞLA TARHANASI	C2016/022

Kaynak: TPE, 2017

Kızılık tarhanası başta Kastamonu olmak üzere Kütahya, Bolu, Bursa ve Zonguldak illerinde yapılmaktadır. Günümüzde Bolu ilinde yapılmakta olan Kızılık Tarhanası, diğer tarhana ürünlerinden farklı olarak buğday unu ve arpa göcesinin kızılık ile karışımından hazırlanmış bir üründür (Coşkun, 2014).

Kızılıktan yapılan bir çorba malzemesi ve bu malzemedan yapılan çorbanın adı kızılık tarhanasıdır. Olgun kızılıkların unla hamur yapılıp kurutulması

sonucu elde edilmektedir. Muğla tarhanası ise tarhana, kuru börülce, domates, sarımsak, tereyağı, tuz ve karabiber kullanılarak yapılan geleneksel bir tarhana çeşidimizdir (Muğla Belediyesi, 2017).

SONUÇLAR

Tarhananın tarihine bakıldığında köklü bir geçmişe sahip olduğu ortaya çıkmaktadır. Ayrıca tarhana üretimi bölgelere, yörelere göre farklılık göstermektedir. Bu farklılıklar tablollaştırıldığında zengin bir kültürel kaynak ortaya çıkmaktadır. Bu kültürel kaynağın korunması için yapılan çalışmalar literatürde incelendiğinde yeteri kadar önemin verilmediği ortaya çıkmaktadır. Nitekim günümüzde Maraş ve Uşak olmak üzere sadece iki çeşit tarhanamız coğrafi tescili almıştır. Coğrafi tesciller ürünün sürdürülebilirliğini sağlamak ve kalitesini korumak açısından önemlidir. Atalarımızdan bize miras olarak kalan tarhananın korunması ve yeni nesillere aktarılmasının önemi yadsınamaz

Gastronomi turizmi oldukça yeni bir kavram olmakla birlikte, gastronomi turizmine katılan turistler yerel ve kültürel değerlere önem vermektedir. Yerel değerlere sahip iller veya ülkeler gastronomi turizmine ilgi duyan kişilerin dikkatini çekmektedir. Bu bağlamda incelendiğinde önemli bir yerel ve kültürel değer olan tarhananın gastronomi turizmine kazandırılması hem ekonomik açıdan hem de ürünün tanıtımı açısından önemlidir. Örneğin Kahramanmaraş ilini ziyaret eden yerli ve yabancı turistlere ek ürün olarak yöre için önemli kültürel kaynaklardan olan tarhananın pazarlanmasının ekonomiye katkısı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Abdülrezzak, A, O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(11), 1-16.
- Akbaş, H. ve Coşkun, E. (2006). Tarhana Üretimi ve Özellikleri Üzerine bir Değerlendirme, Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu.
- Aksoy, M. ve Sezgi G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3),79-89.
- Alçay, A., Yalçın S., Bostan, K. ve Dincel, E.(2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar, *ABMYO Dergisi*, 40: 83-93.
- Arlı, M., Şanlıer, N., Küçükkömürler, S., Ersoy, Y., Yaman, M., Özgen, L., Şeren, S. ve Gümüş, H. (2002). *Yiyecek üretimi I*, İstanbul: Turan Ofset.
- Balaban, S.T. (2016). "Ekonomik Açıdan Coğrafi İşaretler". www.ankarabarusu.org.tr/siteler/ankarabarusu/frmmakale/2016-1/03.pdf.
- Baysal, A. (2012). *Beslenme. Yenilenmiş 14. Baskı*. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.

- Bulduk, S. (2007). Gıda Teknolojisi. Genişletilmiş 4. Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Coşkun, F. (2003). Tarhana ve beslenme yönünden önemi. Gıda ve Yem Bilim Teknolojisi, 3, 46-49.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın tarihi ve Türkiye’de tarhana çeşitleri. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 9(3), 69-79.
- Dağlıoğlu, O.(2000). Tarhana as a traditional Turkish fermented cereal food. Its recipe, production and composition. Molecular Nutrition & Food Research,1 March,44(2),85-88.
- Ekinci, R ve Kadakal,Ç. (2005). Determination of seven water-soluble vitamins in tarhana, a traditional Turkish cereal food, by high-performance liquid chromatography. Acta Chromatographica, 15, 289-297.
- Ekinci R. (2005). The effect of fermentation and drying on the water-soluble vitamin content of tarhana, a traditional Turkish cereal food, Food Chemistry, 90, 127–132.
- Erbaş, M., Certel M ve Uslu, M. (2004). Yaş ve kuru tarhananın şeker içeriğine fermentasyon ve depolamanın etkisi. Gıda, 29(4), 299-305.
- Ertaş, Y. ve Gezmen Karadağ M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(1), 117-136.
- Göçmen, D., Gürbüz O ve Şahin İ. (2003). Hazır tarhanalar üzerine bir araştırma. Gıda dergisi, 28(1), 13-18.
- Gök, S.A., Ceyhun Sezgin A ve Yıldırım F. (2017). Gastronomi alanında Maraş tarhanasının değerlendirilmesi. Aydın Gastronomi Dergisi, 1(1), 61-70.
- Gülbandılar, A., Dönmez M., Cankurtaran M ve Çeliközlü S. (2012). Gediz Tarhanasının Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin Değerlendirilmesi, Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, Hatay.
- Güle, r M. B. ve Konar A.(1999). Çukurova yöresi tarhananın üretim yöntemleri ve bileşimleri, MKÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 4,(1-2), 13-24.
- Gürman,Ü. (2002). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I. İstanbul: Ilıcak Matbaası.
- Güzel Şahin G. ve Ünver G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(2), 63-73.
- İbanoğlu, Ş. ve İbanoğlu, E. (1999). Rheological properties of cooked tarhana, a cereal-based soup, Food Research International, 32, 29-33.
- Karaca, O.B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4(2), 17-39.
- Karaçıl, M. Ş. ve Acar Tek N. (2013). Dünyada üretilen fermente ürünler: tarihsel süreç ve sağlık ile ilişkileri, U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 27(2), 163-173.

- Kaya, E., Şekkeli Z.H., Tekin F.B ve Erdem T.K. (2015). Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin, Maraş Tarhanası tüketim biçimlerinin belirlenmesi. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi, 18(4), 62-69.
- Kemaloğlu, M. (2011). Terekeme- Karapapak Türkleri ve yemek kültürü (Muş-Bulanık çevresinde). Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 4(2), 415-438
- Kocatepe, D. ve Tırı, I. A. (2015). Sağlıklı beslenme ve geleneksel gıdalar. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(1), 55-63.
- Marangoz, M. ve Akyıldız, A. (2006). Doğal ve kültürel mirasın korunması açısından coğrafi işaretin önemi ve Buldan bezi örneği. Buldan Sempozyumu, 23-24 Kasım.
- Mercan, Ş.O. ve Üzülmaz, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği, Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 29(2), 67-94.
- Merdol, O.K. (1968). Dietary supplementation of tarhana with soybean flour and fish protein concentrate. M. Sci. Thesis. Universty of Tenesse, Knoxville.
- Muğla Belediyesi 2017. <http://www.mugla.bel.tr/kultur-ve-sanat/mentese/yemek-kulturumuz/mugla-tarhanasi>"Muğla tarhanası". Erişim tarihi:8.07.2017.
- Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş. Türklerde Yemek Kültürü. Kültür Bakanlığı Yayınları:244. Kültür eserleri: 13. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Öner, S. (2014). Geleneksel Yemeklerin Turizm ve Ülke Tanıtımındaki Yeri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, Adana.
- Soner, F. (2013). Gastronomy tourism: a solution for small cities marketing and regional development, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul.
- Sünnetçioğlu, S., Can, A., Durlu-Özkaya, F. (2012). Yavaş turizmde coğrafi işaretlemenin önemi. 13. Ulusal Turizm Kongresi, Antalya, 953-962.
- Şimşekli, N. ve Doğan, İ.S. (2015). Geleneksel ve fonksiyonel ürün olarak Maraş tarhanası. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 5(4), 33-40.
- Şimşekli, N. ve Doğan, İ. S. (2015). Tahıl esaslı beta-glukan ilavesinin gıdaların teknolojik ve fonksiyonel özelliklerine etkisi, Turkish Journal of Agriculture - Food Science And Technology, 3(4), 190-195.
- TPE.(2017).<http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf>."coğrafi işaretler başvuru klavuzu". Erişim tarihi: 27.04.2017.
- TSE. (2002). Tarhana Standardı TS 2282. Ankara: Türk Standartları Enstitüsü.
- Tunç, A. ve Saç, F. (1998). Genel Turizm. Ankara: Detay Yayınevi.
- Yıldırım, Ç ve Güzeler, N. (2016). Tarhana cipsi. Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi TARGİD Özel sayı. 1-8.