

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ

Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

TANTUNİ: MERSİN MUTFAĞININ GELENEKSEL YEMEĞİNİN GASTRONOMİK BOYUTLARI VE SOSYO-KÜLTÜREL ANALİZİ

Ali ŞEN¹

Yakup BAŞAR²

(Gönderilme/Received 29.08.2024 Kabul/Accepted 19.09.2024)

Araştırma Makalesi/Research Article

ÖZET

Mutfak kültürü, bir bölgenin kimliğini, bireylerin sosyal yaşamlarını ve kişilik özelliklerini yansıtan zengin bir kültürel ifade biçimidir. Bu kültürel ifadenin en önemli yapı taşlarından biri olan yöresel yemekler, buldukları coğrafyanın kültürel özelliklerini taşıyan ve temsil eden ürünlerdir. Mersin, narenciye üretimi ve turistik cazibesi ile öne çıkan bir liman kenti olup, zengin mutfak kültüründe yüksük çorbası, cezerye, kerebiç, batırık, arabaşı, ham çökelek, Silifke yoğurdu ve Mersin Tantunisi gibi lezzetler önemli bir yer tutmaktadır. Tarih boyunca Türkmenlerin (Yörükler) göçebe yaşam tarzıyla bilinen Mersin, aynı zamanda Arap kökenli yurttaşların yoğun olduğu bir etnik çeşitlilik barındırmaktadır. Mersin Tantunisi, et, sebze ve baharat dengesinin yanı sıra yapımındaki özenle öne çıkan bir lezzettir. Ancak, Tantuni'nin tarihsel gelişimi, günümüzdeki durumu, yapım teknikleri ve sosyo-kültürel bağlamı konuları literatürde yeterince ele alınmamıştır. Bu çalışma, bu boşlukları doldurmayı ve somut öneriler sunmayı amaçlamaktadır. Çalışma, Mersin Tantunisi'nin tarihsel gelişimi, güncel durumu ve yapım detaylarını nitel bir araştırma yöntemi çerçevesinde, 13 tantuni ustası ve tantuni konusunda uzman yedi kişi ile yapılan yüz yüze görüşmeler kapsamında incelemektedir. Ayrıca, gönüllülük esasına dayalı olarak tantuni yapım sürecine ait fotoğraf kayıtları toplanmış ve Mersin'in kültürel mirasının korunması ve tanıtılmasına yönelik öneriler literatür taraması ve mevcut çalışmaların analizine dayanarak sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Mersin, Mutfak Kültürü, Tantuni, Gastronomi, Yöresel Mutfak

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, alisen.gastronomi@gmail.com, 0000-0002-4310-362X

² Karaman Kazımkarabekir İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Sınıf Öğretmenliği, yakupbasar33@hotmail.com, 0009-0001-2051-6472

TANTUNI: GASTRONOMIC DIMENSIONS AND SOCIO-CULTURAL ANALYSIS OF A TRADITIONAL DISH IN MERSIN CUISINE

ABSTRACT

Culinary culture is a rich form of cultural expression that reflects the identity of a region, the social lives of its people, and their personal characteristics. Local dishes, which are among the most important components of this cultural expression, carry and represent the cultural features of their geographical location. Mersin, a port city known for its citrus production and tourist attractions, boasts a rich culinary culture that includes dishes such as Yüksük soup, Cezerye, Kerebiç, Batırık, Arabaşı, Ham Çökelek, Silifke yogurt, and Mersin Tantuni. Historically known for its nomadic lifestyle of the Türkmen (Yörük) people, Mersin also hosts a diverse ethnic population, including a significant number of Arab origin citizens. Mersin Tantuni is a notable delicacy distinguished by the balance of meat, vegetables, and spices, as well as the care taken in its preparation. However, the historical development, current status, preparation techniques, and socio-cultural context of Tantuni have not been adequately addressed in the literature. This study aims to fill these gaps and provide concrete recommendations. The research examines the historical development, current status, and preparation details of Mersin Tantuni through qualitative research methods, based on face-to-face interviews with 13 Tantuni masters and seven experts in the field. Additionally, voluntary photo documentation of the Tantuni preparation process has been collected, and recommendations for preserving and promoting Mersin's cultural heritage are presented based on a review of the literature and analysis of existing studies.

Keywords: Mersin, Culinary Culture, Tantuni, Gastronomy, Regional Cuisine.

GİRİŞ

Dünya genelinde, zengin çeşitliliğiyle dikkat çeken birçok mutfak kültürü bulunmaktadır (Başaran, 2017). Türkiye, coğrafi konumu, iklimi, tarihi ve kültürel özellikleriyle bu zengin mutfak kültürlerine sahip ülkeler arasında ön sıralarda yer almaktadır (Kemal, Yavuz ve Ercik, 2022). Mutfak kültürleri; yaşanan coğrafyanın özellikleri, yer altı ve yer üstü zenginlikleri, toplumların inançları, örf ve adetleri ile geçmişten gelen alışkanlıklar gibi çeşitli faktörlerden etkilenmektedir (Düşmezkalender ve Erol, 2023). Yöresel yiyecekler, bu mutfak kültürlerinin temel taşlarını oluşturmaktadır (Ünlü, Kıvanç ve Apak, 2022).

Türk mutfağı, çok çeşitli lezzet mirası ile dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almaktadır (Çifçi, 2019). Bu mutfağın bir parçası olan Akdeniz mutfağı, dikkat çekici bir çeşitliliğe sahip olup, tarihsel olarak kökenleri Cebelitarık'ta başlamış ve zamanla farklı kültürlerin etkisiyle şekillenmiştir (Kaya ve Yaman, 2018). Bu zengin mutfak kültürünün etkileri, Akdeniz'in çevresindeki birçok bölgeye yansımıştır. Mersin de bu mutfak kültüründen etkilenmiş bir bölgedir. Kentin iklimi, tarımı, sahildeki konumu, limanı ve serbest bölge statüsü gibi faktörler, Mersin'in kozmopolit bir yapıya bürünmesine neden olmuştur. Bu kozmopolit yapı, kentin kültürel çeşitliliğini artırmış ve bu çeşitlilik mutfak kültürüne de yansımıştır. Mersin mutfağı, Anadolu ve Rumeli coğrafyasında hayvancılıkla uğraşan ve göçebe yaşam biçimini benimsemiş Türkmenlerin (Yörüklerin) yanı sıra, kısmen Arap kültürünün etkilerini

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

de taşımaktadır. Bu zengin tarihi ve kültürel geçmiş, Mersin mutfağını da özel kılmaktadır (Kayadelen, 2019; Tayınmak ve Furtuna, 2022; Yıldırım ve Karaca, 2022).

Mersin mutfağının en bilinen yemeklerinden biri olan Tantuni, yapımındaki incelikler ve lezzetiyle Mersin dışında da tanınmakta ve sevilmektedir. Mersin Tantunisi, bu zengin mutfak kültürünün önde gelen lezzetlerinden biri olmasına rağmen, üzerine yapılmış akademik çalışmalar sınırlıdır. Bu özgün yemeğin tarihsel gelişimi, kültürel etkileri ve gastronomik önemi üzerine gerçekleştirilen bu araştırma, mevcut literatürdeki boşluğu doldurmayı ve Tantuni'nin Mersin'in kimliği üzerindeki etkilerini ortaya koymayı ve bu özgün lezzetin tanıtımına katkıda bulunmayı amaçlamaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Mersin Mutfak Kültürü

Türkiye'nin güney kıyısında yer alan Mersin, köklü bir geçmişe sahip bir kent olup Hititler, Asurlar, Fenikeliler, Frigyalılar, Yunanlılar, Selevkoslar, Araplar, Selçuklular, Karamanoğulları ve Osmanlıların kültürel izlerini taşımaktadır. Bölgede yapılan kazılarda Neolitik, Kalkolitik ve Tunç Çağlarına ait bulgulara rastlanmaktadır. 1516 yılında Osmanlı Devleti topraklarına katılan Mersin, 1864 yılında kaza teşkilatı, 1894 yılında Adana'ya bağlı sancak teşkilatı ile 1924 yılında Silifke merkezli Mersin vilayeti olarak kurulmuştur. 1933 yılında Silifke'nin Mersin'e bağlanmasıyla İçel ismiyle bir vilayet haline gelmiştir. Mersin'in günümüzde 13 ilçesi bulunmaktadır (Oskay, 2012). Narenciye üretimi ve turistik güzellikleriyle tanınan bu kentin, 2022 yılı Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre nüfusu 1.916.432 olarak bildirilmiştir (TÜİK, 2022).

Mutfaklar, içerdikleri yiyecek çeşitliliğiyle bir bölgenin kimliğini, bireylerin sosyal yaşamını ve kişilik özelliklerini yansıtmaktadır (Şen ve Koç, 2023). Mersin, çok kültürlü bir liman kenti olarak Türkmenler (Yörükler) ve Araplar başta olmak üzere Ermeniler, Rumlar ve Giritliler gibi farklı etnik gruplara ev sahipliği yapmaktadır. Bu etnik çeşitlilik, Mersin'in mutfak kültürünü de zenginleştirmiştir (Özbek ve Güzeler, 2022).

Mersin mutfağı, bölgenin tarihsel ve kültürel geçmişini yansıtan önemli gastronomik ürünlere ev sahipliği yapmaktadır. Yüksük çorbası, cezerye, kerebiç, batırık, arabaşı, ham çökelek, Silifke yoğurdu ve Mersin Tantunisi gibi öne çıkan lezzetler, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, otlar, meyve ve sebzeler, baklagiller ve tahıllar gibi çeşitli gıda gruplarından oluşmaktadır (Şimşek, Çakıcı ve Kaya, 2019).

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

Mersin'in mutfak kültürü, bölgenin tarihsel ve kültürel geçmişinden güç almaktadır. Geçmişten gelen beslenme alışkanlıklarının bir kısmı hala devam etmekteyken, bazıları ise zamanla unutulmuş günümüze ulaşmamıştır (Özbek ve Güzeler, 2022). Yörük mutfağı, Mersin mutfak kültüründe önemli bir yer tutmakta olup, günümüzde göçebe yaşam tarzını benimseyen Yörük sayısında ciddi bir azalma olduğu bildirilmektedir (Bektarım, 2020). Yaşam biçimlerindeki değişiklikler, beslenme alışkanlıklarında da değişikliklere yol açabilmektedir. Mersin'de 20'den fazla konargöçer topluluk grubundan yalnızca birkaç ailenin konargöçer yaşamına devam ettiği belirtilmektedir (Demir ve Bakar, 2014). Yörüklerin yaşam biçimi ve geçim kaynakları küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine dayandığından, beslenme tarzları ağırlıklı olarak et ve süt ürünleri gibi hayvansal ürünlere dayanmaktadır. Sık yer değiştirmelerinin doğal sonucu olarak, üretilen gıdaların değerlendirilme şekli saklanmasıyla şekillenmiştir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018).

Her toplumda özel günlerde sunulan tören yemekleri, maneviyat bakımından önemli bir yer tutmaktadır. Türk mutfağında olduğu gibi, bölgenin tören yemeklerinden bazılarının Orta Asya yemekleriyle benzerlik gösterdiği anlaşılmaktadır (Yedigöz, 2017). Mersin yemek kültürü genel olarak acı ve baharat tüketiminin bol olduğu, kebab çeşitleriyle zenginleşmiş ve içecek olarak şalgam, meyan şerbeti ve çay bardağıyla servis edilen Türk kahvesinin yaygın olarak tüketildiği bir kültürdür (Şimşek vd., 2019).

Akdeniz bölgesinin yoğun yeşil sebze tüketimi, "*Akdeniz Diyeti*" olarak tanımlanmaktadır ve sebze ağırlıklı beslenme bu diyetin temel özelliklerinden biridir (Özer ve Tekinşen, 2021). Mersin yöresinde de otlar ve bu otlardan yapılan yemekler önemli bir yer tutmaktadır. Bu otlar, doğallığı ve şifalı oldukları inancıyla ön plandadır ve bazı yabancı otlar yöre halkı tarafından çok değerli besin kaynakları olarak kabul edilmektedir (Özhan, 2019).

Mersin'in yöresel yemekleri arasında tantuni, batırık, kısır, sıkma, sarımsaklı köfte, bumar dolması, yeşil mercimek pilavı, nar ekşili soğan salatası, yoğurt çorbası, bazlama, analıkızlı ve yüksük çorbası bulunmaktadır. Ayrıca, kerebiç ve cezerye gibi yöresel ürünler de sevilerek tüketilmektedir (Türkmen, 2019).

Bir yörenin coğrafi yapısı, iklimi ve tarımsal ürün çeşitliliği, o yörenin mutfağını ve yemeklerini belirlemede önemli etkenlerdir (Şahin vd., 2017). Mersin'in mutfak kültüründe de bölgenin tarımsal ürünleri ve iklimi etkili olmuştur. Özellikle, Mersin'in tarımsal ürün çeşitliliği ve iklimi, yöresel yemeklerde kullanılan malzemelerin çeşitliliğini ve mutfak geleneklerini

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

şekillendirmiştir. Örneğin, Çukurova bölgesindeki pamuk tarımı, bölgenin tarımsal geçmişinin bir parçası olarak, bazı yerel yemeklerin hazırlanmasında etkili olmuştur (Yaktı, 2014).

Mersin Tantunisi Anlamı ve Tarihçesi

Türk Dil Kurumunun Türkçe sözlüğünde tantuni, etin kuşbaşıdan küçük boyutlarda doğranıp soğan ve domates ile bir kavurma sacında pişirilmesi şeklinde hazırlanan bir yemek türü olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2023). Tantuninin Mersin'e ilk defa 19. yüzyılda Arap işçiler tarafından getirildiği, tercihen kırmızı et veya tavuk etinin sacda kavrulmasıyla kullanıldığı ve yapılışının ustasına göre değiştiği belirtilmektedir (Selçuk, 2011).

Tantuni kelimesinin kökeni konusunda çeşitli görüşler bulunmaktadır. Bir iddiaya göre, Mehmet Acı isimli bir lokantacı tantuniyi ilk yapan kişi olarak kabul edilmekte ve bakır tavaya kaşığın vurulması ile çıkan "*tan-tun*" sesinden ilham alınarak adlandırıldığı öne sürülmektedir. Bir diğer iddiaya göre, Mersin'de yaşayan Ahmet isimindeki bir hamamcı, akciğerleri sebze ile soteleyerek ekmek arası satan kişi olarak tanınmış ve bu isimlendirme ondan türemiş olabilir. Ayrıca, tantuni kelimesinin Arapçada etlerin yağlı ve parçalı kısımlarından oluşan kırıntı et anlamına gelen kelimelerden türemiş olabileceği öne sürülmektedir. 1960'lı yıllarda Mersin'de Çukurova İplik Fabrikası çevresindeki seyyar işletmelerde yapılan tantuninin, ilk zamanlarında "*çomaç*," "*sokum*" veya "*dürüm*" gibi isimlerle anıldığı ve mevcut adı yerine bu terimlerin kullanıldığı belirtilmektedir. O dönemlerde tantunide et kullanılmadığı, bunun yerine hayvanların satılmayan kısımları olan akciğer ve ciğerin diğer kısımlarının kullanıldığı ve bakır tavalarda sebzelerle beraber sotelenecek şekilde pişirildiği ifade edilmektedir (Süt, 2019).

Coğrafi İşaret Belgesi ve Tantuni

Mersin Tantunisi, Mahreç İşareti olarak tescillenmiş olup, bu tescil 15.07.2014 tarihinde başvurulmuş ve 21.03.2017 tarihinde onaylanmıştır. Tescil numarası 211 ve dosya numarası C2014/049'dir. Ürün grubu olarak "*Yemekler ve Çorbalar*" kategorisinde yer almaktadır. Coğrafi işaret, Mersin iline özgü olan ve tescillenen bir ürün olarak Mersin Kebapçılar Lokantacılar Kafeteryacılar ve Pastacılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası tarafından başvurulmuş ve tescil ettirilmiştir (TÜRK PATENT, 2024).

Mersin Tantunisi, Mersin yöresine özgü bir et yemeği olup, ayırt edici özellikleri arasında dana etinin yağlı kaburga kısmı ile pamuk yağının kullanımı yer almaktadır. Ürün, özel bir üretim metodu ile hazırlanır ve servisinde limon ve/veya turunç suyu, ayran veya şalgam suyu gibi içeceklerle birlikte sunulur. Coğrafi işaret belgesine göre, Mersin Tantunisi'nin malzemeleri; dana etinin kaburga kısımları, pamuk yağı, kırmızı toz biber,

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

sumak, tuz, domates, soğan, maydanoz gibi yeşillik malzemelerden oluşur. Üretim metodu, etin haşlanıp, pamuk yağı ve baharatlarla kızartılmasını içerir. Ayrıca, etin sıcak kalmasını sağlamak için su serpmeye işlemi yapılır (TÜRK PATENT, 2024).

Literatür İncelemesi

Mersin mutfağı, Türkiye'nin zengin ve çeşitli gastronomik mirasına önemli bir katkı sağlamaktadır. Özellikle Mersin mutfağının temelini oluşturan tantuni, bölgenin en tanınmış yemeklerinden biridir. Eren ve Sezgin (2017), Mersin mutfağının tantuni gibi baharatlı ve lezzetli yemekleriyle dikkat çektiğini belirtmektedir. Tantuni, Mersin'in sokak yemeklerinden biri olarak bilinir ve Türkmenlerin (Yörüklerin) geleneğinden izler taşıdığı ifade edilmektedir (Özbek ve Güzeler, 2022).

Tantuni, Mersin'in kültürel mirası olarak değerlendirilmiştir. Mersinliler, tantuniyi sadece bir yemek olarak değil, aynı zamanda şehrin bir simgesi olarak görmektedirler. Tantuni, Mersin'in ismiyle özdeşleşmiş ve şehirdeki her köşede bulunan tantuni salonlarında tüketilmektedir. Bu durum, tantuninin Mersin'in kültürel dokusunun önemli bir parçası haline gelmesini sağlamıştır (Süt, 2019).

Tantuninin gıda güvenliği açısından olumlu bir algıya sahip olduğu belirtilmektedir. Türkmen (2019) Mersin Tantunisi'nin güvenilir bir gıda olarak kabul edildiğini ve hem bölge halkı hem de çeşitli nedenlerle bölgeye gelen ziyaretçiler tarafından beğenildiğini vurgulamaktadır.

Mersin tantunisi, coğrafi işaret almasıyla da önem kazanmaktadır. Süslü, Eryılmaz ve Demir (2020) Mersin Tantunisi'nin coğrafi işaretli bir ürün olduğunu ve yöreye özgü bir lezzet sunduğunu belirtmektedir. Bu durum, tantuninin kalitesinin ve benzersizliğinin korunmasına yardımcı olmaktadır.

Tantuni'nin tarihsel ve kültürel geçmişi, Mersin'in kültürel kimliğinin önemli bir parçasıdır. Tantuni'nin kökeninin Türkmen yaşam tarzına dayandığı ve zamanla Mersin'in geleneksel mutfağının bir parçası haline geldiği vurgulanmaktadır (Selçuk, 2011). Tantuni yapımında kullanılan pamuk yağı, bu lezzetin hazırlanmasında önemli bir ayrıntıdır. Süslü, Eryılmaz ve Demir (2020), tantuninin geleneksel olarak pamuk yağı ile yapıldığını ve Çukurova bölgesinde pamuk tarımının yaygınlaşmasıyla birlikte pamuk yağının kullanımının arttığını belirtmektedir. Pamuk yağının yüksek donma noktası ve bazı diğer yağlara kıyasla sağladığı avantajlar, geleneksel yemeklerde tercih edilmesini sağlamıştır (URL-1). Günümüzde pamuk yağının market raflarındaki yerinin azalması, alternatif yağların daha yaygın olarak tercih

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

edilmesiyle ilişkilendirilmektedir (Karabulut, 2008). Pamuk yağının sağlık üzerindeki etkileri, farklı araştırmalarla değerlendirilen bir konu olup, bu çalışmada ağırlıklı olarak yemeklerin geleneksel yapımında kullanılan yağın tarihsel ve kültürel rolüne odaklanılmaktadır.

Genel olarak, Mersin tantunisi, sadece bir yemek çeşidi değil, aynı zamanda Mersin'in kültürel mirasının önemli bir parçasıdır ve yapılan çalışmalar, tantuninin Mersin'in gastronomik kimliğini ve gıda güvenliği algısını güçlendirdiğini göstermektedir.

YÖNTEM

Bu çalışma, Mersin Tantunisi'nin araştırılması amacıyla nitel araştırma yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Mersin Tantunisi hem Mersin'in mutfak kültüründe hem de bölgenin sosyo-kültürel yapısında önemli bir yere sahiptir. Ancak, Tantuni'nin tarihsel gelişimi, günümüzdeki durumu, yapım teknikleri ve kültürel bağlamı hakkında literatürde kapsamlı bir analiz bulunmamaktadır. Bu nedenle, Tantuni'nin derinlemesine incelenmesi ve bu boşlukların doldurulması gereği duyulmuştur. Nitel araştırma yöntemi, katılımcılarla doğrudan etkileşimde bulunarak derinlemesine anlayış elde etmeyi amaçlar ve katılımcıların deneyimlerini, düşüncelerini ve duygularını anlama amacına yöneliktir. Bu yöntem, kalitatif veri toplama teknikleriyle gerçekleştirilmektedir (Çelik, Baykal ve Memur, 2020).

Bu çalışmanın katılımcıları, Mersin ilinde tantuni hizmeti sunan işletmelerde çalışan 13 deneyimli tantuni ustası ile tantuniye ilgi duyan ve tantuni konusunda uzman olduğu bilinen 7 birey olmak üzere toplamda 20 kişiden oluşmaktadır.

Katılımcıların seçimi, aşağıdaki kriterlere dayandırılmıştır:

Deneyimli katılımcıların seçimi, nitel araştırmalarda derinlemesine bilgi ve deneyim sahibi kişilerin tercih edilmesinin önemine vurgu yapılmıştır (Yin, 2018; Creswell, 2013). Deneyimli tantuni ustaları, tantuni yapımında uzun yıllara dayanan pratik bilgiye sahip olmaları nedeniyle seçilmiştir. Bu, tantuni hazırlama sürecinin derinlemesine anlaşılmasını ve uygulama becerilerini araştırmanın bir parçası olarak içermektedir. Uzman bireyler ise tantuni konusunda teorik bilgi ve pratik uygulama deneyimine sahip kişiler olarak belirlenmiştir.

Katılımcılar, araştırmanın amacına uygun niteliklere sahip oldukları belirlenerek gönüllülük esasına dayalı olarak seçilmiştir. Bu yaklaşım, katılımcıların araştırmaya aktif ve motive bir şekilde katkıda bulunmalarını sağlamaktadır (Patton, 2014; Maxwell, 2012).

Çeşitli deneyim düzeylerini ve uzmanlık alanlarını temsil eden bir grup seçmenin önemi bildirilmiştir (Denzin ve Lincoln, 2011; Flick, 2022). Seçilen katılımcılar, farklı deneyim

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

düzeylelerini ve uzmanlık alanlarını temsil eden bir grup oluşturmaktadır. Bu çeşitlilik, tantuni konusundaki çeşitli bakış açılarını ve deneyimleri yansıtmakta ve araştırmanın kapsamını zenginleştirmektedir.

Katılımcı sayısı, nitel araştırma yöntemlerinin doğası gereği, derinlemesine bilgi edinme amacı doğrultusunda daha küçük ölçekli tutulması önerilmektedir. Ayrıca, nitel araştırmalarda, belirli bir sayının ötesinde daha fazla katılımcı eklemek yerine, mevcut katılımcıların derinlemesine analizi ve kapsamlı görüşmeler yapılması önemli olduğu bildirilmektedir (Seidman, 2006; Guest vd., 2013). Dolayısıyla, bu çalışma için 20 katılımcı yeterli bulunurken katılımcı sayısı, tantuni konusunda anlamlı ve detaylı veriler elde edilmesini sağlamaktadır.

Veri toplama süreci, bireylerle yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler şeklinde organize edilmiştir. Görüşmeler, araştırmanın amacına uygun olarak belirlenen nitel araştırma tekniğine dayalı olarak yapılmıştır. Katılımcılar, araştırmacının yönlendirmesi ve teşviki ile tantuni ile ilgili deneyimlerini ve düşüncelerini serbestçe ifade etmişlerdir. Görüşmeler, araştırmanın kapsamlı verilere ulaşması için önemli bir veri toplama yöntemi olarak kabul edilmiştir.

Görüşmeler sırasında, katılımcılardan Mersin Tantunisi'nin hazırlanışına ilişkin fotoğraf ve video kayıtları alınmıştır. Bu görsel veriler, araştırmanın görsel açıdan zenginleştirilmesine önemli katkılar sağlamış ve katılımcıların ifadelerini desteklemiştir. Ayrıca, bu kayıtlar, katılımcıların deneyimlerini daha iyi anlamak için kullanılmıştır.

Görüşme soruları, tantuni ile ilgili derinlemesine bilgi edinmek amacıyla oluşturulmuştur. Soruların hazırlanmasında, "*Yemek ve Mutfak Alan Araştırmaları İçin Soru Kitabı*" (Halıcı, 2020) ve "*Geleneksel Bir Yemek: Marul Yoğurtlaması*" (Güldemir, 2023) adlı eserlerinden faydalanılmıştır. Halıcı'nın eseri, yemek ve mutfak alanında nitel araştırmalar için kapsamlı bir soru kılavuzu sunarken, Güldemir'in çalışması geleneksel yemeklerin analizine dair değerli bilgiler sağlamaktadır. Ayrıca, uzman görüşleri, soruların kapsamlı ve nitelikli bir şekilde oluşturulmasına katkıda bulunmuştur. Bu süreçte, üç farklı alanda uzmanlaşmış akademisyen ile görüşülmüştür. Uzmanların biri gastronomi alanında, diğeri kültürel araştırmalar alanında ve diğeri de geleneksel yemekler konusunda derin bilgi ve deneyime sahiptir.

Görüşme soruları şunlardır:

- Tantuni yapmak için gereken malzemeler nelerdir?
- Tantuninin anlamı nedir? İsminin nereden geldiğini biliyor musunuz?

- Tantuni nasıl yapılır? Yapımını anlatır mısınız?
- Tantuni yapımında hangi yağ kullanılmalıdır?
- Tantuni yaparken dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir?
- Kırmızı et dışında başka bir et ile tantuni yapılabilir mi?
- Tantuninin nasıl ortaya çıktığını biliyor musunuz?
- Tantuninin yanında hangi içecekler içilmelidir?

Tantuni yapım süreci ile ilgili temel sorulara ek olarak, katılımcılara "Tantuni yapımı ve bu yemeğin sürdürülebilirliği hakkında ne düşünüyorsunuz?" ve "Tantuni ustası yetiştirilmesinde zorluklar yaşanıyor mu?" soruları yöneltilmiştir. Bu sorular, tantuni geleneğinin sürdürülebilirliği, usta yetiştirme süreçlerindeki zorluklar ve bu sürecin geleneksel lezzet üzerindeki etkilerini anlamak amacıyla yöneltilmiştir.

Toplanan bulgular, kullanılan nitel araştırma tekniği çerçevesinde içerik analizi yapılarak incelenmiştir. Veriler, araştırmanın ana temaları doğrultusunda kodlanmış, kategorize edilmiş ve anlamlı desenler ve ilişkiler ortaya çıkarılarak analiz edilmiştir. Analiz sürecinin geçerliliği ve güvenilirliği, bağımsız araştırmacılar tarafından gözden geçirilerek sağlanmıştır. Bu araştırmacıardan biri nitel araştırma metodolojileri konusunda uzmanlaşmış, diğeri ise içerik analizi ve veri değerlendirme alanında deneyim sahibidir. Araştırmanın geçerliliği, bağımsız araştırmacıların analiz sürecindeki kodlama ve kategori oluşturma aşamalarında sağladığı eşgüdüm ve geri bildirim ile desteklenmiştir. Güvenilirlik, bağımsız gözden geçirme süreci sayesinde verilerin tutarlılığı ve analiz sonuçlarının doğruluğu kontrol edilmiştir. Ayrıca, araştırma bulguları ve analiz süreci, kullanılan yöntemlerin şeffaf bir şekilde raporlanmasıyla geçerlilik ve güvenilirliğin artırılması hedeflenmiştir.

BULGULAR

Araştırma kapsamında, Mersin ve ilçelerinde yaşayan/yaşamış 13 deneyimli tantuni ustası ile tantuniye ilgi duyan ve tantuni konusunda uzman olduğu bilinen 7 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler şu başlıklar altında özetlenmiştir:

Katılımcılar, Mersin ve çevresindeki çeşitli yerleşimlerden seçilmiştir. Görüşmeler 13 tantuni ustası ve 7 tantuni müdavimi ile gerçekleştirilmiştir. Ustalar, uzun yıllardır tantuni işini meslek edinmiş ve birçok usta yetiştirmiş kişilerdir. Katılımcılara ilişkin demografik bilgiler aşağıda, Tablo 1’de belirtilmiştir.

Tablo 1. Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler

| Katılımcılar | Cinsiyet | Yaş | Mesleği | Yaşadığı Yer |
|--------------|----------|-----|---------------------|-----------------|
| Katılımcı 1 | Erkek | 62 | Tantunici | Mersin /Silifke |
| Katılımcı 2 | Erkek | 38 | Tantunici | Mersin /Silifke |
| Katılımcı 3 | Erkek | 58 | Tantunici | Mersin /Mut |
| Katılımcı 4 | Erkek | 56 | Tantunici | Mut ve Karaman |
| Katılımcı 5 | Erkek | 43 | Tantunici | Mersin /Silifke |
| Katılımcı 6 | Kadın | 41 | Kamuda Yönetici | Tarsus/Karaman |
| Katılımcı 7 | Kadın | 50 | Ev Hanımı (Usta) | Mersin /Silifke |
| Katılımcı 8 | Erkek | 40 | Tantunici | Mersin /Silifke |
| Katılımcı 9 | Kadın | 45 | Öğretmen (Usta) | Mersin/Silifke |
| Katılımcı 10 | Erkek | 39 | Kamuda Yönetici | Mersin/Tarsus |
| Katılımcı 11 | Erkek | 85 | Emekli | Mersin /Silifke |
| Katılımcı 12 | Erkek | 39 | Polis Memuru (Usta) | Mersin /Silifke |
| Katılımcı 13 | Kadın | 45 | Memur (Usta) | Mersin (Merkez) |
| Katılımcı 14 | Erkek | 68 | Emekli Memur | Mersin (Merkez) |
| Katılımcı 15 | Erkek | 40 | Memur | Mersin (Merkez) |
| Katılımcı 16 | Kadın | 39 | Memur | Mersin (Merkez) |
| Katılımcı 17 | Erkek | 66 | Emekli Tantunici | Mersin (Merkez) |
| Katılımcı 18 | Erkek | 64 | Tantunici | Mersin (Merkez) |
| Katılımcı 19 | Erkek | 62 | Tantunici | Mersin (Merkez) |
| Katılımcı 20 | Erkek | 45 | Memur (Usta) | Mersin (Merkez) |

Tantuni İçin Gereken Malzemeler

Katılımcılardan elde edilen verilere göre, tantuni yapmak için gereken malzemeler Tablo 2’de özetlenmiştir. Ustalar ve uzman katılımcıların çoğunluğu tantuni için temel malzemelerin kırmızı et ve özellikle dana eti, sıvı yağ, kırmızı toz biber, pul biber, tuz, ekmek/lavaş, kuru soğan, maydanoz, domates, sumak, limon ve su olduğunu belirtmiştir. Tavuk etini tercih eden bazı katılımcılar (K3, K4, K5, K8, K9), kırmızı et fiyatlarının yüksekliği nedeniyle bu alternatifi kullandığını bildirmiştir. Ayrıca, kimyon kullanan katılımcılar (K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K13, K17, K18, K19, K20), kimyonun tantuniye özel bir aroma kattığını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların Tantuni yapmak için gereken malzemeler nelerdir? sorusuna verdikleri yanıtlar Tablo 2’de verilmiştir.

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

Tablo 2. Mersin Tantunisi Malzemeleri

| Katılımcılar (K) | Kırmızı Et | Tavuk | Sıvı Yağ | Pamuk Yağı | K.Toz | Pul Biber | Tuz | Ekmek/Lav ^{as} | Kuru Soğan | Maydanoz | Domates | Sumak | Limon | Su | Kimyon |
|------------------|------------|-------|----------|------------|-------|-----------|-----|-------------------------|------------|----------|---------|-------|-------|----|--------|
| K1 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| K2 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| K3 | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| K4 | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K5 | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K6 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K7 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K8 | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K9 | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K10 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K11 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| K12 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| K13 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K14 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| K15 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| K16 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| K17 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K18 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K19 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| K20 | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Not: Tablo, çeşitli katılımcıların tantuni yapımında kullanılan malzemelere yönelik verilerini göstermektedir.

Tablo 3. Tantuni İçin Kullanılan Malzemelerin Sıklığı

| Malzeme | Kullanım Sıklığı |
|-------------|------------------|
| Kırmızı Et | Yüksek |
| Tavuk | Orta |
| Sıvı Yağ | Yüksek |
| Pamuk Yağı | Düşük |
| Toz Biber | Yüksek |
| Pul Biber | Yüksek |
| Tuz | Yüksek |
| Ekmek/Lavaş | Yüksek |
| Kuru Soğan | Yüksek |
| Maydanoz | Orta |
| Domates | Orta |
| Sumak | Orta |
| Limon | Orta |
| Su | Yüksek |
| Kimyon | Düşük |

Not: Malzemelerin kullanım sıklığı, katılımcıların tariflerinde ve tercihleri doğrultusunda belirlenmiştir.

Coğrafi İşaret Belgesindeki Malzemeler Arasındaki Farklar ve Örtüşmeler

Coğrafi işaret belgesinde belirtilen malzemeler ile bu çalışmadaki tantuni malzemeleri arasında bazı farklar ve örtüşmeler bulunmaktadır. İşte bu farklar ve örtüşmelerin analizi:

Her iki kaynakta da kırmızı et kullanımı belirtilmektedir. Ancak, coğrafi işaret belgesinde spesifik olarak “*dana etinin kaburga kısımları*” kullanılırken, çalışmada genel olarak “*kırmızı et*” ifadesi kullanılmıştır. Bu durum, çeşitli et türlerinin kullanılabilmesini veya çalışmanın daha geniş bir malzeme yelpazesi sunduğunu gösterebilir.

Coğrafi işaret belgesinde pamuk yağı kullanımı belirtilmiştir. Ancak, çalışmada pamuk yağının kullanım sıklığı düşük olarak belirtilmiştir. Bu, yerel uygulamalarda pamuk yağının her zaman kullanılmadığını veya farklılık gösterebileceğini ortaya koyabilir.

Coğrafi işaret belgesinde yer alan malzemeler (kırmızı toz biber, sumak, tuz, domates, soğan, maydanoz) çalışmada da bulunmaktadır. Ancak, çalışmada pul biber gibi ek baharatlar da bulunmaktadır. Bu, çalışmanın daha geniş bir malzeme çeşitliliği sunduğunu veya coğrafi işaret belgesinde bahsedilmeyen bazı malzemelerin kullanımda olabileceğini göstermektedir.

Sonuç olarak, malzemeler arasındaki farklılıklar ve örtüşmeler hem geleneksel tariflerin hem de yerel varyasyonların etkilerini yansıtabilmektedir. Coğrafi işaret belgesinde belirtilen malzemeler, geleneksel bir uygulamayı temsil ederken, çalışmada genişletilmiş veya modernize edilmiş bir malzeme listesi bulunmaktadır. Bu farkların, tantuni uygulamalarının ve tariflerinin zaman içindeki evrimini ve çeşitliliğini yansıttığı söylenebilir.

Tantuni'nin İsmi ve Kökeni

Katılımcılardan alınan yanıtlar, tantuninin anlamı ve kökeniyle ilgili çeşitli görüşleri yansıtmaktadır. Birçok katılımcı, Arapçada "*kırıntı et*" anlamına gelen bir terim olduğunu belirtmiştir. Bu tanıma göre, tantuni eskiden etin satılmayan kesimlerinden yapılan bir sokak yemeği olarak bilinmektedir. Özellikle, akciğer, karaciğer, yürek, dalak gibi iç organların ve et parçalarının baharatla pişirilerek, salata ve ekmek arasında tüketildiği vurgulanmıştır. Bununla birlikte katılımcılar, günümüzde tantunide sakatatın çok fazla tercih edilmediğini bildirmiştir.

Diğer bir grup katılımcı, tantuninin gemilerde personel için atıştırma olarak ortaya çıktığını düşünmektedir. Bu görüşe göre, tantuni, gemilerde hızlıca hazırlanabilen ve yenilebilen bir yemek olarak popüler hale gelmiştir.

Katılımcılar arasında tantuni isminin kökeni konusunda kesin bir fikir birliği bulunmamaktadır. Bazı katılımcılar, tantuni isminin kökeninin tam olarak bilinmediğini ifade etmiştir. Diğerleri ise, Çukurova'da bulunan bir iplik fabrikasının olduğu bölgede ortaya çıktığını düşünmektedir. Bu katılımcılar, köyden gelenlerin bu yemeği "*sokum*" olarak isimlendirdiğini belirtmişlerdir.

Katılımcıların verdiği yanıtlar şu şekildedir:

- K1, K2, K3, K4, K5, K8, K9: "Tantuni'nin Arapça'da kırıntı et manasına geldiğini, eskiden etin satılmayan kesimlerinden, takım ciğer diye tabir edilen akciğer, karaciğer, yürek, dalak ve aynı bölgede bulunan et ve yağ parçalarının baharatla pişirilerek özel salatası ile ekmek arasında yenilen bir sokak yemeği olduğunu" bildirmişlerdir.
- K1, K2, K3: Ayrıca, "Tantuni'nin eskiden gemilerde personele ayaküstü atıştırma olarak ortaya çıktığını" düşündüklerini ifade etmişlerdir.

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

- K6, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20: “Tantuni isminin nereden geldiğini tam olarak bilmediklerini” belirtmişlerdir.
- K17, K18, K19: “Tantuni isminin, ilk o bölgede görüldüğü için Çukurova iplik fabrikasının olduğu bölgede ortaya çıkmış olabileceğini ve köyden gelenlerin bu yemeği ‘sokum’ diye isimlendirdiklerini” bildirmişlerdir.

Tantuni Yapımı

Katılımcılar, tantuni yapımıyla ilgili detaylı bilgiler vermiştir. Tantuni yapımında izlenen adımlar şu şekildedir:

Et Hazırlığı ve Pişirilmesi:

Etin Hazırlanması: Et, kıymadan biraz daha büyük olacak şekilde doğranır. Tavaya 2 - 3 yemek kaşığı içme suyu ilave edilerek kısık ateşte, etin kendi suyunu bırakıp sonra suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir. Bu, etin yumuşak olmasını sağlar. Et suyunu çektikten sonra yağ ve tuz eklenir ve kısa bir süre kavrulur.



Fotoğraf 1. Tantuni Tepsisi ve Etin Yerleşimi

Salata Hazırlığı:

Salata için: Soğan ortadan iki parçaya bölünerek ince katmanlar halinde doğranır. Soğan, bol sumak ile ovulmadan karıştırılır. Maydanoz yıkanıp kurutulduktan sonra ince ince doğranır ve diğer malzemelerle karıştırılır. Domatesin salatayı sulandırmaması için dikkat edilmelidir.

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.



Fotoğraf 2 ve 3. Tantuni Salatası

Tantuni Hazırlığı:

Tantuni Yapımı: Tava kısık ateşte ısınır ve üzerine kullanılacak miktarda et alınır. Etin üzerine 2- 3 yemek kaşığı su, 1 - 2 yemek kaşığı sıvı yağ ve bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber eklenir.



Fotoğraf 4. Tantuni Yapımı ve Somun Ekmeğinin Isıtılması

Somun (Ekmek) Hazırlığı:

Somun Hazırlığı: Yarım ekmek, ortası açılarak iç kısmı alınır ve ekmeğin arası açılmış şekilde iç kısmı alta gelecek şekilde etin üzerine yatırılır. Tavanın kapağı kapatılarak ekmeğin ısınması için 2-3 dakika beklenir. Bu süreçte, tavaya dökülen su ve yağ dengesinin iyi sağlanması, ekmeğin yumuşaklığını korumak açısından kritiktir. Denge sağlanamazsa, ekmeğin hamurlaşması veya etin istenmeyen şekilde kızarması gibi sorunlar ortaya çıkabilir. Yağın eti kızartmaması için yağ ve su aynı anda eklenmeli, yağ yakılmamalıdır.

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.



Fotoğraf 5. Et ve Salatanın Ekmeğe Yerleştirilmesi

Servis:

Ekmeğin tavadan alındığında su tamamen buharlaşmış olmalı, hafif sıvı yağ ve toz biberle bütünleşmiş bir et olmalıdır. Ekmeğin önce salata, ardından et ve tuz ile servis edilir.

Katılımcılar, tantuni yapımındaki bu detaylı açıklamaları, tantuni yapımının inceliklerini ve püf noktalarını anlaşılmasında yardımcı olmaktadır. Özellikle etin pişirilmesi ve ekmeğin hazırlığı gibi adımların titizlikle yapılması, lezzetli bir tantuni elde etmek için önemlidir.



Fotoğraf 6. Tantuninin Sunumu

Tantuni Yapımında Kullanılan Yağ Türleri

Katılımcılar, tantuni yapımında kullanılan yağ türleri konusunda farklı görüşler sunmuştur. Genel olarak, tantuni yapımında etin yağsız olması gerektiği konusunda katılımcılar hemfikirdir. Bu görüş, tavada etin içindeki yağın absorbe edilemeyeceği ve donabileceği düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte, su ve yağ dengesinin iyi ayarlanmasının önemi vurgulanmıştır.

Sıvı Yağ Kullanımı:

Çoğu katılımcı, tantuni yapımında sıvı yağ kullanımının önemine dikkat çekmiştir. Katılımcılar, sıvı yağın etin kızartılmasını engellediğini ve su ile birlikte eklenmesi gerektiğini belirtmiştir. Bu noktada, yağın cinsinden ziyade kalitesinin önemli olduğu ifade edilmiştir.

Pamuk Yağı Kullanımı:

Bazı katılımcılar (K3-K4-K5), tantuni yapımında pamuk yağı kullanımında ısrarcı olmuştur. Ancak diğer katılımcılar, pamuk yağının vazgeçilmez bir unsur olmadığını savunmuştur. Geçmişte pamuk yağının ekonomik olması ve bol bulunması nedeniyle tercih edildiği, günümüzde ise ayçiçek yağı ve mısır yağı gibi alternatiflerin tercih edildiği ifade edilmiştir.

Katılımcılar, tantuni yapımında toz biber ile etin kısa bir süre kavrulması sonucu kullanılan yağın aroma ve renginin kaybolabileceğini belirtmişlerdir. Bu nedenle, hangi yağın kullanıldığına dair kesin bir yargıya varmanın zor olduğunu ifade etmişlerdir.

Katılımcılar arasında, tantuni yapımında kullanılan yağ türleri konusunda farklı görüşler bulunmaktadır. Bununla birlikte, yağın eti kızartmaması için su ve yağ dengesinin iyi ayarlanması gerektiği konusunda genel bir fikir birliği vardır.

Özetle, katılımcıların çoğu tantuni yapımında etin yağsız olması gerektiği konusunda hemfikirdir. Yağın cinsinden ziyade kalitesine önem verilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Pamuk yağı kullanımına dair bazı katılımcılar tarafından geçmişten gelen bir alışkanlık olduğu ifade edilmiş, ancak günümüzde bu yağın yerine ayçiçek ve mısır yağı gibi alternatiflerin daha yaygın kullanıldığı belirtilmiştir. Tantuni müdavimleri ise, tantuni yerken kullanılan yağın belirlenmesinin zor olduğunu dile getirmiştir.

Tantuni Yapımında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Katılımcılar, tantuni yapımında dikkat edilmesi gereken önemli noktaları belirtmişlerdir:

Özel Tava Kullanımı:

Tantuni, kendine özgü ortası çukurlaştırılmış özel bir tava kullanılarak yapılmalıdır. Bu tava, tantununin karakteristik şeklini ve lezzetini korumasına yardımcı olur.

Etin Pişirilmesi:

Etin pişirilme aşamaları arasında su eklenip çekilmesi, ardından yağ ve tuz eklenerek kavrulması önemli bir yer tutar. Bu adımlar, etin lezzetli ve yumuşak olmasını sağlar.

Ekmeğin Isıtılması:

Tantuni yaparken ekmeğin ısıtılması sırasında, su ve yağ dengesinin iyi sağlanması kritiktir. Bu, ekmeğin yumuşaklığını korumak açısından önemlidir. Su ve yağ dengesinin iyi sağlanmaması durumunda, ekmeğin hamurlaşması veya etin istenmeyen bir şekilde kızarması gibi sorunlar ortaya çıkabilir.



Fotoğraf 7. Ekmeğin Isıtılması

Salata Hazırlığı:

Salatada bulunan kuru soğanın çok ince doğranması ve sumaklarla ovulmadan karıştırılması gerekmektedir. Özellikle maydanozun önceden yıkanmış ve kurutulmuş olması önemlidir. Salatının yapımı, ekmeğin tavada ısınması için geçen 2-3 dakikalık sürede ve yeterli miktarda yapılmalıdır.

Katılımcılar tantuni yaparken dikkat edilmesi gereken noktalar hakkında şu yanıtları vermişlerdir:

- "*Tantuni kendine özgü ortası çukurlaştırılmış özel tavasında yapılmalıdır.*"

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

- "Etin pişirilme aşamaları arasında su eklenip çekilmesi, yağ ve tuz eklenerek kavrulması önemli bir yer tutar."
- "Ekmeğin ısıtılması sırasında, su ve yağ dengesinin iyi sağlanması, ekmeğin yumuşaklığını korumak açısından kritiktir. Tantuni yaparken dikkat edilmesi gereken noktalardan biri de su ve yağ dengesidir. Bu dengenin iyi sağlanmaması durumunda ekmeğin hamurlaşması veya etin istenmeyen bir şekilde kızarması gibi sorunlar ortaya çıkabilir."
- "Salatasında bulunan soğanın çok ince doğranması ve sumakların ovulmadan karıştırılması gerekmektedir. Özellikle maydanozun önceden yıkanmış ve kurutulmuş olması gerekir. Salatanın yapımı, ekmeğin tavada ısınması sırasında geçen 2-3 dakikalık sürede ve yeterli miktarda yapılmalıdır." (K1-K2-K3-K4-K5-K7-K8-K9-K12-K13- K17-K18-K19-K20) cevabını vermişlerdir.



Fotoğraf 8. Tantuni Tepsisi (Tantuni Tavası)

Farklı Et Türleriyle Tantuni Yapımı

Katılımcılar, tantuni yapımında farklı et türlerinin kullanılabilirliği konusunda çeşitli görüşler bildirmişlerdir:

Kırmızı Et ve Tavuk Etinin Kullanımı: Tantuni yapımında başlangıçta genellikle kırmızı etin tercih edildiği belirtilmiştir. Ancak günümüzde kırmızı et fiyatlarındaki artış nedeniyle, tavuk etinden tantuni yapılması ekonomik bir alternatif olarak öne çıkmıştır. Tavuk etinin, kırmızı ete göre daha uygun fiyatlı olması, özellikle müşteri tercihlerinde etkili olmuştur.

Tavuk Eti Tercihi: Bazı ustalar, tavuk etinin kırmızı ete alternatif olamayacağını ve kırmızı etin sunduğu lezzeti vermeyeceğini düşündükleri için tavuk etini tantunide hiç kullanmadıklarını ifade etmişlerdir. Bu ustalar, tantununin geleneksel tadını korumanın önemli olduğuna inanmaktadırlar.

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

Geçmişteki Uygulamalar: Geçmişte, özellikle ekonomik nedenlerle, tantuni yapımında daha ucuz et türlerinin ve hatta sebzelerin kullanıldığı kaydedilmiştir. Örneğin, köyden gelenler, akciğer vb. sakatatlar ve diğer ucuz et türleriyle veya nadiren patates gibi sebzelerle tantuni yapmışlardır. Bu nedenle, köyden gelenler tantuniye “*sokum*” adını vermişlerdir.

Katılımcıların bu görüşleri, tantuni yapımında kullanılan et türlerinin çeşitliliği ve bu çeşitliliğin zaman içinde nasıl değiştiği hakkında önemli bir iç görü sunmaktadır. Günümüzde, ekonomik faktörler ve tüketici tercihleri, tantunide kullanılan et türü seçiminde belirleyici rol oynamaktadır.

Kırmızı et dışında başka bir et ile tantuni yapılabilir mi?

Katılımcılar, başlangıçta genellikle iki ayrı tava kullanarak iki çeşit tantuni yapıldığını, ekonomik seçenek isteyenlere akciğer ve diğer kırıntı etlerle tantuni yapıldığını, dana kaburga kullanarak da kırmızı etten tantuni yapıldığını bildirmişlerdir. Son dönemde ise sadece kırmızı et kullanımının yaygın olduğunu ifade etmişlerdir. Ancak günümüzde kırmızı et fiyatlarındaki artışın tantuniyi pahalı bir yemek haline getirmesi nedeniyle, tavuk etinden tantuni yapılması müşteriler tarafından ekonomik bir alternatif olarak tercih edilmeye başlandığı bildirilmiştir (K1-K2-K3- K4-K5-K7-K8-K9-K12).

Katılımcıların bazıları ise (K1-K2-K7-K17-K18-K19-K20), tavuk etinin kırmızı ete alternatif olamayacağını ve kırmızı etin lezzetini vermeyeceğini düşündükleri için beyaz et kullanmadıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcı K17, geçmişte (1960’lı yıllarda) sebze haline gelen köylülerin, akciğer gibi ucuz et türleri veya nadiren patatesle tantuni yaptıklarını ve bu tantuninin köyden gelenler tarafından “*sokum*” olarak adlandırıldığını dile getirmiştir.

Tantuni Yanında Tercih Edilen İçecekler

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu, tantuniyi tamamlamak için en uygun içeceklerin ‘ayran’ veya ‘şalgam’ olduğunu belirtmiştir. Bu içeceklerin, tantuninin karakteristik lezzetini ön plana çıkardığı ve yemekten alınan keyfi artırdığı ifade edilmiştir.

Ayran ve Şalgam Tercihi: Katılımcıların tamamı, tantuni yanında ayran veya şalgam tüketiminin, yemeğin lezzetini en iyi şekilde tamamladığını vurgulamışlardır. Bu bulgular, tantuni deneyimini zenginleştiren içecek tercihlerinin genellikle ayran veya şalgam olduğunu ortaya koymaktadır.

Katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda, tantuni yapımında izlenmesi gereken adımlar ve kullanılan malzemeler hakkında, araştırmacılar tarafından detaylı bir tarif hazırlanmıştır. Bu tarif, tantuninin lezzetli ve özgün tadını elde etmek için gerekli tüm aşamaları kapsamaktadır.

Tantuni Tarifi (4 kişilik)

Malzemeler:

- 500 gram dana eti (kıyma gibi küçük doğranmış)
- 2 – 3 yemek kaşığı kadar su
- 1 – 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kadar kırmızı toz biber
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Salata için:

- 1 adet beyaz kuru soğan
- 1 bağ maydanoz (kalın saplar temizlenmeli)
- 2 adet olgun domates
- 1 tatlı kaşığı kadar sumak

Ekmek için:

- 4 adet yarım somun ekmek (ya da lavaş)

Hazırlanışı:

1. Etin Hazırlanması:

- Dana eti, kıymadan biraz büyük olacak şekilde doğranır.
- Tavaya 2 veya 3 yemek kaşığı su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Etin suyunu bırakıp tekrar çekmesi sağlanıncaya kadar pişirilir. Bu işlem etin yumuşak olmasını sağlar.
- Et suyunu tamamen çektiğinde, üzerine sıvı yağ ve tuz eklenir. Kısa bir süre daha kavrulur ve ateşten alınır.

2. Salatanın Hazırlanması:

- Soğan ortadan iki parçaya bölünerek ince katmanlar halinde doğranır. Soğan, sumakla ovulmadan karıştırılır.
- Maydanoz yıkanıp kurutulduktan sonra çok ince olacak şekilde kıyılır.
- Domatesler ince ve küçük boyutlarda olacak şekilde doğranır, fakat sulanmaması için dikkatli olunmalıdır.
- Tüm malzemeler bir araya getirilip karıştırılarak salata hazırlanır.

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.



Fotoğraf 9. Soğan Doğranışı



Fotoğraf 10. Domates Doğranışı



Fotoğraf 11. Tantuni Salatasının Doğranmış ve Karışıma Hazır Sebzeleri

3. *Tantuninin Yapımı:*

- Tava kısık ateşte ısıtılır ve üzerine yeterli miktarda pişirilmiş et alınır.
- Etin üzerine 2 – 3 yemek kaşığı su, 1 – 2 yemek kaşığı sıvı yağ ve kırmızı toz biber eklenir. Karışım hafifçe karıştırılarak ısınması sağlanır.

4. *Ekmeklerin Hazırlanması:*

- Yarım somun ekmeğin iç kısmı çıkarılır ve ekmeğin iç yüzeyi alta gelecek şekilde etin üzerine yatırılır.
- Tavanın kapağı kapatılarak ekmeğin ısınması için 2-3 dakika beklenir. Bu süreçte tavaya dökülen su ve yağın dengesi, ekmeğin yumuşaklığını korumak açısından önemlidir.

5. *Servis:*

- Ekmek tavadan alınır, suyun tamamen buharlaştığından emin olunur.
- Ekmek, hafif sıvı yağ ve toz biberle bütünleşmiş et ile hafifçe bandırılır.
- Ekmek önce salata ile doldurulur, ardından et, tuz ve pul biber eklenerek sıcak servis edilir.

Tantunide Geleneksel Lezzetin Sürdürülebilirliği

Tantuni Yapımı ve Malzeme Kullanımı

Katılımcılardan alınan yanıtlar, tantuni yapımında kullanılan malzemelerin zamanla değişime uğradığını ortaya koymuştur. Çoğu katılımcı (K1, K2, K3, K5, K8, K9), tantununin başlangıçta sakatat ve kırıntı etten yapıldığını belirtirken, günümüzde daha çok dana eti başta olmakla birlikte kırmızı et ve daha az sıklıkla da tavuk eti kullanıldığını vurgulamışlardır. Bu değişim, lezzet profilinin genişlemesi ve modern damak zevkine uygun hale gelmesiyle ilişkilendirilmektedir. Bunun yanı sıra, katılımcılar (K10, K12, K14) tantuni yapımında kullanılan yağın ekonomik nedenlerle zamanla değiştiğini ve pamuk yağının yerini daha ulaşılabilir ve yaygın olan alternatif yağların aldığını ifade etmişlerdir. Diğer katılımcılar bu konuda yorum yapmamıştır.

Tantuni Yapımında Sürdürülebilirlik

"Tantuni yapımı ve bu yemeğin sürdürülebilirliği hakkında ne düşünüyorsunuz?" sorusuna verilen yanıtlar, ustaların yetiştirilmesinde yaşanan zorlukların sürdürülebilirliği tehdit ettiğini ortaya koymuştur. Katılımcılardan (K11, K13, K16) bazıları, geleneksel ustalık becerilerinin genç kuşaklara aktarılamadığını ve bu süreçte ciddi sorunlar yaşandığını belirtmiştir. Özellikle, tantuni yapımının inceliklerini öğrenmek isteyen gençlerin azalması ve ekonomik zorluklar bu sürecin devamlılığını olumsuz yönde etkilemektedir. Katılımcılar (K17, K19), tantuni ustalarının babadan oğula geçen bir gelenekle yetiştiğini, ancak modern iş dünyasında bu geleneğin sürdürülemez hale geldiğini dile getirmişlerdir. Ancak, diğer katılımcılar bu konu hakkında bir görüş bildirmemiştir.

Usta Yetiştirme Zorlukları

"Tantuni ustası yetiştirilmesinde zorluklar yaşanıyor mu?" sorusu, katılımcılar arasında önemli bir endişe konusu olmuştur. Birçok katılımcı (K12, K14, K15) tantuni ustalığının bir sanat olduğunu ve bunun devamının eğitim ve aktarım eksikliği nedeniyle tehlikede olduğunu belirtmiştir. K9 ve K16, bu alandaki usta yetiştirmenin ekonomik koşullar ve ilgi eksikliği gibi faktörlerle daha da zorlaştığını ifade etmiştir. Ayrıca, K10 ve K18, bu süreçte herhangi bir kurumsal eğitim programının olmamasının usta yetiştirilmesi önündeki en büyük engellerden biri olduğunu vurgulamışlardır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Mersin Tantunisi'nin tarihsel evrimini, günümüzdeki yapılışını ve popülerliğini incelemeyi amaçlamıştır. Araştırmanın ortaya çıkış noktası, Mersin Tantunisi hakkında mevcut literatürdeki sınırlı bilgi ve kapsam eksikliklerinden kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla, bu eksikliklerin giderilmesi ve tantuninin zaman içindeki değişiminin ve gelişiminin akademik bir perspektiften ele alınması hedeflenmiştir.

Tamamlanmaya Çalışılan Boşluklar:

- *Tarihsel Evrim:* Mersin Tantunisi'nin tarihsel süreç içinde nasıl bir değişim geçirdiğine dair mevcut literatürdeki eksiklikleri gidermek ve tantuninin kökenleri ile gelişim sürecini detaylandırmak.
- *Modern Uygulamalar:* Günümüzde tantuninin nasıl hazırlandığı, hangi malzemelerin kullanıldığı ve bu süreçteki yerel varyasyonları inceleyerek günümüzdeki yapılış biçimini açıklığa kavuşturmak.
- *Kültürel ve Sosyo-Ekonomik Etkiler:* Tantuninin bölgesel ve sosyo-kültürel etkilerini anlamak ve bu yemeğin popülerliğini etkileyen faktörleri araştırmak.

Araştırmanın bulguları, Mersin Tantunisi'nin başlangıçta ekonomik nedenlerle akciğer ve benzeri kırıntı etlerden yapıldığını, zamanla kırmızı et kullanımının arttığını ve günümüzde tavuk etinin de popülerlik kazandığını ortaya koymuştur. Ayrıca, tantuninin yanında servis edilen salatının zamanla geleneksel bir tarife dönüşmüş durumdadır. Ancak, sektördeki ustalık geleneğinin aktarılmasında yaşanan zorluklar ve ekonomik kısıtlamalar, tantuni endüstrisini sınırlamaktadır. Usta yetiştirmenin zorluğu, babadan oğula geçen bir geleneğin sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir.

Bu araştırmanın sonuçları, geleneksel lezzetlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önemli ipuçları sunmaktadır. Ayrıca, tantuni geleneğinin sürdürülebilirliğini sağlamak için alınabilecek önlemler konusunda kılavuzluk etmektedir. Bu bağlamda, araştırmanın bulguları, tantuni kültürünün devamlılığını ve ulusal/uluslararası tanıtımını desteklemek adına önemli bir adım teşkil etmektedir.

Sonuçlar:

1. *Tarihsel Evrim:* Mersin Tantunisi, başlangıçta ekonomik nedenlerle akciğer ve diğer kırıntı etlerden yapılırken, zamanla kırmızı et kullanımıyla evrilmiştir. Günümüzde tavuk etinin popülerlik kazanması, lezzetin daha geniş bir kitleye erişilebilirliğini artırmıştır.

2. *Geleneksel Tariflerin Değişimi*: Tantuni yanında servis edilen salata zamanla geleneksel bir tarife dönüşmüştür.
3. *Ekonomik ve Sağlık Kısıtlamaları*: Pamuk yağının ekonomik ve ulaşılabilirlik açısından uygun olmaması, alternatif yağların kullanılmasına neden olmuştur. Bu durum, geleneksel lezzetin korunmasını zorlaştırmaktadır.
4. *Usta Yetiştirme Sorunları*: Geleneksel ustalık geleneğinin aktarılması, babadan oğula geçen bir süreçle sınırlı kalmakta ve sürdürülebilirliği tehdit etmektedir. Bu, usta yetiştirme sürecinde yaşanan zorluklardan kaynaklanmaktadır.

Öneriler:

1. *Usta Yetiştirme Programları*: Mersin Tantunisi'nin geleneksel lezzetini sürdürebilmek için genç kuşaklara tantuni yapımının inceliklerini öğretmeye yönelik usta yetiştirme programları oluşturulmalıdır. Bu programlar, geleneksel tariflerin korunmasını ve geliştirilmesini sağlayacaktır.
2. *Kültürel Etkinlikler ve Festivaller*: Mersin Tantunisi'nin ulusal ve uluslararası tanıtımını artırmak için kültürel etkinlikler ve festivaller düzenlenmelidir. Bu etkinlikler, tantuni ustalarını bir araya getirerek lezzetin önemini vurgulamalı ve geniş kitlelere tanıtmalıdır.
3. *Yöresel Lezzet Turları*: Mersin Tantunisi'nin doğru bir şekilde sunulması ve tanıtılması amacıyla yöresel lezzet turları düzenlenmelidir. Bu turlar, yerel restoranları ve tantuni salonlarını ziyaret ederek hem turistlere hem de yerel halka geleneksel lezzetleri deneme fırsatı sunmalıdır.
4. *Eğitim Materyalleri*: Tantuni yapımının adımlarını gösteren videolar, broşürler ve diğer eğitim materyalleri hazırlanmalıdır. Bu materyaller, tantuni yapımını öğrenmek isteyenlere rehberlik ederek geleneksel tarifi yaygınlaşmasını sağlayacaktır.
5. *Geleneksel Tariflerin Korunması*: Geleneksel tantuni tariflerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla çeşitli destekler sağlanmalıdır. Bu destekler, tantuni ustalarına yönelik eğitim programları, maddi destekler ve teşvikler şeklinde olabilir.
6. *Ulusal ve Uluslararası İşbirlikleri*: Mersin Tantunisi'nin tanıtımı ve korunması için ulusal ve uluslararası düzeyde işbirlikleri geliştirilmelidir. Bu işbirlikleri, tantuni kültürünün yaygınlaştırılması ve uluslararası pazarda tanıtılması için önemli bir fırsat oluşturacaktır.
7. *Geniş Çaplı Araştırmalar*: Mersin Tantunisi'nin kültürel ve gastronomik önemini daha iyi anlamak için şu tür geniş çaplı araştırmalar yapılması önerilmektedir:

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

- Tantuni yapımında kullanılan malzemeler ve yöntemlerin kapsamlı analizi.
- Tantuninin lezzet profillerini ve tüketim alışkanlıklarını anlamak için geniş çaplı tat testleri ve anketler düzenlenmesi.

Tantuni geleneğinin derinlemesine incelenmesi ve kültürel miras olarak korunması konusunda, yapılması önerilen çalışmaların önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Etik Beyan

Çalışmada etiğe aykırı bir durum ve/veya herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

KAYNAKLAR

- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Bektarım, N. (2020). Mersin’de yaşayan yerleşik ve konargöçer Yörüklerin mutfak kültürü üzerine bir araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*. Sage Publications.
- Çelik, H., Baykal, N. B., & Memur, H. N. K. (2020). Nitel veri analizi ve temel ilkeleri. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*, 8(1), 379-406.
- Çifçi, O. (2019). Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin profesyonel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Demir, Ö. & Bakar, N. (2014). Silifke Yörüklerinde doğum, evlenme ve ölüm gelenekleri üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(35), 117.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2011). *The Sage Handbook of Qualitative Research*. Sage Publications.
- Düşmezkalender, E., & Erol, G. (2023). Gastronomi ve turizm: Türkiye’den bazı örnek turlar ve destinasyonlar. *Sosyal Bilimler Üzerine Araştırmalar*, 4, 165-184.
- Eren, A. G. F. Y. & Sezgin, A. C. (2017). Gastronomi turizmi açısından mersin yöresi mutfak kültürünün sürdürülebilirliği. *Proceedings Book*, 164-170.
- Ersavaş, H. & Özkanlı, O. (2018). 20. yüzyılda orta Toroslardaki Yörüklerin mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39-49.
- Flick, U. (2022). *An Introduction to Qualitative Research*. Sage Publications.
- Guest, G., Namey, E., & Mitchell, M. L. (2013). *Collecting Qualitative Data: A Field Manual for Applied Research*. Sage Publications.
- Güldemir, O. (2023). Geleneksel Bir Yemek: Marul Yoğurtlaması. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 121-132.
- Halıcı, N. (2020). *Yemek ve Mutfak Alan Araştırmaları İçin Soru Kitabı*. Ankara: Girişim Ajans Ofset Matbaacılık.
- Karabulut, A. F. (2008). Pamuk yağından biodizel üretiminin optimizasyonu. (Yüksek Yayımlanmamış Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Kayadelen, M. (2019). Mersin’in Kuruluş Dönemine İlişkin Mevcut Tezlerin İrdelenmesi. *Kebikec: İnsan Bilimleri İçin Kaynak Araştırmalı Dergisi*, (47).
- Kaya, Ü. C. & Yaman, M. (2018). Akdeniz Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *Atlas Journal*, 4(13), 1117-1123.
- Kemal, E. Yavuz, G. & Ercik, C. (2022). Yöresel yemeklerin standardize edilmesi ve kabul edilebilirliğinin ölçülmesi; Mersin Örneği. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 249-263.
- Maxwell, J. A. (2012). *Qualitative Research Design: An Interactive Approach*. Sage Publications.
- Oskay, C. (2012). Mersin turizminin Türkiye ekonomisindeki yeri ve önemi. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 185-202.

- Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.
- Özer, E. R. & Tekinşen, K. (2021). Akdeniz diyeti ve sağlık. *Akademik Et ve Süt Kurumu Dergisi*, (2), 13-23.
- Özbek, Ç. Güzeler, N. (2022). Mersin mutfağının gastronomik ürünleri. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 311-324.
- Özhan, V. (2019). Mersin’de yenilebilir otlar ve kullanım alanları. (Yüksek Yayınlanmamış Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi. Gaziantep.
- Patton, M. Q. (2014). *Qualitative Research & Evaluation Methods: Integrating Theory and Practice*. Sage Publications.
- Selçuk, Ü. (2011). Tantuninin mikrobiyolojik kalitesi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.
- Seidman, I. (2006). *Interviewing as Qualitative Research: A Guide for Researchers in Education and the Social Sciences*. Teachers College Press.
- Süslü, C. Eryılmaz, G. & Demir, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi kapsamında değerlendirilmesi: Mersin ili örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 135-149.
- Süt, A. E. (2019). Kültürel miras olarak yöresel yiyeceklerin gastronomik varlık öğelerinin kültürel kimlik üzerinden incelenmesi: Mersin tantunisi örneği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi. Gaziantep.
- Şahin, K. Bağcı, H. R., Tamer, Ö. & Seda, U. (2017). Bulancak’da (Giresun) coğrafi özelliklerin yemek kültürüne etkileri. *Studies of the Ottoman Domain (Osmanlı Hâkimiyet Sahası Çalışmaları)*, 7(13), 248-265.
- Şen, A. & Koç, B. (2023). Trabzon Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: Gecin Yemeği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 10(1), 1–13. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7783437>
- Şimşek, N. Çakıcı, A. C. & Kaya, S. Y. (2019). Konfor Gıda Tüketimi: Mersin’den Örnekler. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 59-65.
- Tayınmak, İ. & Furtuna, S. (2022). Ebeveynlerin Suriyeli göçmenlere yönelik tutumları: mersin ili örneği. *Avrasya Beşerî Bilim Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 64-87.
- TDK. (2023). Türk Dil Kurumu: <https://sozluk.tdk.gov.tr/>
- Türkiye İstatistik Kurumu (2022). Yıllara Göre İl Nüfusları. <https://tuik.gov.tr>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Mersin Tantunisi- Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisi-isaretler/detay/38131>
- Türkmen, B. M. (2019). Yöresel yiyeceklere yönelik gıda güvenliği algısı: Mersin tantunisi örneği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Karabük Üniversitesi, Karabük.
- URL-1. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/mersintantunisi>
- Ünlü, H., Kıvanç, M. İ., & Apak, Ö. C. (2022). Yiyecek içecek işletmelerinde müşterilerin temizlik algısı: Bayburt ili örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 402-417.
- Yaktı, Ö. (2014). Amerikan iç savaşı ve Adana: pamuk tarımının Adana’nın modernleşme sürecine etkisi. *Atatürk Yolu Dergisi*, 14(54).
- Yedigöz, R. (2017). Turizmde tören yiyecek ve içeceklerinin rolü: Mersin ili araştırması (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Mersin.

Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.

Yıldırım, O. & Karaca, O. B. (2022). Yörük mutfağı'nın özel gün yemekleri: Türkiye'nin Adana ve Mersin Bölgesi'nde bir kültür araştırması, Silk Road International Scientific Research Conference.

Yin, R. K. (2018). *Case Study Research and Applications: Design and Methods*. Sage Publications.

Kaynak Kişiler

- K1. Yıldız, A. (2023). Yüz yüze görüşme. 62, İlkokul, Tantunici, Silifke, Mersin
K2. Yıldız, F. (2023). Yüz yüze görüşme. 38, Lise, Tantunici, Silifke, Mersin
K3. Uysal, D. (2023). Yüz yüze görüşme. 58, İlkokul, Tantunici, Mut, Mersin
K4. Hatıra, E. (2023). Yüz yüze görüşme. 56, İlkokul, Tantunici, Karaman
K5. Uygun, M. (2023). Yüz yüze görüşme. 43, Lisans, Tantunici, Silifke, Mersin
K6. Çelik, E. (2023). Yüz yüze görüşme. 41, Yüksek Lisans, Kamuda Yönetici, Tarsus, Mersin
K7. Bebek, A. (2023). Yüz yüze görüşme. 50, İlkokul, Ev Hanımı, Silifke, Mersin
K8. Yıldız, B. (2023). Yüz yüze görüşme. 40, Lise, Tantunici, Silifke, Mersin
K9. Başar, F. (2023). Yüz yüze görüşme. 45, Yüksek Lisans, Öğretmen, Karaman
K10. Çelik, A. (2023). Yüz yüze görüşme. 39, Lisans, Kamuda Yönetici, Tarsus, Mersin
K11. Başar, N. (2023). Yüz yüze görüşme. 85, İlkokul, Emekli, Silifke, Mersin
K12. Başar, Y. (2023). Yüz yüze görüşme. 39, Lisans, Polis, Silifke, Mersin
K13. Yılmaz, F. (2023). Yüz yüze görüşme. 45, Yüksek Lisans, Memur(usta), Mersin
K14. Yıldız, Ş. (2023). Yüz yüze görüşme. 68, Lisans, Emekli, Mersin
K15. Görgülü, B. (2023). Yüz yüze görüşme. 40, Yüksek Lisans, Sağlıkçı, Mersin
K16. Gür, A. (2023). Yüz yüze görüşme. 39, Lisans, Hemşire, Mersin
K17. Kaygısız R. (2023) Yüz yüze görüşme. 66, İlkokul, Emekli, Tantuni Ustası, Mersin
K18. Dik F. (2023) Yüz yüze görüşme. 64, İlkokul, Tantuni Ustası, Uşak
K19. Dik A. (2023) Yüz yüze görüşme. 62, İlkokul, Tantuni Ustası, Uşak
K20. Yılmaz A. (2023) Yüz yüze görüşme. 45, Yüksek Lisans, Memur (Usta), Mersin