



COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER VE GASTRONOMİK LEZZETLER: TOKAT ÖRNEĞİ

Geographical Marked Products and Gastronomic Tastes: The Sample of Tokat

Doç. Dr. Hüseyin MERTOL

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü

huseyin.mertol@gop.edu.tr



<https://orcid.org/0000-0001-8048-0814>

Savaş YAYLACI

Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü, Coğrafya Öğretmeni

savas-yaylaci@hotmail.com




<https://orcid.org/0000-0003-0158-6691>

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi-
Journal of Ağrı İbrahim Çeçen University Social Sciences Institute-
AİCUSBED 7/1 Nisan /April 2021 / Ağrı

ISSN: 2149-3006

e-ISSN: 2149-4053

| | |
|--------------------------------------|---|
| Makale Türü- <i>Article Types</i> : | Araştırma Makalesi |
| Geliş Tarihi- <i>Received Date</i> : | 04.03.2021 |
| Kabul Tarihi- <i>Accepted Date</i> : | 22.03.2021 |
| Sayfa- <i>Pages</i> : 313-334 |  https://doi.org/10.31463/aicusbed.891301 |



<http://dergipark.gov.tr/aicusbed>

This article was checked by

 iThenticate



COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER VE GASTRONOMİK LEZZETLER: TOKAT ÖRNEĞİ

Geographical Marked Products and Gastronomic Tastes: The Sample of Tokat

Hüseyin MERTOL-Savaş YAYLACI

Öz

Coğrafi işaretler, bir ürünün ait olduğu bölgeyi, sahip olduğu özellikleri gösteren, geleneksel özelliklerini koruyarak gelecek nesillere aktarılmasını sağlayan işaretler olarak tanımlanabilir. Coğrafi işaret onayı ile ürünün kalitesi, geçmişten getirdiği özellikler, bölgeden sağlanan ürünlerin hammaddesi ile bölgeye özgü özelliklerle bağlantılı olarak belli bir popülerite kazanmış ürünlerin korunması sağlanır. Tokat ili zengin tarihi mirası, kültürü ve coğrafi işaretli ürünleri ile son yıllarda ön plana çıkmaktadır. Tokat'ın geniş bir ürün yelpazesi ve coğrafi işaret almayı hak eden birçok kültürel ve geleneksel değeri bulunmaktadır. Tokat'ın 7 adet gıda alanında olmak üzere toplam 8 adet yöresel ürünü coğrafi işaretle tescillenmiştir. 5 mahreç ve 3 adet menşe işaretine sahip olan bu gastronomik lezzetler ve ürünler mahreç ve menşe işaretini alma sırasına göre eskiden yeniye doğru; Zile Pekmezi (2009), Niksar Cevizi (2013), Turhal Yoğurtmacı (2014), Tokat Kebabı (2015), Erbaa Narince Bağ yaprağı (2017), Zile Kömesi (2017), Tokat Narince Salamura Asma Yapağı (2019) ve Tokat Yazmasıdır (2020). Bu çalışmanın amacı, ülkemizde birçok ürünle coğrafi işaret almış ve alacak olan illerimizden biri olan Tokat'ın yöresel ürünlerini incelemektir. Bu çalışmada amacına göre kuramsal araştırma ve yöntemine göre ise literatür tarama yöntemi uygulanmıştır. Bu çalışmada birçok sonuç ortaya çıkarılmıştır; temelde ise son dönemlerde hızla gelişen gastronomi kavramı, coğrafi işaret olgusu ile bir araya geldiği noktada insanların Tokat mutfak kültürümüzün önemini kavramasına yardımcı olacaktır.

Anahtar kelimeler: Coğrafi işaret, Gastronomik ürün, Tokat.

Abstract

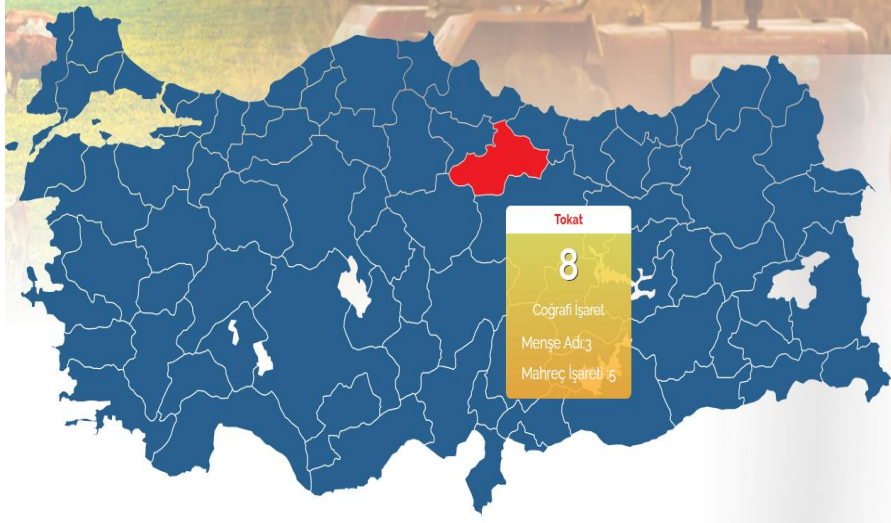
Geographical indications can be defined as signs that show the region of a product, its properties, and ensure that it is transferred to future generations by preserving its traditional features. With the approval of the geographical indication, the quality of the product, the features it brings from the past, the raw materials of the products supplied from the region and the products that have gained a certain popularity in connection with the features specific to the region are provided. Tokat province has come to the fore in

recent years with its rich historical heritage, culture and geographically marked products. Tokat has a wide range of products and many cultural and traditional values that deserve to buy geographical indications. A total of 8 local products of Tokat, 7 of which are in the food sector, have been registered with the geographical mark. These gastronomic delicacies and products, which have 5 origin and 3 origin marks, are from old to new in the order of getting the source and origin mark; Zile Molasses (2009), Niksar Walnut (2013), Turhal Yoğurtmacı (2014), Tokat Kebab (2015), Erbaa Narince Vineyard Leaf (2017), Zile Kömesi (2017), Tokat Narince Brine Vine Leaf (2019) and Tokat Yazması (2020). The purpose of this study is to examine the local products of Tokat, which is one of our provinces that have received and will receive geographical indications with many products in our country. In this study, according to the purpose of theoretical research and method, literature review method was applied. Many results have been revealed in this study; Basically, the concept of gastronomy, which has been developing rapidly in recent years, will help people to understand the importance of our Tokat cuisine culture at the point where it comes together with the concept of geographical sign.

Keywords: Geographical indication, Gastronomic product, Tokat.

Giriş

Tokat, harita 1’de de gösterildiği üzere Karadeniz Bölgemizin orta kesiminin iç kısmında yer alır. Kuzeyinde Ordu, Samsun, güneyinde Yozgat, doğusunda Sivas batısında Çorum ve Amasya illeri ile çevrilidir. Yüzölçümü 10.072 km²’dir. Nüfusu 597.861 (TÜİK, 2020) olup rakımı ortalama 623 metredir. Tokat’ın 11 tane ilçesinde her türlü tarım yapılabilen verimli ovaları geniş bir alan kaplamaktadır. Tokat’ın bereketli ovalarında iklime uygun her türlü tarım ürünü yetiştirilmektedir. Bu ürünler arasında sebzeler (Patlıcan, domates, biber, salatalık vb.), meyveler (şeftali, kiraz,vişne, elma, üzüm, kuşburnu vb.), tahıllar (buğday, arpa, mısır vb.), baklagiller (mercimek, nohut, fasulye), otlar ve köklü bitkiler (madımak, şeker pancarı, soğan, patates) gösterilir (Tokat Valiliği, 2021). Söz konusu ürünler aynı zamanda Tokat mutfağının gastronomik öğeleridir. Erbaa Ovası, Turhal Ovası, Kazova, Omala Ovası, Niksar Ovası, Artova ve Zile Ovası verimli tarım arazileridir (Harita 1). Tokat’ın arazilerinin % 45’e yakını ormanlık ve fundalıklarla, %40’a yakını ekili-dikili alanlarla %14,5’i çayır ve meralarla, %1,5’i ise tarıma elverişsiz alanlardan oluşmaktadır. Ormanlık alanlar daha çok Reşadiye, Niksar ve Almus ilçelerinde bulunmaktadır. Tokat ili Yeşilirmak Havzası’nın verimli arazileri üzerinde kurulmuş olmasının sağladığı avantajla yüzlerce yıllık tarihi boyunca kültür ve ticaret merkezi olmuş önemli bir Anadolu kentidir (Kendir ve Arslan, 2020).



Harita 2: Tokat'ın coğrafi işaretli ürünleri.

Menşe adı: Bir ürünün bütün özellikleri belirli bir coğrafi bölgeye ait fiziki ve beşeri unsurlardan meydana geliyorsa bu coğrafi işaretlere “menşe adı” verilir. Bir ürünün yetiştirilmesi, mamul madde haline getirilmesi ve yapılabilecek işlemlerin tamamı belirli bir coğrafi alanın sınırları içerisinde gerçekleşmesi gerekir. Bu bağlamda menşe ismi olarak onaylanan coğrafi sembollerin ortaya çıktıkları yöre ile bağı çok güçlüdür.

Mahreç işareti: Belli bir özelliği veya diğer özellikleri sayesinde belirli bir coğrafi bölgeyle özdeşleşmiş olan; üretilme, işleme ya da diğer işlemlerden en az bir tanesinin belirli bir coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin söz konusu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” adı verilir. (Türkiye Patent Enstitüsü (TPE), 2019)

Coğrafi işaretler, ürünün yasadışı kullanımı ve tüketicinin bölge hakkında yanıltılmasını önlemek amacıyla yasalarla korunmaktadır. Bu korumalar haksız rekabet, marka ve coğrafi işaret kanunları içinde yer alabilmektedir. (Gökova, 2010). Coğrafi işaret tescili; gastronomik ürünlerin korunmasını, çağdaşlarımıza, gelecek nesillere tanıtılmasını ve sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Bu tescil işlemi başta gıda sanayi olmak üzere birçok sektörle ilgilidir.

Yunancada gaster (mide) ve namas (yasa) kelimelerinden oluşan gastronomi, ülkelere özgü yiyecek ve içecekleri birbirinden ayırarak beslenme alışkanlıklarını, yemek hazırlama yöntemlerini ifade etmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014). Aynı zamanda bir yiyecek ve içeceğin tarihsel sürecini tüm ayrıntılarıyla anlaşılmasını, uygulanmasını ve geliştirilerek

sürdürülebilirliğinin sağlanmasını amaçlayan bilim ve sanatsal katkıları barındıran bir bilim dalı olarak kabul edilmektedir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013). Bir diğer tanıma göre ise gastronomi; iştah, damak tadı, zevk tatmini amacıyla yapılan deneme yanılmanın, tarihsel bilginin, emeğin, görseelliğin, kültür ve alışkanlıkların ahenkle bütünleşmesidir (Aslan, 2010). İnsanlar son zamanlarda seyahatlerini; başka kültürleri anlamak, inançlarını, yeme içme alışkanlıklarını, geleneksel pişirme usullerini, tarımsal özelliklerini deneyimlemek amacıyla gerçekleştirmektedirler. Bölgeye özgü ürünün tarladan sofraya geliş serüveni merakı, coğrafi işaret tescili ile birleştiğinde tüketiciye güven ortamı sunmaktadır. Günümüzde gastronomik lezzetler insanları peşinden sürüklemekte, insanlar bu tatları hissetmek için belki yüzlerce kilometre yol kat etmektedir. İnsanlar gastronomik lezzet duraklarını ziyaret ederek hem turistik faaliyetlerde bulunmakta hem de toplumsal yapı ile geleneksel pişirme usülleri ve inançların bu tatlar üzerindeki etkisini deneyimlemektedir. (Saygılı, Demirci ve Samav, 2019)

Amaç

Bu çalışmanın amacı, ülkemizde birçok ürünle coğrafi işaret almış ve alabilecek olan illerimizden biri olan Tokat'ın yöresel ürünlerini incelemektir. Tokat ili coğrafi işaret almış ve alabileceği ürünler açısından değerlendirilmiş ve yöreye katkıları olabilecek gastronomik ürünlerin ortaya konulması amaçlanmıştır.

Yöntem

Bu çalışmada amacına göre kuramsal araştırma ve yöntemine göre ise literatür tarama yöntemi uygulanmıştır. İlgili akademik çalışma ve araştırmalar taranarak çalışmanın farklı kaynaklarla desteklenmesi sağlanmıştır.

Tokat Mutfağı

Tarih boyunca kuşaktan kuşağa çoğalarak aktarılan Karadeniz ve Tokat mutfağı özgün yapısı ile mutfak kültürleri arasında önemli bir yere sahiptir. Kentte daha önceki dönemlerde yerleşmiş (Ermeni, Rum, Yahudi vd.) ve mübadele yoluyla gelmiş (Balkan Türkleri, Muhacirler vd.) farklı etnik gruplardan insanların bulunması ve bu grupların kültürleri ile birleşen Tokat mutfak kültürü fazlaca çeşitlilik kazanmıştır. Kentte doğup büyümüş Tokatlıların damak zevki ile zenginleşmiş Tokat mutfağı etli ve tahıl ağırlıklı yemekleri olan bir mutfaktır (Aktaş, 2020). Gastronomi açısından zengin ve çok çeşitli seçenekler ile lezzetli damak tatlarıyla akıllardan çıkmayacak Tokat mutfağı, burada yaşayanlara, ziyaretçilerine, misafirlerine ve turistlere harika deneyimler sunmaktadır (Şekil 1).



Şekil 1: Tokat'ın bazı gastronomik lezzetleri (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021)

Tokat mutfağının, birbirinden güzel ve lezzetli birçok ürünü olmakla birlikte bunların başlıcaları aşağıdaki gibi açıklanmıştır:

Tokat Kebabı

Tokat kebabı yüzlerce yıldır bağ ve bahçe evlerinde sadece bu lezzeti hazırlamak için tasarlanmış kebab ocaklarında yapılan ve afiyetle yenilen geleneksel bir gastronomik yemektir. "Tokat Kebabı" ismini, uzun zamandır Tokat'ta kendine özgü üretim yöntemiyle yapılmasından kaynaklı almıştır. Tokat ve çevre illerde hatta Türkiye'nin birçok ilinde ticari bir lezzet olmadan evvel bağ evlerinde önemli ve özel günlerde yapılan Tokat kebabı, içeriğini oluşturan gıda maddelerinin kendine özgü üretim metoduna göre bir araya getirilip, oluşturulması ve kendine has ocağında, pişirilmesiyle yapılan kebab olarak bilinmektedir (Arslan, 2020).

Tokat kebabını Tokat'a özgü kılan, kullanılan etin ve kuyruk yağının bölgedeki yaylalarda yetiştirilen Karayaka cinsi koyunların bir yaşını doldurmamış erkek kuzularından elde ediliyor olması, sebzelerin (domates, biber ve patlıcan) burada üretilmesi ve pişirilmesidir (Kendir ve Aslan, 2020; Sağır, 2012).

Bat

Bağ yaprağı ve köy ekmeğiyle servis yapılır. Tokat'ın geleneksel lezzetlerinden biri olan bat, ismini yeniliş tarzından almıştır. Bu yemeğin sulu kıvamda olması ve içine ekmeğe doğranıp yenilmesi sebebiyle adı bat olarak anılmaktadır. Bazı ilçelerde "bad" olarak da telaffuz edilmektedir. Bat'ın nasıl ortaya çıktığı hakkında çeşitli rivayetler bulunmakla birlikte, en çok bilineni ise gebe bir kadının cevizli, salçalı, mercimekli, baharatlı, yeşillikli yiyecekler aşermesiyle evde bulunan malzemelerle hazırlamış ve bat yemeği böylece ortaya çıkmıştır. Bat yemeği, meşhur Erbaa yaprağı ve köy ekmeği eşliğinde servis edilerek afiyetle yenilmektedir (Sağır, 2012).

Keşkek

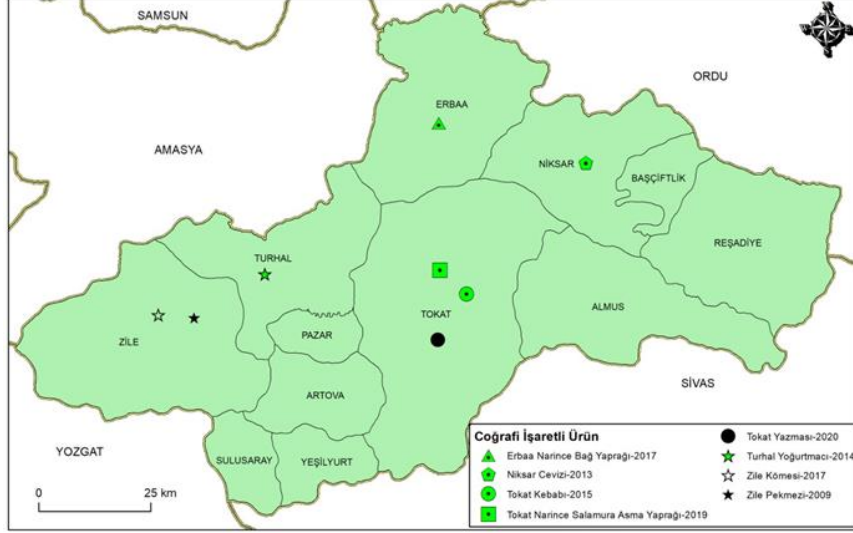
Yapımında bütün yarma, kemikli et, nohut, yağ, tuz ve karabiber kullanılmaktadır. Taze etle yapılabileceği gibi kurutulmuş etle de yapılabilmektedir. Ocakta veya fırında yapılan keşkek sıcak olarak servis edilir. Pişirilen tencerede, tahta kaşıkla yenilmesi önerilir. Yanında kuşburnu ezmesi ve turşu ile yenilmesi tercih edilir. Keşkek Türkiye'nin hemen hemen her yerinde bilinmektedir ve düğün yemeği olarak anılmaktadır. Tokat'ta içine çemen ve pastırma eklenerek yapılır. Tokat'ın birçok yerinde kış mevsiminin başlangıcında inek ve koyun kesilmektedir. Etlerin bir kısmı kıyma ve kavurma yapılmaktadır. Kemikler ise ayrılarak keşkek pişirilirken tencerenin içine atılmaktadır. Böylece hem israf önlenmiş olur hem de keşkeğin daha lezzetli olması sağlanır (Bolay S. H. 1987; Teyin, 2020).

Madımak

Tokat'ın geleneksel lezzetlerinden biri madımak yöre insanı için fazlasıyla önemlidir. Madımak sadece bir yemek olarak değil aynı zamanda halkın sosyal yaşamında da kendine geniş bir yer edinmiştir. Şarkı, türkü, mani ve bilmecelere konu olmuştur. İlbaharda karların kalkmasıyla toplanmaya başlanan madımak kadınlar için bir sosyalleşme aracıdır. Çünkü madımak toplamaya yalnız gidilmez, topluca gidildiğinden kadınlar arasında birliktelik ve arkadaşlık bağları güçlenmiş olur (Üçer, 2010; Bozkurt, 2020).

Tokat'ın Coğrafi İşaretli Gastronomik Lezzetleri

Tokat'ın 7 adet gıda alanında olmak üzere toplam 8 adet yöresel ürünü coğrafi işaretle tescillenmiştir (Harita 3). 5 mahreç ve 3 adet menşe işaretine sahip olan bu gastronomik lezzetler ve ürünler mahreç ve menşe işaretini alma sırasına göre eskiden yeniye doğru; Zile Pekmezi (2009), Niksar Cevizi (2013), Turhal Yoğurtmacı (2014), Tokat Kebabı (2015), Erbaa Narince Bağ yaprağı (2017), Zile Kömesi (2017), Tokat Narince Salamura Asma Yaprığı (2019) ve Tokat Yazmasıdır (2020).



Harita.3. Tokat ilinde Bulunan Gastronomi Kökenli Coğrafi İşaretili ürünler.

Zile Pekmezi

Çok eski tarihlerden beri gerek coğrafi, ekolojik ve gerekse geleneksel özellikler sebebiyle meşhur pekmez, katı pekmez, beyaz pekmez gibi tanımlarla anılan önceleri ev usulü üretilen ve tatlı üzüm pekmezinden elde edilen Zile Pekmezi; günümüz şartlarında modern koşullarda üretilerek ticari hayatta yerini almıştır. Pekmez; üzüm, dut, şeker pancarı, elma, erik, karpuz gibi şeker oranı yüksek birçok meyveden elde edilebilmektedir. Zile Pekmezi ise taze üzümünden üretilen ve uygun yöntemlerle durultulduktan sonra tekniğine uygun olarak koyulaştırma ile elde edilen yumurta akı ile ağartılan isteğe göre bal, süt ve yoğurt gibi maddelerin de eklenmesiyle elde edilen koyu kıvamlı ve ağartılmış ve bu özellikleri ile başka bölgelerdeki pekmezlerden farklı olan bir pekmez türüdür (Kendir ve Arslan, 2020).

Pekmez üretimi Türkiye'nin hemen hemen her yerinde yapılırsa da, kaliteli pekmez üretiminin yapıldığı başlıca yöreler; Tokat, Kastamonu, Eskişehir, Kırşehir, Kayseri, Gaziantep, Balıkesir ve Hatay sayılabilir. Bu yörelerde üretilen pekmezler; koku, tat, renk, kıvam, katılık ve dayanıklılık açısından başka yörelerde üretilenlerden daha üstündür (Batu, 2019). Pekmez üretimi Osmanlılardan günümüze kadar gelmiştir. 1890 tarihli Osmanlı yıllığında Zile Pekmezi'nden "gayet nefis ve meşhurdur" diye söz edilmektedir. Ancak pekmez üretimi ile ilgili Türkçe yazılı literatür 1940'lı yıllarda yazılmaya başlanmıştır. Daha sonra birçok üniversite tarafından pekmez üzerine teknik araştırmalar yapılarak geleneksel üretim metotları belirtilmiş ve farklı

yörelere tedarik edilen pekmez örneklerinin bileşimleri araştırılmıştır (Batu, 2006).

Katı pekmez yapımında, içine hava emdirmek ve katılaştırarak rengini açmada kullanılan dövme ya da çarpma işlemleri özellikle şekil ve süre açısından, bölgeler arasında farklılıklar göstermektedir (Şekil 2.). Bununla birlikte ülkemizin her neresinde katı pekmez yapıyorsa buraların tamamında sıvı pekmezin yapılma işlemi bittikten sonra bölgeye has bir tarzda pekmez dövülerek ya da çarpılarak ağartılmakta ve katılaştırılmaktadır. Eğer bu kıvam daha az olursa, mikroorganizmaların zamanla üreyebilecekleri bir ortam oluşur. Katı pekmezler, bir kaptan diğerine ancak bir kaşık hatta bıçakla alınabilecek türdedir. Ayrıca katı pekmezlerin renkleri beyazdan açık kahveye kadar değişebilmektedir. Katı pekmez üretimi çok dikkat gerektiren ve gerçekten beceri isteyen bir işidir. Türkiye’de katı pekmez yapma metodları bölgeler arasında farklılıklar göstermektedir. Ancak burada üretim metodu açısından diğer pekmezlerden farklı ve büyük ekonomik değeri olan Zile Pekmezi’dir. Zile Pekmezi’ni diğer pekmezlerden ayıran en önemli işleme özellikleri ağartma ve katılaştırma işlemleridir (Kocaman, 2018).



Şekil 2: Zile Pekmezi.

Niksar Cevizi

Niksar cevizinin diğer ceviz türlerinden farklı olmasını sağlayan en önemli sebepler bölgeye has özellikler bulundurması, tüketim ve gıda

sanayisinde aranan üstün niteliklere sahip olmasıdır. Bu cevizin Niksar coğrafyasıyla özdeşleşmesini sağlayan faktörler; sulama suyunun kalitesinin yüksek olması, topraklarının tertemiz olması ve organik tarım için elverişli olması, çiçeklenmeden hasat dönemine kadar geçen süreç içinde uygun iklim şartlarını sağlayan bir yörede yetişmesi, Niksar'da yetiştirilen cevizlerin genetik olarak kalitelerinin yüksek olmaları, bu ceviz türünü kıymetli kılan özellikleridir. Tadı ve kalitesi Türkiye'nin diğer yörelerinde yetiştirilen cevizlerden farklı olan bu ceviz %65 yağ oranıyla dikkat çekmektedir (Ayyıldız, Gürel, Gürlü & Nabalı, 2016).

Özellikleri:

- Ağacın erken meyveye durması,
- Her yıl ürün vermesi,
- Rekoltesinin yüksek olması,
- Ekstrem iklim şartlarına uyum sağlayabiliyor olması,
- Fidanının sağlıklı bir şekilde yetişebilmesi, hastalıklara ve haşerelere karşı güçlü olması,
- Kabuğun açık renkli, kabuğunun her iki parçasının düzgün bir şekilde birbirine sıkıca yapışmış olması ve ince kabuklu olup kolayca kırılmasıdır. (Şekil 3)

Bir ceviz ağacı 100-150 yıllık bir ömre sahiptir. Yetiştirilme şartlarına uygun olarak oluşturulmuş sahalarda ceviz ağacı başına 50-60 kg verim alınabilmektedir. Eylül-Ekim aylarında hasat edilir (Kilci ve Kızılaslan, 2016).



Şekil 3: Niksar Cevizi.

Turhal Yoğurtmacı

Turhal ve çevresinde üretilen “Yoğurtmaç”, ismini katlama ve yoğurma kelimelerinden almıştır. Turhal ve çevresinde ticareti yapılan bir lezzet haline gelmeden evvel dini bayramlarımızda ve özel günlerde misafirlere sunulmak için yapılan yoğurtmaç; hamuru ve kullanılan malzemelerin kendine özgü üretim metotlarına göre birleştirilip şekil verilmesi ile taş fırınlarda pişirilmesiyle elde edilen bir lezzet olup; cevizli, haşhaşlı veya sade olarak üretilmektedir (Kızılaslan ve Ünal, 2014).



Şekil 4: Turhal Yoğurtmacı.

Yoğurtmaç’ın Özellikleri:

1. Hamuru hazırlandıktan sonra iç malzemelerin eklenmesi, hamurunun katlanması ve bu işlemin uzun süre tekrar edilmesi,
2. Hamurunda kaliteli unların kullanılması,
3. Yoğurtmaç çeşidine göre iç malzeme olarak Nıksar Cevizi kullanılması,
4. Pişirilmesinde kullanılan fırınların taş tabanlı olması ve fırının ısıtılmasında kaliteli odunların kullanılması ve ateşinden çıkan tütsü ve reçineli bileşiklerin yoğurtmaçın lezzetine katkıda bulunması.

Şekil 4’te de görüldüğü gibi bu ürün; cevizli ve haşhaşlı olarak hazırlanabildiği gibi sadece yağ kullanılarak da üretilmektedir (Arslan ve Kendir, 2020).

Tokat Kebabı

Türkiye’nin hemen hemen her bölgesinde yapılmakla birlikte ‘Tokat Kebabı’, ismini yıllardır Tokat’ta kendine özgü üretim metoduyla

üretilesinden dolayı almaktadır. Başta Tokat ve çevresinde daha sonra da metropol kentlerimizde ticari bir lezzet haline gelmeden önce bağ evlerinde özel günlerde yapılan bu lezzet, içeriğini oluşturan ürünlerin kendine özgü üretim yöntemine göre bir araya getirilip kebab ocağında pişirilmesiyle üretilen bir kebab olarak nitelendirilir (Işın ve Yalçın, 2020).



Şekil 5: Tokat Kebabı.

Tokat Kebabı yüzlerce yıldır bağ evlerinde sadece bu lezzet için tasarlanmış fırınlarda pişirilip yenilen geleneksel bir lezzettir. Bağ evlerinde ve iş evleri içerisinde bulunan bu ocaklar bilimsel çalışmalara da konu olmuştur. Bu lezzeti Tokat'a özgü yapan üretim yöntemi ve üretime katılan gıda ürünlerinin nitelikleri olup kebapta kullanılan ürünlerin (Şekil 5) ayırt edici nitelikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir;

1. Kullanılan etin Karayaka koyun cinsi erkek kuzulardan elde ediliyor olması,
2. Tokat'ta yetiştirilen yerli sebzelerin kullanılması,
3. Kendine özgü bir pişirme tekniğinin olması,
4. Kendine özgü kebab ocağında pişirilmesi,
5. Servis yönteminin farklı olması.

Erbaa Narince Bağ Yaprağı

Bu üzüm çeşidi Türkiye'nin en kaliteli üzüm türlerinden biridir. Yaprakları ise, ülkemizin en kaliteli ve en fazla üretimi yapılan salamuralık asma yapraklarından. Tokat ilinde salamuralık yaprağın en fazla üretildiği yer Erbaa ilçesi olup, yörede ticareti yapılan en önemli tarım ürünlerindedir. Türkiye'de ve dünyanın diğer ülkelerinde piyasaya asma yaprağının ticari

olarak yayılması bu bölgede üretilen asma yaprakları sayesinde olmuştur (Cangi ve Yağcı, 2017).

Erbaa Narince Bağ Yaprağı'nın Özellikleri:

1. Ticari olarak değerlendirilen yaprağın üstün aroması ve fiziksel ve kimyasal özellikleri ile kısa sürede pişmesi,
2. Mayıs ayı sonlarından Temmuz ayı ortalarına kadar 5-6 defa toplanan asmaların nazik yaprakları sabah erken saatlerde toplanırken, hastalıklı ve yırtık yapraklar toplanmamakta ve içerisinde %10 oranında tuz bulunan sıcak su ile haşlanarak salamura edilmektedir.
3. 15 günlük dönemler şeklinde toplanan yapraklar ayrı varillerde salamura edilmektedir. İlk dört hasatta toplanan yapraklar zeytinyağı sarma yapımında, beş ve altıncı hasatta toplanan yapraklarsa etli ve baklalı dolma yapımında kullanılmaktadır. Üzüm bağlarının ortalama ömrü 40 yıldır ve ortalama olarak dekar başına 500-600 kg yaprak toplanmaktadır.



Şekil 6: Erbaa Narince Bağ Yaprağı.

Erbaa yöresinde yetiştirilen narince asma yaprakları tüysüz, yaprak şekli az yırtmaçlı, ince ve hoş bir tadı vardır. Bölgede kendine özgü yöntemlerle salamura edilmiş Erbaa Narince bağ yaprağı sarımtırak yeşil renkte, yarı geçirgen ve canlı bir görünüme sahiptir (Şekil 6). Erbaa narince bağ yaprağı yüksek oranda diyet lif ve düşük kalori içerir. Vitamin ve mineral içeriği açısından zengindir. Bu yaprak türü diğer asma çeşitlerinden ağırlık,

şekil, renk değerleri ve diyet lif içeriği yönünden ayırt edilebilir (Yazıcı ve Yeşilayer, 2019).

Zile Kömesi

2017 yılında coğrafi işaret alan Zile Kömesi, Şekil 7’de de görüleceği üzere içerisinde iplere dizilmiş halde sırayla konulan ceviz bulunan, Erbaa narince üzümü şırası, un ve buğday nişastası ile hazırlanmış, hasuda bulanmış tatlı bir lezzettir. Hasuda; buğday nişastası, üzüm şırası ve buğday ununun birlikte pişirilmesiyle hazırlanan muhallebi kıvamında yöresel bir tatlıdır. Zile Kömesi’nde cevizlerin kaplandığı hasuda, üzüm şırası, nişasta ve nişastaya kıyasla daha az miktarda un ile hazırlanır. Köme’nin yapımında kullanılan üzüm şırası ince kabuklu, hoş aromalı Narince üzümünden elde edilir. Narince üzümü, çok ince kabuklu olmasına rağmen taşıma esnasında oldukça dayanıklıdır. Zengin aromatik bileşiklere sahip olması, Zile Kömesi’nde üreticiler tarafından tercih edilmesini sağlamıştır (Işın ve Yalçın, 2020).

Bölgedeki sulama suyunun kalitesinin yüksek olması, toprakların fazla kirletilmemiş olması, ilkbahar mevsiminden hasat dönemi olan sonbahara kadar geçen dönem içinde iklim koşullarının uygun olması cevizlerin kaliteli olmasını sağlar ve cevizlerin ekonomik değerini artırır. Üretilen bu cevizler, ince kabuklu, yağlı, büyük taneli ve beyaz görünümlüdür. Tokat il genelinde yetiştirilen cevizler Zile Kömesi’nin lezzetini daha da arttırmaktadır (Akkuş, 2019).



Şekil 7: Zile Kömesi.

Zile Kömesi; içeriğinde kullanılan cevizler Tokat ilinin kendi sınırları içerisinde yetiştirilir. Tokat'ta matematiksel konum ve özel konum şartlarına bağlı olarak ılıman karasal iklimden Karadeniz iklimine geçiş kuşağı olması nedeniyle kendine özgü karakteristik nitelikler taşır. Narince üzümünün yetiştirilmesi için uygun iklim koşulları, Tokat'ın Karadeniz kıyı kesimine yakın Canik Dağları'nın güneyindeki arazilerde bulunur. Bu bağlık alanlar, Yeşilirmak Havzası boyunca devam eder ve bu arazilerde Narince üzümünün üretimi yüzlerce yıldır yapılmaktadır. Bölgede üzüm yetiştiriciliğinin yapıldığı bağlar 500 metre ve üzeri arazilerde yapılır. Özellikle ılıman karasal iklimin nemli Karadeniz iklimine geçiş noktası olan Tokat, Narince üzümünün yetişmesi için münbit toprakları ve uygun iklim şartlarını sunar (Arslan, 2020). Bu iklim şartları Tokat il genelinde üretilen cevizlerde kendine has bir doku, aroma ve renk oluşmasını sağlar.

Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı

2019 yılında coğrafi işaret alan Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı, taze Narince çeşidi asma yapraklarının hasat edilmesinden sonra belirli konsantrasyondaki salamura içinde belirli bir süre fermantasyona tabi tutulması ve ambalajlanmasıyla elde edilen Tokat'a özgü geleneksel bir üründür. Tokat ilinde bağcılığın geçmişi çok eski döneme dayanır. Bölgede bağcılığın meşhur olması nedeniyle, Fatih Sultan Mehmet'in Tokat'tan bağcı ve meyveci ustalarını İstanbul'a getirterek Beykoz mıntıkasında Tokat Bahçeleri adıyla üzüm bağları ve meyve bahçeleri kurdurduğu bildirilmektedir. 1881 yılında Tokat'ta Cizvit papaz okulu öğretmenleri şehirde Beybağları, Topçu bağları, Kemer bağları ve Malkayası bağlarını tesis etmişler ve bağcılığın gelişmesine büyük katkı sağlamışlardır. 1884 yılında filoksera zararlısının Avrupa bağlarında büyük tahribat yapması nedeniyle, Avrupa'da şarap üretiminin azalmasıyla birlikte; Tokat'tan 200-800 litrelik taş küpler içine konulan şaraplar kağı ile Samsun'a oradan da gemi ile Roma'ya ihraç edilmiştir (Bekar, 2017; Cangi, Dülgeroğlu, Sucu, Topçu, Yanar ve Yağcı, 2014). 1960'lı yıllara kadar Tokat bölgesi bağlarının % 98'ini Narince çeşidinin teşkil ettiği, üretilen üzümün, öncelikle sofralık, daha sonra pekmez, cevizli sucuk, tarhana, pestil yapımında ve kuşburnu marmelatı üretiminde kullanıldığı, çeşidin yaprağının ise evsel düzeyde salamuraya işlendiği bilinmektedir. Türkiye'de bağcılık sektörünün başarılı bir şekilde yapıldığı ekolojilerden biri olan Tokat yöresinde yapılan bir araştırmada, 44 üzüm türünün yetiştiği, Narince türünün ise yöre yetiştiriciliğinin yaklaşık %90'ını oluşturduğu bilinmektedir (www.ci.gov.tr). Son yıllarda ise Tokat ilindeki bağ alanlarının %87'sinde Narince üzüm çeşidi yetiştirilmektedir

(Şekil 8). Salamuralık yaprak üretiminin; üreticiler için iş kolaylığı ve getiri açısından cazip olması, son yıllarda fidancılık sektöründe yaşanan olumlu gelişmeler, değişik kurumlarca yörede uygulanan projeler ve devletin yapmış olduğu bazı destekler bölgede bağcılık sektörünün son 10 yılda tekrar canlanmasını sağlamıştır. Ülkemizde turizmin gelişmesi, hazır yemek sektöründeki gelişmeler ve gelir düzeyindeki artış, zeytinyağlı sarma vb. gıdaların tüketimini de olumlu yönde etkilemiştir. Bölgede salamuralık asma yaprağı üretimi üzüm üretimi kadar önemli hale gelmiştir. Tokat'ta yetiştirilen Narince üzüm çeşidi, şaraplık, şıralık ve sofralık olarak yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Bu tür, yörede salamura olarak işlenmeye en uygun yaprağa sahip çeşitlerden birisidir. Narince üzüm türünün salamura yapılan yaprağı, yurtiçi ve yurtdışı piyasada en çok tercih edilen ve hatta ismiyle ün yapmış, Tokat'a ait önemli bir üründür. Tokat'ta Narince üzüm çeşidinin yaprağını işleyen 15 salamura yaprak işletmesi ticari faaliyet göstermektedir.



Şekil 8: Narince Salamura Asma Yapağı.

Narince çeşidi asma yaprağının Tokat yöresinde yetiştirilmesiyle kazandığı ayırt edici özellikler yaprağın fiziksel ve kimyasal özellikleri ile üretim yöntemi kaynaklı olup, özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir;

1. Diğer asma çeşitlerine göre daha ince ve narin yapılı olması,
2. Yumuşak yapılı olması ve yenilirken ağızda erimesi,
3. Az tüylü olması ve salamura yapıldığında tüylülüğünün belli olmaması,
4. Fazla parçalı olmaması ve bundan dolayı kolay sarılması,
5. Diğerlerine göre daha sarı renkte olması,

6. Daha az ve ince damarlı olması,
7. Tadı ve aromasının kendine özgü olması,
8. Kısa sürede pişmesi.

Tokat ilinde yetiştirilen ve özelliklerine, üretim şekillerine göre tescil alan tüm bu gastronomik ürünler bölgenin çekiciliğini ve üretimin sürdürülebilirliğini arttırmakta, doğru yöntemlerin uygun hammaddeler kullanılarak eski pişirme yöntemleriyle pişirilmesini sağlamaktadır.

SONUÇ

1. Çalışma kapsamında literatür taraması yapılarak öncelikle kavramsal çerçeve çizilmiş, ardından Türk Patent Enstitüsü'nden Tokat'ın tescillenmiş coğrafi işaretli ürünleri çıkarılmıştır.
2. Coğrafi işaretli ürünlerin satışından il ve bölge düzeyinde gelir elde edilebilecektir.
3. Coğrafi işaretleme ile sadece il ya da yöre değil, bunun yanında Türkiye'nin milli ve geleneksel değerlerinin reklamı, tanıtımı ve kalitesinin korunarak yaşatılması da mümkün olacaktır.
4. Coğrafi işaret almış ürünlerin insanlar tarafından tercih ile bölgede tarımsal üretim aratacak, yerel kalkınma ve iş olanaklarına katkı sağlanmış olacaktır.
5. Coğrafi işaret almış kültürel ve gastronomik ürünlerin sayısının artması, bu konuyla ilgili kişi ya da kurumları daha fazla harekete geçirecek ve başka ürünlerin de coğrafi işaret alabilmesi için onları cesaretlendirecektir.
6. Tokat'ın gastronomik potansiyeli düşünüldüğünde coğrafi işaretleme konusunda yeterli gayretin gösterilmediği açıktır.
7. Son dönemlerde hızla gelişen gastronomi kavramı, coğrafi işaret olgusu ile bir araya geldiği noktada mutfak kültürümüzün önemini kavramaya yardımcı olmuştur.
8. Günümüz dünyasında insanların geleneksel, sağlıklı, organik, yerel ürünlere yönelmesi, yeni lezzet destinasyonları araması özellikle coğrafi işaret almış ürünlere olan talebi arttırmıştır (Hazarhun ve Tepeci, 2018).
9. Yerel ürünler coğrafi işaretleme ile ön plana çıkarılmaktadır.
10. Coğrafi işaretleme ile yörenin ekonomik ve sosyal açıdan gelişmesi sağlanabilmektedir.

ÖNERİLER

1. Tokat'ta coğrafi işaret alabilecek gastronomik lezzetler olarak Tablo 1'deki ürünler sayılabilir:

Tablo: 1 Tokat lezzetlerinden gastronomik öneriler.

| | |
|-----------------------------|---|
| Tokat Tavası | Bakır pişirme tepsisinde sıralı pişirilen et ve sebzelerden yapılır. |
| Ferfene | Dilimlenmiş ekmek üzerine sulu et dökülerek yapılır. |
| Tatlı Tarhana | Yarma düğü, şıra ile pişirilip cevizle servis edilir. |
| Baklalı dolma | İkiye kesilmiş baklalar Erbaa yaprağıyla bohça şeklinde sarılarak pişirilir. |
| Etlı dolma | Çok küçük boyda sarılıp bulgurla pişirilir. |
| Yavan (erikli) dolma | Sarılmış dolmaların arasına yıkanmış kuru eriklerin serpiştirilmesiyle hazırlanır. |
| Pehlili Pilav | Yoğurtla terbiye edilen pehlilik etlerle yapılır. |
| Kayısı çiri | Kayısı tereyağında çevrilerek su ve şeker eklenerek yapılır. |
| Nivik | Nivik otu, elma,erik vb. ile pişirilir. |
| Bacaklı Çorba | Yeşil mercimek ve erişteyle yapılır. |
| Samsa | Hazırlanan şurup ve kesilen işkefelerle tereyağında yapılır. |
| Toyga Çorbası | Yarma, yoğurt, nohut, yumurta ve unla yapılır. |
| Gendüme | Nohut, kuru fasulye ve buğdayla yapılır. |
| Nohut Mayalı Cevizli Parmak | Hamurun içerisine ceviz konularak, üzerine yağ sürülerek kara fırınlarda pişirilir. |
| Katmer | Su, tuz ve un karışımıyla yapılır. |
| Tokat Simiti | Üzüm pekmezi, un, su, tuz ve susamla yapılır. |
| Elbiseli (Bez) Sucuk | Sucuk hamuru mermerşahi denilen bezlere doldurularak yapılır. |
| Çemen | Baharat karışımına tuz ve sarımsakla yapılır. |
| Zambak Reçeli | Şekerde bekletilen zambak ve limon suyu ilave edilerek yapılır. |

2. Coğrafi işaretli ürünlerin kullanılmasıyla, yörede üretilen ürünün kalitesi ve üretici korunacaktır.
3. Belirlenen standartlarla tüketicinin hakları korunacak ve tüketiciler coğrafi işaretli ürünlere güvenerek tercih edeceklerdir.
4. Coğrafi işaret ile koruma ve destekleme altına alınan gastronomik lezzetlerimiz çok daha fazla tüketici ile buluşmayı beklemektedir. Bu sayede hem yerli üretici daha fazla bilinçlenecek ve üretecek hem de yurdumuzun önemli lezzetleri unutulmayacaktır.
5. Her geçen gün sayısı azalan ve nesilden nesile aktarılmayı bekleyen yerel lezzetlerimizin korunmaya ihtiyacı olduğu unutulmamalı ve coğrafi işaretleme kavramı kapsamında yapılan çalışmalar desteklenmelidir.
6. İl genelinde üretilen ürünler bölgenin tanıtılmasında ve ülkenin turizm gelirleri pastasından payına düşeni alması yolunda emin adımlarla ilerlemesini sağlayacaktır.
7. Gastronomi alanında çalışan akademisyenler, Tokat'ın yöresel ürünlerinin öne çıkarılmasıyla ilgili çalışma yapabilirler.
8. Tokat yöresinde coğrafi işaretleme alanında yok denecek kadar az çalışma yapıldığından, bu çalışmanın alanda yapılacak diğer çalışmalara katkı sunacağına inanılmaktadır.
9. Tokat sınırları içerisinde kapsamı daha geniş ve proje boyutlu programlara ihtiyaç olduğu düşünülmektedir.
10. Yapılan bu çalışma lezzetlerle kısıtlandığından Tokat'ın bütün geleneksel ürünlerinin yer aldığı başka çalışmalar da yapılmalıdır.

Kaynakça

- Akkuş, Ç., (2019). Yemek kültürünün sürdürülebilirliğini kadınların demografik özellikleri etkiliyor mu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 731-750.
- Aktaş, F., (2020). Journal of Global Food Research. *Food Research*, 1, 1.
- Arslan, E., (2020). Çevrimiçi Gastronomik Turist Deneyimlerinin İçerik Analiziyle İncelenmesi. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 442-460.
- Aslan, H., (2010). *Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi Bir Uygulama*. Konya. Selçuk Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi.
- Batu, A., (2019). Gastronomi ve Moleküler Gastronomi Açısından Üzüm Pekmezi. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 35-44.

- Batu, A., (2006). Klasik ve modern yöntemlere göre sıvı ve beyaz katı üzüm pekmezi (Zile pekmezi) üretimi. *Aydın Gastronomy*, 2020, 4(1), 35-44.
- Bekar, T., (2017). Tokat Merkezde yetiştirilen bazı şaraplık üzüm çeşitlerinin fenolojik gelişme evreleri. *Türkiye Teknoloji ve Uygulamalı Bilimler Dergisi*, 1(2), 73-78.
- Bolay, S. H., (1987). *Türk Tarihinde Ve Kültüründe Tokat Sempozyumu*, 2-6 Temmuz 1986. Tokat Valiliği. Şeyhülislâm İbn Kemal Araştırma Merkezi.
- Bozkurt, S. G., (2020). Sivas'ın Doğal ve Kültürel Kaynaklarının Ekoturizm Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi. *Turkish Journal of Forest Science*, 4(2), 172-189.
- Cangi, R., & Yağcı, A., (2017). Bağdan sofraya yemeklik asma yaprak üretimi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6, 137-148.
- Cangi, R., Yanar, Y., Yağcı, A., Topçu, N., Sucu, S., & Dülgeroğlu, Y., (2014). Narince üzüm çeşidinin yapraklarında farklı fungusit uygulamaları ve salamura yöntemlerine bağlı olarak fungusit kalıntı düzeylerinin belirlenmesi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi JAFAG*, 31(2), 23-30.
- Cömert, M., Özkaya, F.D., (2014). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Deveci, B., Türkmen, S., Avcıkurt, C., (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, s.29-34.
- Gökovalı, U., (2010). *Atatürk İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, cilt:21 sayı:2 Haziran, s.141-160.
- Gürel, E., Gürler, A. Z., Nabalı, B., ve Ayyıldız, B. (2016). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Kalkınma Açısından Değerlendirilmesi: Tokat İli Örneği. XII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M., (2018). Coğrafi İşarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Işın, A., & Yalçın, E., (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522.
- Kendir, H., & Arslan, E., (2020). Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Lezzetlerin Duygusal Değer Boyutunda İncelenmesi: Tokat İli

- Örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, (2020 Sonbahar Özel Sayı I/II), 130-138.
- Kızılaslan, N., & Ünal, T., (2014). Tokat ilinin ekoturizm/kırsal turizm potansiyeli ve swot analizi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, (9), 45-61.
- Kilci, M., Kızılaslan, H., (2016). Tarım, G., & Bakanlığı-TAGEM, H. Tokat İli Niksar İlçesi Ceviz Üretim ve Pazarlama Yapısı. XII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi.
- Kocaman, M., & Kocaman, E., (2018). Yavaş şehir modelinde kültürel ve gastronomik ürünler ile marka şehir oluşturmak: Zile örneği. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Yıl:18 Sayı:35 Bahar 2019/1 s.837-850*
- Sağır, A., (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Saygılı, D., Demirci, H., Samav, U., (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Lezzetler: İzmir Örneği, *Ganud International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics*, s.106.
- Teyin, G., (2020). Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 4(2), 313-321.
- Üçer, M., & Eczacı, A. Y., (2010). Sivas Yöresinde Yerel Bitkilerden Yapılan İlaçlar. *Bitkilerle Tedavi*, 29.
- Yazıcı, İ., & Yeşilayer, A., (2019). Tokat İli Narince Üzüm Çeşidinde Farklı İlaç Uygulamalarının Bağ Yaprak Uyuzu [Colomerusvitis Pagenstecher (Acarina: Eriophyidae)]'na Karşı. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 7(1), 212-220.
- <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-143211/tokat-mutfagi.html>. Erişim Tarihi: 22.02.2021
- <https://www.ci.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir>. Erişim Tarihi:03.01.2021.
- <https://www.ci.gov.tr/co-grafi-isaretler/liste?il=60>. Erişim Tarihi:03.01.2021.
- <https://tokat.ktb.gov.tr/tr-60574/genel-bilgiler.html>. Erişim Tarihi:1.01.2021.
- <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-143211/tokat-mutfagi.html>. Erişim Tarihi:03.01.2021.
- <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2020-37210>. Erişim Tarihi:19.02.2021.
- <http://www.tokat.gov.tr/tokatta-tarim-toprak-ve-turizm>. Erişim Tarihi:22.02.2021

https://www.google.com/search?q=co%20Frafya+tokat+il+haritas%20B1+2020&tbn=isch&ved=2ahUKEwi7p9yitZvuAhUT_hoKHQaAB8EQ2-cCegQIABAA&oq=co%20Frafya+tokat+il+haritas%20B1+2020&gs_lcp=CgNpbWcQA1DtnQFYis0BYNvRAWgAcAB4IABoAGIAe4LkgEEMC4xMZgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB&scient=img&ei=2zcAYPvNNpP8a4aAnogM&bih=686&biw=1396#imgrc=3tUkeFFFbhnE8M. Erişim Tarihi: 14.01.2021.