

Artisan Yemekler ve Gıdalar

Fatma Nur ŞEN NEGİZÖZEN

*İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul,
fnursen@gmail.com; https://orcid.org/0000-0003-1432-2222*

İlkay YILMAZ

*İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul
ilkayyilmaz@ayvansaray.edu.tr; https://orcid.org/0000-0001-5938-3112*

Geliş tarihi/Received: 03.04.2020

Kabul tarihi / Accepted: 22.05.2020

Öz

Artisan, sözlük anlamı olarak sanatkâr tarafından yapılan ya da özel bir ustalık gerektiren faaliyetleri ifade etmektedir. Bir başka ifade ile geleneksel metotlar ile yapılan ve yöresel olarak bilinen ürünleri doğallıklarını kaybetmeden üretmek olarak tanımlanabilir. Artisan yemek ve gıdaların karakteristikleri; ürünlerin el yapımı olması, geleneksel üretim metotlarının kullanılıyor olması, ürünlerin doğal fermantasyon sürelerinde olgunlaştırılması, kimyasal katkılar ya da koruyucuların kullanılmaması şeklindedir. Artisan gıdalar; doğal ve katkısız olmaları sebebiyle sağlığa katkılarının yanı sıra; üreticilerinin ve yerel ürünlerin desteklenmesi ve yaygınlaşması, dolayısıyla ekonomik anlamda bir değer alanı yaratılması açısından üzerinde durulması gereken bir alandır. Bu gıdaların üretim sürecinin geleneksel, tarihsel, deneysel, sezgisel ve bilimsel bir anlayışla sürdürülür olması, ülkemiz gastronomisi ve tanıtımı açısından oldukça önem taşımaktadır. Bu derlemenin amacı artisan yemekler ve gıdalar üzerine spesifik akademik çalışmaların azlığı sebebiyle araştırma kaynağı yaratmak, farklı kaynaklardan elde edilen bulgular ışığında artisan gıdaların önemini belirtmek ve geleneksel Türk yemek kültürünün korunmasına dikkat çekmektir.

Anahtar Kelimeler: *Artisan, doğal, el yapımı, gastronomi, geleneksel*

Artisan Meals and Foods

Abstract

Dictionaries define the term “artisan” as activities performed by the artist or requiring specialization. In other words, it can be defined as producing locally known products without losing their organic nature. Artisan food is characterized by being handmade, produced through traditional methods, matured conventionally by proper fermentation, free of chemical additives or preservatives. Artisan food requires attention not only for their contribution to health, as they are natural and additive-free, but also for supporting Artisan food producers and promoting local products, therefore, for their economic value. Maintaining the production process of Artisan food with an understanding of tradition, legacy, experiment, intuition and science is of great importance for the gastronomy and promotion of our country. The purpose of this review is to create a research resource as the literature lacks similar studies on Artisan food, to indicate the importance of Artisan food with the findings obtained from different resources, and to draw attention to the conservation of traditional Turkish culinary culture.

Keywords: *Artisan, natural, handmade, gastronomy, traditional*

GİRİŞ

Artisan sözlük anlamı olarak özel bir ustalık gerektiren ve sanatkâr tarafından yapılan faaliyetleri ifade etmektedir. Yani artisan, konusunda yetenekli bir ustanın veya sanatkârın elleriyle yapmış olduğu yiyeceği ya da yemeği tanımlamaktadır (Cambridge Dictionary, 2020). Geleneksel üretim metotlarının kullanıldığı, kimyasal katkı maddesi, renklendirici, kıvam arttırıcı, koruyucu vb. yöntemlerin olmadığı, doğal yollarla el yapımı olarak üretilen ve yerel ya da bölgesel özellikler taşıyan ürünleri kapsamaktadır (Azavedo ve Walsh, 2018).

Son yıllarda artisan yemek ve ürünlere olan ilginin artması, sağlık açısından doğal yollardan ve ata yöntemleri kullanılarak üretilen yiyeceklerin daha sağlıklı olduğu yönündeki bulguların ve yaygın kanının etkili olduğu söylenebilir. Aynı zamanda yerel, doğal ve katkısız olarak üretilen hammaddelerin nereden geldiğinin önemi ve özellikle de doğal yollardan üretiliyor

olmaları, endüstriyel olarak üretilen ürünlere tat, lezzet ve kıvam açısından fark atmış olmaları, artisan yiyecekleri daha da ön plana çıkarmıştır. Gerçek manada artisan, ustaların tohumdan başlayıp tabağa gelene kadar lezzetlerin doğallığını korudukları yöntemdir. Artisan ürünlerin yeniden gündeme gelmesi ve ilgi kazanması, çok yakın bir zamanda sadece üreticilerle değil, artisan olarak hazırlanmış yemekleri sunan restoranların sayısında ve tüketici anlamında ciddi bir artış yaşanacağıının göstergesi niteliğindedir (Dunne ve Wright, 2015).

Artisan yiyecek üreticilerinin ve yerel ürünlerin desteklenmesi, yaygınlaşması da ekonomik anlamda bir değer alanı yaratılması açısından üzerinde durulması gereken bir alan olarak fark edilmiştir. Artisan gıdaların üretim sürecinin de geleneksel, tarihsel, deneysel, sezgisel ve bilimsel bir anlayışla sürdürülür olması, ülkemiz gastronomisi ve tanıtımı açısından oldukça önem taşımaktadır (Dunne ve Wright, 2017).

Bu derlemede, veri toplama yöntemi olarak kaynak tarama yöntemi ağırlıklı olarak kullanılmıştır. Evren-örneklem metodu ile çeşitli kaynaklardan toplanan veriler derlenip, sınırlandırılmış, örneklem maddeleri üzerinden yorumlama yolu ile çalışma şekillendirilmiştir.

Artisan Kavramı

“Artisan”, bilinen tüm dillerde aynı kelime anlamı ile kullanılan bir terimdir. İngilizcede “zanaatkar”, “esnaf” anlamları ile de kullanılır. Endüstriyel olmayan yöntemlerle doğal biçimde üretilen, genellikle nesiller boyu sürdürülen, ancak günümüzde kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalan gıdaları tanımlamak için kullanılan bir terimdir (Blundel, 2016). Artisan yaşam biçimi, kuşkusuz toplumların ihtiyacı olan sağlıklı yaşam biçimlerini karşılayan bir yöntemdir (Slavin, 2004). Artisan ürünler, genellikle kendine özgü ve betimleyici özellikler taşırlar. Artisan bir yemeğin kendine özgü bir tat, lezzet ve dokusu mevcuttur. En belirgin ortak özellikleri ise; el yapımı olmalarıdır.

Artisan Gıdaların Kapsamı

Artisan gıdalar denilince ilk akla gelenler ekmekler, etler, peynirler, konserveler, esnaf lokantası yemekleri gibi çeşitli ürünlerdir.

Artisan yerel gıdalar denilince; ev yapımı ekşi mayalı ekmek ilk akla gelen ve yaygın olarak bilinen ürün olarak karşımıza çıkar (Gisslen, 2017).

Geleneksel peynirlerimiz, örneğin çömlük peyniri, Divle Obruk peyniri ve Kars Gravyeri gibi dünyaca ünlü coğrafi işaretli peynirler olarak bilinmektedir (Toklu ve Pekerşen, 2019). Turşu çeşitleri, sirke çeşitleri (elma, üzüm, erik, mandalina, karpuz sirkesi vb.), kefir, ev yapımı çikolata, ev yapımı reçel çeşitleri, soslar (domates sos, acuka sos, ajvar

sos), fındık ve fıstık ezmesi gibi çeşitli ürünleri doğal fermantasyon ve olgunlaşma süreçleri içerisinde üretilen ürünler olarak artisan gıda türlerine örnek olarak verilebilir (Kabak ve Dobson, 2011).

Esnaf lokantalarında sunulan Türk mutfak kültürünü yansıtan yemeklerimizi artisan yemek çeşitlerine örnek olarak gösterilebilir. Burada önemle belirtilmesi gereken ise; geleneksel Türk yerel yemek kültürünün artisan yemek kültüründe önemli bir yer oluşturduğudur. Orta Asya’dan Anadolu topraklarına taşınan ve Anadolu toprakları ile yoğrulan zengin yemek kültürümüz, ata yöntemlerimizle ve doğal yöntemler kullanılarak hazırlanmaktadır. Üretim süreci aşamasında büyük emek ve zaman harcanarak yapılan yemeklerimizin ve çeşitli gıda ürünlerimizin dünya gastronomisinde önemli bir yer tuttuğu uzun bir dönem göz ardı edilse de artık hak ettikleri önemi bulmaya başladıkları görülmektedir (Durusoy, 2017).

Artisan Yemek Hareketinin Yaygınlaşma Sebebi

Artisan yemek hareketinin yeniden yükselen değer olmasına katkı sağlayan etmenler, doğal ve katkısız yiyeceklerin üretimini yaygınlaştırmak, yerel yemek kültürünün sürdürülmesi ve markalaştırılması, doğal ve katkısız yemek üreticilerini desteklemektir. Katkı maddelerinin başta ekmek, peynir gibi temel besin maddelerinin üretiminde kullanımının insan sağlığı üzerinde oluşturduğu olumsuz etkilerini en aza indirmek, atadan kalma yöntemlerle üretilen yiyeceklerin içinde barındırdığı besleyici öğelerin değerlerinin yeniden anlaşılması ve sağlığa yararları gibi nedenler bu hareketin yaygınlaşmasında etkili olmuştur (Hitz, 2008).

Yiyeceklerin doğal yollarla üretilmeleri (uzun fermantasyon ve bekleme süreleri göz önünde bulundurularak) ile kandaki insülin salınımının azalması, yararlı bakterilerin bağırsakta çoğalmasına bağlı olarak probiyotiklerin artması, kanser riskinin en aza çekilmesi gibi olumlu etkiler, artisan yemek hareketinin günümüzde arttırılması gerekliliğini ortaya çıkarırken yaygınlaşmasında da önemli rol oynamaktadır (Bulut, 2011; Karaçıl ve Tek, 2013).

Artisan Yemek ya da Gıda Üreticileri

Artisan ürün ya da yemek üretiminde artisan yemek veya ürün üreten çok sayıda bireysel girişimciler, yerel ürün üreticileri, esnaflar / esnaf lokantaları yer almaktadırlar. Bu üreticilerin çoğu, günümüzde internet kullanımının yaygınlaşmasına bağlı olarak sosyal medya üzerinden açtıkları işletme hesapları üzerinden ürünlerinin tanıtım ve pazarlamasını yapmaktadırlar (Durusoy, 2017).

Türk Toplumunun Beslenme Alışkanlıklarında Fast Food'dan Sonra Esnaf Lokantalarının Yeniden Yükselişi

Fast food (hızlı yemek) sektörü, tüketicilerin satın aldıkları yiyeceklerin çok hızlı bir şekilde temin edip tüketmelerine imkân sağlamasıyla beraber, yatırımcı tarafında da maliyet girdileri az, düşük bütçeyle hızlı ve kârlı bir iş imkânı olarak adıyla müsemma bir şekilde hızlı bir büyüme göstermiştir (Korkmaz, 2005).

Yaşamak için biyolojik bir ihtiyaç olan ve aynı zamanda insanın yapmaktan keyif aldığı bir eylem olarak tanımlanan “yemek yemek” günümüz yaşam koşulları nedeniyle sadece bu ihtiyacın giderilmesine yönelik biçimde geçirilen bir eylem halini almıştır. (Aytimur, 2015).

Ancak, çok hızlı ilerleyen bu süreç yaşam şartları ve teknolojinin gelişmesi, hareket kabiliyetinin azalması, beslenme şeklinin değişmesi gibi nedenlerle beraber günümüzde obezite sorununu doğurmuştur. Özellikle çocuklarda daha sık görülen obezitenin, artık tüm dünya genelinde genel sağlık sorunlarının temelini oluşturduğu bilinmektedir (Styne vd., 2017).

Obeziteye bağlı olarak gelişen diyabet, yüksek tansiyon, kalp ve damar rahatsızlıkları diğer bireylerin de yaşam süreçlerini ve yaşam kalitelerini olumsuz yönde etkilemektedir (Ok, 2018). Sağlık problemlerinin dışında, bireylerin günlük yaşamlarını, sosyal hayatlarını ve hatta psikolojilerini de olumsuz yönde etkilediği tespit edilmiştir. Zaman içerisinde yapılan araştırmalar ve medya aracılığı ile uzmanlar tarafından bilinçlendirilmeye başlayan tüketiciler gerek sağlık sorunu gerekse sosyal sebeplerden ötürü; fast food akımından uzaklaşıp geleneksel yöntemle üretilen artisan ürünlere eğilim ve ilgi göstermeye başlamışlardır (Garipağaoğlu, 2019).

Esnaf lokantalarında genellikle Türk mutfağında klasikleşmiş yemek çeşitlerine, ev tipi yemeklere ve ‘sulu’ diye tabir edilen yemek türlerine rastlanır. Bunlar: kuru fasulye, pilav, nohut, bulgur pilavı, mercimek çorbası, ezo gelin, kelle paça, işkembe, rulo köfte, et haşlama, sulu köfte, Arnavut ciğeri, fırında kokoreç, zeytinyağlı sebze çeşitleri, semizotu, ıspanak patlıcan gibi ağırlıklı sulu yemeklerdir. Bu yemekler özellikle öğle saatlerinde çalışanlar ve ev tipi yemekler yiyerek sağlıklı beslenmek isteyen öğrenciler için oldukça önemli yer tutmaktadırlar.

Türkiye’deki Artisan Yemek İşletmeleri

Günümüzde geleneksel yöntemleri kullanarak yemek yapan ve kendilerine has lezzetleri ve yöresel tarifleri öne çıkartarak; artisan lezzetler sunan işletmelerin sayısı tahmin edilenden daha fazladır. Bu tür zanaatkar işletmelerin ayırıcı ve en belirgin özellikleri; amatör ruhu kaybetmeden, lezzet ve ürün kalitesindeki sürdürülebilirlikten taviz vermeden, geleneksel üretim yöntemlerinden vazgeçmeyen bir anlayışla yemek sanatını misyon edinmiş işletmeler olmalarıdır (Yalçın, 2014). Ülke genelinde en tanınmış olanlarından bazılarını sıralayacak olursak;

- Çiya Sofrası: Zengin Anadolu yemek kültürünün fast food karşısında giderek yok olan unutulmaya yüz tutan tatlarının deneysel mutfağı (İstanbul)
- Zapata Artisan: Moda’da artisan lezzetlerin kalbi (İstanbul)
- Mahmut Öztaşdelen: Esnaf lokantası Mahmut Usta (İzmir)
- Öz Bolu Lokantası: Esnaf lokantası (İstanbul)
- Kanaat Lokantası: Esnaf lokantası (İstanbul)
- Metanet Lokantası: Yerel halk lokantası (Gaziantep)
- Boğaziçi Lokantası: Esnaf lokantası (Ankara)

Artisan Gıda Örnekleri

Ekmek

“Artisan” denildiğinde ilk akıllara gelen gıda ürününün ekmek olması, insanoğlunun toprağı ekip biçmeyi, buğdaydan (Şekil 1) ilk temel gıda olarak da ekmek elde etmeyi neolitik çağlarda keşfetmiş olması ile ilişkilidir. M.Ö. 4000’de; insanoğlu Nil, Fırat, Dicle vadisi

gibi yerlerde karınlarını doyurmak için ekip biçmeyi öğrenmiş ve uygulamıştır (Miller, Vandome, Mcbrewser, 2011).

Eski Mısır’dan günümüze kadar ekmek, dünyada ve özellikle ülkemizde her öğünün ve beslenmenin en önemli araçlarından biridir (Ünsal, 2006)



Şekil 1. Buğday

Doğu bölgelerinde ekmeğın yeri daha ağırlıklı olsa da bütün kültürlerde ve dinlerde ekmek önemlidir. “Bir Musevi’nin tanrıya (yehova) sunduğı ekmek mayasız olmalıdır. Bir Hristiyan için ekmek İsa’dır. Bir Müslüman için ekmek kutsal bir yiyecektir. Yere düşünce öpüp alına götürülecek kadar kutsal...” şeklindeki ifadeler ekmeğın kutsallığını ortaya koyan tespitlerdir (Shipman-Çilingiroğlu, 2008). Yeminler bile ekmek üzerine edilir. Hayatımızın vazgeçilmezi olan ekmeğın üretimi aynı zamanda deneyim ve ustalık gerektirdiğinden, artisan denilince ilk akla ekmek gelmektedir (Lawrence, Salles, Septier, Busch, Thomas-Danguin, 2009).

Ekmek yapım tecrübesi olan bir ustanın, ya da zanaatkârın eliyle, geleneksel üretim metotları

kullanılarak yaptığı ekmek “artisan ekmek” olarak tanımlar. Kısaca el maharetiyle yapılan ekmek demektir (Ünal ve Atılğan, 2016).

Artisan ekmek ile ilgili bilinen pek çok tarif ve farklı teknikler bulunsa da aslında yapımı basittir. Nasıl ki dünya; toprak, su, ateş ve havadan oluşmuşsa; ekmek de un, su, tuz ve (ekşi) mayadan (Şekil 2) oluşmaktadır (Ünüvar, 2007). Geleneksel ekmekler; endüstriyel ekmeklere göre daha uzun hazırlanma süresi gerektirir ve bu yüzden daha yumuşak bir dokuya sahip olmaktadır. Endüstriyel maya ile günlük olarak tükettiğimiz ekmeklerden farklı olarak artisan ekmekler, üreten ustanın mahareti ve tecrübesi ile ekmeğin yapısal olarak kabuk kısmının daha kalın ve sert, iç kısmının ise; daha yumuşak ve nemli dokuda oluşu sayesinde dikkat çekici biçimde ayırt edilirler (Olgun, Başçiftçi, Ayter, Aydın, 2017). Bu ayırıcı özellikler ile artisan ekmekler, günlük endüstriyel ekmeklere oranla daha yoğun bir tat, koku ve lezzet özelliği taşır. Ayrıca artisan ekmeklerin hacim artışının fazla olması, aromasının güçlü olması, ekmek iç yapısının daha iyi olması ve raf ömrünün uzun olması özellikleri ile endüstriyel ekmeklere karşı üstünlükleri bulunmaktadır (Bircan, Güray, Bostan, 2017). Artisan ekmeklerde kullanılan ekşi maya nedeni ile glisemik indeks düşüktür. Beta glukan korunur ve fitat içeriğinin düşüklüğü ile de biyolojik yararlılığı diğer ekmeklere göre fazladır (Boz ve Karaoğlu, 2008).



Şekil 2. Ekşi Maya

Artisan ekmeğin hamuru, ıslanka adı verilen 1. fermantasyon aşamasında (ilk yoğurma ve dinlendirme aşaması) günlük endüstriyel ekmeklere oranla daha uzun bekleme süresine ihtiyaç duyar (Ünsal, 2006).

Artisan Ekmeğin Temel Özellikleri

El yapımı olması: Artisan ekmek dendiğinde bunu anlatan en uygun tanım “el yapımı” olmasıdır. Artisan ekmeğin yapım aşamasında üretici zanaatkâr, ilk aşamada dilerse hamur yoğurma makinesinde yardım alabileceği gibi, kendi tercihi ile ekmek üretim aşamasının başından sonuna dek sadece ellerini kullanarak da ekmeği üretebilir. Artisan ekmeğin üretim sürecinde daha fazla sayıda ekmek üretiminin ticari boyutlara taşınması makina kullanılsa bile sayıca mümkün olmayacağından, ticarileşmesi de bu sebeple mümkün gözükmemektedir. Üretim aşaması sırasında bazı noktalarda makine desteğinden yararlanılsa bile; zanaatkârın, ustalığı, tecrübesi ve el emeği ekmek yapım aşamalarında en önemli gerekliliktir. Sıralanan

sebeplere bakıldığında, artisan ekmek üretimi küçük sınırlar içerisinde kalarak otomasyona dönüşmemekte ve endüstriyel boyutlara taşınma imkânı bulamamaktadır (Wirtz ve MacGuire, 2001).

Ekşimik kullanımı: Artisan ekmek yapımının temelini oluşturan ekşi maya (ekşimik) ya da ön maya adıyla bilinen mayalama süreci bir haftayı bulan, un ve su ile oluşturulan ekşitilmiş cıvık hamuru tanımlamaktadır. Artisan ekmek yapımında ön maya kullanımı, uzun fermantasyon süreci sayesinde mayalanma süresini uzatıp, ekmeğin hamurundaki proteinleri daha uzun sürede parçalayarak, normal ekmeklere oranla daha fazla aroma ortaya çıkmasına yaramaktadır. Ayrıca ekşimik sayesinde insülin intoleransını da oldukça aşağı seviyelere çeker. Bu yüzden artisan ekmek üretim sürecinde ekşimik maya kullanımı oldukça önem taşımaktadır (Katina, Salmenkallio-Marttila, Partanen, Forssell, Autio, 2006).

Kimyasal katkılar ya da koruyucular kullanılmaması: Geleneksel yöntemle yapılan klasik artisan ekmeğin dış dokusu çıtır kabuktan oluşan, yumuşak çiğnenen iç dokuya sahiptir. Ekmeğin temel içerenleri un, su, tuz ve minimum miktarda ön mayadır. Klasik bir artisan ekmeği farklılaştırmak için; günlük beslenmede yer alan doğal ve sıradan malzemeler katılabilir. Sızma zeytinyağı, süt, tereyağı, yumurta, ceviz, yulaf, ay çekirdeği, kurutulmuş domates, kuru üzüm, zeytin ezmesi, kekik, pul biber, biberiye gibi çeşitli baharat ve kuru yemiş türleri artisan ekmek yapımında kullanılan malzemelerden bazılarıdır.

Geleneksel üretim metotları: Ekmek yapım metodunda neolitik çağdan itibaren günümüze değin geçen süreçte, bilinen yöntemler

neredeyse hiç değişmeden kullanılarak uygulanmaktadır. Sadece pişirme yöntemi için kullanılan fırın tipi haricinde hiçbir makine desteği olmadan elle üretme çabaları dikkat çekmekte, yalnızca yoğurma aşamasında yoğurma makinelerinden destek alınmaktadır. Ekmek üretiminde ekmek ustasının bilgisi ve el becerisi bu noktada ön planda olmaya devam etmektedir. Günümüze baktığımızda, artisan ekmek zanaatkârları daha yaygın biçimde kül oranı yüksek atalık tahıllardan üretilmiş, doğal unları kullanarak daha geleneksel yöntemlere yönelme çabası göstermektedir. Artisan ekmek (Şekil 3) pişirme aşamasında dahi odunlarla önceden ısıtılan taş fırınların kullanımına dönme çabalarına daha sık rastlanmaktadır (Demirtaş, 2014).



Şekil 3. Artisan ekmek

Peynir

Tatlandırıcı, yapay içerikler, koruyucu ve katkı maddeleri kullanılmadan, doğal yollarla yapılan artisan peynir; yalnızca sütün kaynatılıp, limon veya sirke ile kestirilip, belirli oranda tuz katılarak kıvam alması ve sonrası aşamada 24 saat boyunca suyunun süzülmesi ile elde edilir. Tuzlanarak bir kaba

ya da küpe basılarak soğuk ortamda uzun süre saklanabilir (Gözügül, 2010).

Artisan peynirler orijinal dokusunu koruyan lezzete sahip, kendine özgü aroması bulunan geleneksel ve otantik peynirlerdir. Genel olarak incelendiğinde, 1 kg artisan peynir elde etmek için 10 kg süt gereklidir. Artisan peynir yapımında kullanılan sütler, çoğunlukla üretici de olan çiftçinin kendi çiftliğinde yetiştirdiği hayvanlardan sağılan taze sütlerle yapılırlar.

Ülkemizde geleneksel yöntemler kullanılarak üretilen birçok artisan peynir türü yoğun nüfus artışına bağlı olarak gelen taleplere yetişemez olduğundan endüstriyel üretime geçirilerek, elle yapılır özelliklerini, tat, doku ve aromatik özelliklerini kaybetmiştir. Bu peynirlerden bazılarına örnek verecek olursak; Erzincan tulum veya Van otlı peyniri fabrikasyon üretime geçerek geleneksel artisan peynir olma özelliklerini kaybetmişlerdir. Ülkemizde artisan peynir üretiminde durum böyle iken; Amerika ve Avrupa ise çok sayıda geleneksel özellikler taşıyan artisan peynirlerinin özelliğinin korunması konusunda hassasiyet göstermektedir (Yalçın, 2014).

Türkiye’de halen artisan peynir özelliğini korumayı sürdüren peynirlerimiz de bulunmaktadır. Bunlar; Kars gravyeri, Füme peynir, İslı peynir, Sulguni peynir, Çerkez peyniri ve Divle obruk peyniri olarak sıralanabilirler.

Bu peynirlerin yöresel özelliklerini kaybetmemesi için üretildiği köylerden, üreten yerel ustaların usta ellerinden çıkması gerektiği ve her birinin gastronomi zenginliğimiz açısından özenle doğallıklarının ve artisan özelliklerinin korunması gerektiğinin önemle altı çizilmelidir.

Artisan peynirlerimizin çeşitleri ve kendine has özellikleri ve üretim biçimleri ülkemizde gittikçe azalarak, endüstrileşmeye doğru gitmekte ve neredeyse yok olma tehlikesi yaşamaktayken; özellikle Avrupa ve Amerika’da kendi artisan ürünlerinin hak ettikleri değeri fazlasıyla bulduğu görülmektedir. Örneğin Amerika’da 75-100 arası geleneksel yöntemler kullanarak üretim yapan artisan peynir üreticisi bulunduğu, bu tür üreticilerin ellerinden çıkan peynirlerin satışa sunulduğu özel satış mağazalarında ürünlerini pazarladıklarından söz edilmektedir (Thorpe, 2009).

Artisan Gıdalar ve Temiz Etiket İlişkisi

Günümüzde bilinçli tüketiciler, tükettikleri gıdaların daha sağlıklı ve daha besleyici olmasını beklerken, ürünlerdeki etiketleri okumanın öneminin hızlıca farkına vararak, tüm gıda ve içecek ürünlerinin üzerinde bulunan ambalajlardaki bilgilere daha fazla dikkat ederek okumaya özen gösterdikleri fark edilmiştir (Slavin, 2004). Ancak, tüketici araştırmalarından çıkan sonuca göre; çok sayıdaki tüketicinin belirttiğine göre, ambalajların üzerinde yer alan bilgilerin anlaşılabilir dilde yazıldığı ve çok kalabalık bileşen listesinden oluştuğundan şikâyetçi oldukları söylenmektedir. Tüketiciler, okudukları içerikten ürünün yararlı ya da zararlı olup olmadığını anlayamadıklarını belirtmektedirler. Sıralanan nedenlerden ötürü, yakın süre öncesinde gıda sektöründe gözle görülür biçimde “temiz etiket” uygulamasının giderek yaygınlaşıp tercih edilir hale geldiği anlaşılmaktadır (Ekşi, 2017).

“Temiz Etiket” kavramı üç önemli ilkeyle açıklanır: Gıdalar katkısız ürünlerden oluşmalı, kolay anlaşılır biçimde basit dille yazılmış malzeme listesinden oluşmalı ve en az rafine

işlem görmüş olmalıdır. Bu nedenlerle, artisan yiyeceklerle temiz etiketlerin ilişkilendirilebilir olduğu görülebilir (Özçil, 2017).

Söz edilen kavram “temiz etiket” olarak belirtilse de gerçekte kastedilmek istenen “temiz gıda”dır. Ambalaj üzerinde yer alan bilgilerin asıl görevi, ürünün içeriğini şeffaf ve anlaşılır biçimde yansıtmaktır. Bu sebeptendir ki temiz etiket için, her şeyden önce gıdanın temiz olması şarttır (Ekşi ve Yılmaz, 2019). Tüketici açısından temiz etiketle kastedilen ise; gıda ürünlerindeki fazla görünen bilgilerin gerçek manada atılması ve etiketin uzun uzadıya yazılmış gereksiz bilgilerden arındırılmasıdır.

Belirtildiği üzere artisan ürünler, işlerinde ustalaşan zanaatkarların, ürünleri topraktan tabağa dek, özenle hazırlayıp herhangi bir endüstriyel işleme maruz kalmadan tüketiciye sunmasıdır.

Temiz etiketli ürünler katkı maddesi içermeyen, basit malzemeler listesine dâhil olması ile artisan ürünlere benzese de artisan ürünlerdeki gibi işlerinde ustalaşan kişilerin ellerinden çıkmayan ve endüstriyel işlemlerden geçen ürünler olmaları, bu ürünleri artisan ürünlerden oldukça farklı bir noktaya taşımaktadır.

SONUÇ

Bu derlemeden elde edilen bulgular ışığında topraklarımızda yetişen ürünleri, geleneksel metotları paylaşan akademik çalışmaların çoğaltılmasının geleneksel yemek kültürümüze, gastronomimize ve gastronomi turizmimize katkı sağlaması anlamında ne kadar gerekli olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca topraklarımızda yetişen ürünleri, geleneksel teknikleri paylaşan akademik çalışma ve bulguların toplumda belli bir oranda bilinç düzeyine ulaşarak karşılık bulduğunu

göstererek; geleneksel yemek kültürümüze, gastronomimize ve gastronomi turizmimize önemli oranda katkı sağlaması açısından ümit verici görünmektedir. Bireylerin el yapımı yemeklere ve geleneksel ürünlere değer vermesi, endüstriyel ve sağlıksız yiyeceklerden kaçınması artisan hayatı tüm yaşama adapte etmesi ile artisan yiyecekler hak ettikleri yere gelecektir. Artisan trendiyle aynı yöndeki ivmede ilgi gören unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin peşinden gitmek ve eski tarifleri yeniden hayata geçirmek artisan ürünlerin yeniden gündeme gelmesi ve hak ettiği ilgiyi yakalaması, çok yakın bir zamanda sadece üreticilerin değil, artisan olarak hazırlanmış yemekleri sunan restoranların sayısında da ciddi bir artış yaşanacağını göstergesi olabilir.

KAYNAKÇA

Aytimur, R. (2015). Slow Food Hareketi'nin Beslenme Alışkanlıkları ve Sağlıklı Beslenmeye Etkisi Üzerine Bir Uygulama Çalışması Halfeti ve Seferihisar Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.

Azavedo, M., Walsh, J. C. (2018). A comparative study of artisanal food producers' motivations in Western Australia and Thailand. *Acta Universitatis Danubius. (Economica)*, 15(3), 76-89.

Bircan D., Güray C.T., Bostan K. (2017). Farklı Yöntemlerle Ekşitilmiş Hamurlardan Ekmek Yapımı Üzerine Çalışmalar. *Aydın Gastronomy*, 1(1): 1-8.

Blundel, R. (2016). Artisanal. In Donnelly, C. (Ed.). *The Oxford Companion to Cheese*. New York, NY: Oxford University Press.

Boz, H., Karaoğlu, M.M. (2008). Fırın Ürünleri İçin Doğal Katkı Maddeleri. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 35: 57-64.

Bulut, M.A. (2011). Can Boğazdan Çıkar, İstanbul: Hayat Yayınları.

Cambridge Dictionary, (2020). Artisan Dictionary Meaning. <https://dictionary.cambridge.org/tr/s%C3%B6z%C3%BCk/ingilizce/artisan>

Demirtaş, M. (2014). Osmanlı'da Fırıncılık Onyedinci Yüzyıl İstanbul Örneği, İstanbul: Atıf Yayınları.

Dunne, M., Wright, A. (2015). Local and artisan food: A case for supermarket space?. 11th Annual Tourism and Hospitality Research in Ireland Conference (THRIC). 11-12 June 2015, Ireland.

Dunne, M., Wright, A. (2017). Irish local and artisan foods: Multiples make space!. *Cogent Business and Management*, 4(1), 1324242-1324258.

Durusoy, Y. Y. (2017). Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Bölge Halkı Tarafından Algılanması Üzerine Analitik Bir Araştırma: Kars Kaşarı Örneği. Doktora Tezi, Haliç Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Ekşi, A. (2017). Gıda Etiketlerinde Bahar Temizliği, <https://www.labmedya.com/gida-etiketlerinde-bahar-temizligi>

Ekşi, A., Yılmaz, İ. (2019). Gıdalarda Temiz Etiket Uygulamaları ve Ötesi. 2. Uluslararası Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, 24 – 25 Ekim 2019, İzmir, Türkiye Kongre Tam Metin Kitabı, s.3-9.

Garipağaoğlu, M. (2019). Adölesan Dönemde Sağlıklı Beslenme İlkeleri. *Adölesan Sağlığı ve Beslenme, Türkiye Klinikleri*, 1: 8-18.

Gisslen, W. (2017). “Lean Yeast Doughs: Sponges, Pre-ferments, and Sourdoughs” Professional Baking, 7th edition, pp. 155–179, Hoboken, New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.

Gözgül, Ş. G. (2010). Peynir Yapımı, Samsun: Samsun İl Tarım Müdürlüğü Çiftçi Eğitimi ve Yayım Şubesi Yayını.

Hitz, C. (2008). Baking Artisan Bread, Beverly, Massachusetts: Quarry Books.

Kabak, B., Dobson, A. (2011). “An Introduction to The Traditional Fermented Foods and Beverages of Turkey”. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 51, 248-260.

Karaçıl, M. Ş., Tek, N. A. (2013). Dünyada üretilen fermente ürünler: tarihsel süreç ve sağlık ile ilişkileri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2), 163-173.

Katina, K., Salmenkallio-Marttila, M., Partanen, R., Forsell, P., Autio, K. (2006). Effects of Sourdough and Enzymes on Staling of High-Fiber Wheat Bread. *Food Science and Technology*, 39(5), 479-491. doi: 10.1016/j.lwt.2005.03.013

Korkmaz, S. (2005). Fast Food (Hızlı Yemek) pazarında rekabetçi stratejilerin etkinliği: üniversite gençliğinin tercihlerinin analizi. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2: 22-24.

Lawrence, G., Salles, C., Septier, C., Busch, J., Thomas-Danguin, T. (2009). Smell– taste interactions: A way to enhance saltiness in low-salt content solutions. *Food, Quality and Preference*, 20(3): 241-248.

Miller F. P., Vandome A. F. and Mcbrewster J., (2011). History of Bread, New Jersey: Alphascript Publishing.

Ok, E. (2018). Lise Öğrencilerinin Fast Food Tüketim, Tutum ve Davranışlarının Obeziteye Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Olgun, M., Başçiftçi, Z. B., Ayter N. G., Aydın D. (2017). Farklı Özellikteki Ekmeklik Çeşitlerinin Duyusal Analizler Yönünden Değerlendirilmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 12(2): 47-54.

Özçil, İ. E. (2017). Gıdalarda Temiz Etiket Devrimi. <https://www.kibrisgazetesi.com/gidalardatemiz-etiket-devrimi-makale,3134.html>

Shipman-Çilingiroğlu, D. (2008). Ekmek Bir Tutkudur. İstanbul: Boyut Yayınları.

Slavin, J., (2004). Whole grains and human health. *Nutrition Research Reviews*, 17(1), 99-110.

Styne, D. M., Arslanian, S. A., Connor, E. L., Farooqi, I. S., Murad, M. H., Silverstein, J. H., Yanovski, J. A. (2017). Pediatric obesity—assessment, treatment, and prevention: an Endocrine Society Clinical Practice guideline. *The Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism*, 102(3), 709-757.

Thorpe, L. (2009). The Cheese Chronicles: A Journey through the Making and Selling of Cheese in America, from Field to Farm to Table, Ecco (pp.56–59), New York: Harpers Collins Publishers.

Toklu, S., Pekerşen, Y. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2251-2273.

Ünal, C., Atılğan, Ş. (2016). Adım Adım Ekmekler. İstanbul: Alfa Yayınları.

Ünsal, A. (2006). Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Ünüvar, Ş. (2007). Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Gıda Teknolojisi, Ankara: Savaş Yayınevi.

Wirtz, R.L., MacGuire, J.J. (2001). “Flour” The Taste of Bread, pp. 3–14, New York: Springer Science+Business Media.

Yalçın, B. (2014). Yöresel Ürünlerin Pazarlanması Üzerine Değerlendirmeler. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 22: 205-213

