

Tüm Yönleri ile Gastronomik Ürün İncelemesi: Mersin Tantuni Örneği

A Gastronomic Product Analysis with All Aspects: The Case of Mersin Tantuni

Ceyhun UÇUK¹

Alim GÜRGAH²

Nilüfer ŞAHİN PERÇİN³

Öz

Bu çalışma Mersin iline özgü tantuni yemeğinin tarihsel kökenlerini, yapım süreçlerini ve tüketim alışkanlıklarını incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada betimsel fenomenolojik yaklaşım benimsenmiş olup veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler kullanılmıştır. Çalışmaya Mersin’de uzun yıllardır tantuni ustası olarak çalışan ve en az 10 yıllık deneyime sahip bireyler katılım sağlamıştır. Bulgular, tantununin Mersin mutfağının önemli bir unsuru olduğunu ve tarihsel olarak yaklaşık 60-70 yıl öncesine dayandığını göstermektedir. Tantununin tüketim alışkanlıkları, her öğünde ve mevsimde tüketilebilecek pratik ve uygun fiyatlı bir yemek olarak tanımlanmasını sağlamaktadır. Ayrıca tantuni yapımında kullanılan etin kalitesi ve pişirme tekniklerinin lezzet ve kalite üzerinde belirleyici olduğu saptanmıştır. Bu araştırma tantununin gastronomi turizmi ve yerel mutfak kimliği içindeki öneminin daha iyi anlaşılmasını sağlayarak bu geleneksel yemeğin korunması ve tanıtılması açısından önemli veriler sunmaktadır. Gelecekte yapılacak araştırmalar tantununin farklı coğrafi bölgelerdeki varyasyonlarını ve bu yemeğin gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini inceleyerek Mersin’in gastronomik mirasını daha geniş bir perspektiften değerlendirebilir. Ayrıca tantuni özelinde elde edilen bulgular, Türkiye ve dünyadaki diğer coğrafi işaretli ürünlerin korunması, sürdürülebilirliği ve tanıtımı için bir model oluşturabilir. Bu tür çalışmalar, yerel gastronomik değerlerin uluslararası düzeyde nasıl konumlandırılabilirliğini ve gastronomi turizmi aracılığıyla ekonomik katma değer yaratılabilirliğini ortaya koyarak bölgesel mutfakların küresel ölçekte tanıtılmasına katkı sağlayabilir.

Anahtar Kelimeler: Tantuni, Mersin tantunisi, Yerel yemek, Gastronomi

Abstract

This study aims to examine the historical origins, production processes and consumption habits of tantuni, which is specific to Mersin province. A descriptive phenomenological approach was adopted in the study, and semi-structured in-depth interviews were used as the data collection tool. Individuals who have been working as tantuni masters in Mersin for many years and have at least 10 years of experience participated in the study. The findings show that tantuni is an important element of Mersin cuisine and that it dates back approximately 60-70 years. Consumption habits of tantuni allow it to be defined as a practical and affordable dish that can be consumed at every meal and season. In addition, it was determined that the quality of the meat used in tantuni and the cooking techniques are determinants of taste and quality. This research provides important data for the preservation and promotion of this traditional dish by providing a deeper understanding of the importance of tantuni in gastronomy tourism and local culinary identity. Future studies can evaluate the gastronomic heritage of Mersin from a broader perspective by examining the variations of tantuni in different geographical regions and the effects of this dish on gastronomy tourism. In addition, the findings obtained specifically for tantuni can serve as a model for the protection, sustainability and promotion of other geographically indicated products in Turkey and around the world. Such studies can contribute to the promotion of regional cuisines on a global scale by revealing how local gastronomic values can be positioned internationally and how economic added value can be created through gastronomic tourism.

Keywords: Tantuni, Mersin tantuni, Local food, Gastronomy.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, ceyhunu@nku.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0003-2809-6430>, <https://ror.org/01a0mk874>

² Öğr. Gör., Altınbaş Üniversitesi, alim.gurgah@altinbas.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-8851-9004>, <https://ror.org/0145w8333>

³ Prof. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, nilufer.percin@nevsehir.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-7063-3247>, <https://ror.org/019jds967>

Giriş

Gastronomi çalışmaları, belirli bir bölgenin kültürel ve tarihsel zenginliklerinin incelenmesinde önemli bir rol oynar. Bu tür çalışmalar, yerel yemeklerin sadece besin değeri değil, aynı zamanda kültürel ve sosyal bağlamda nasıl bir yer tuttuğunu da anlamamıza yardımcı olur (Nistoreanu, 2018). Örneğin, Meksika'da geleneksel mutfak ve kadın aşçıların kültürel mirasın taşıyıcıları olarak rolü, bu mirasın korunması ve tanıtılmasında kritik öneme sahiptir (Salas Cortés et al., 2020). Bölgesel gastronominin, turizm ve kültürel kimlik üzerindeki etkileri, globalleşmenin yerel mutfaklar üzerindeki baskısına karşı direnç geliştirilmesine yardımcı olur (Simon vd., 2016). Bir diğer örnek olan Yucatan mutfağının incelenmesi, bölgesel gastronomi alanında yapılan çalışmaların, yerel mutfakların korunması ve tanıtılması açısından ne kadar önemli olduğunu göstermektedir (Ayora-Diaz, 2010).

Mersin mutfağının en bilinen yemeklerinden biri olan tantuni, bölgesel mutfakların kültürel kimliği nasıl yansıttığının bir örneğidir. Bu bağlamda, tantuni yemeğinin yapım süreçleri ve tüketim alışkanlıklarının incelenmesi, Mersin'in gastronomik kimliğinin anlaşılmasında önemlidir. Tantuni, sadece bir yemek değil, aynı zamanda Mersin'in tarihsel ve kültürel mirasının bir parçası olarak değerlendirilmelidir.

Mersin, Türkiye'nin Akdeniz Bölgesi'nde yer alan ve tarihsel, kültürel zenginlikleriyle öne çıkan bir şehirdir. Bu bölge, tarımsal üretimdeki başarısının yanı sıra, farklı kültürel etkilerin harmanlandığı bir gastronomi merkezidir. Mersin mutfağı, özellikle Ortadoğu ve Yörük mutfaklarının etkisiyle zenginleşmiş olup, Türk mutfağının çeşitliliğine önemli katkılar sağlamaktadır (Yenipınar ve Yedigöz, 2015). Mersin mutfağının en bilinen ve sevilen yemeklerinden biri olan ve Türkmenlerden geldiği de düşünülen (Çakmak ve Öz, 2014) tantuni, bu kültürel zenginliğin bir yansıması olarak kabul edilir. Tantuni, Mersin'de günlük olarak tüketilen ve pratik yapımıyla öne çıkan bir et yemeğidir.

Tantuni, Mersin'in yerel mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup, genellikle dana eti ve pamuk yağı ile hazırlanmaktadır. Et, küçük parçalara doğranarak soğan, domates ve çeşitli baharatlarla birlikte pişirilir ve dürüm şeklinde servis edilir. Tantuni'nin yapımında kullanılan malzemeler ve pişirme teknikleri, yemeğin lezzetini ve kalitesini belirleyen temel unsurlardır (Öktem, 2008). Tantuni, her öğünde ve her mevsimde tüketilebilen bir yemek olarak, Mersin'in mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır (Süt, 2019).

Mersin mutfağı, tarih boyunca göç ve ticaret yollarının etkisiyle çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir. Bu zenginlik, Mersin'in sosyal ve kültürel yapısına da yansımıştır. Tantuni, bu kültürel çeşitliliğin ve tarihsel etkileşimlerin bir ürünü olarak, Mersin'in gastronomik kimliğini yansıtmaktadır (Richards, 2002). Bu çalışmada, tantuninin tarihsel kökenleri, yapım süreçleri ve tüketim alışkanlıkları, nitel araştırma yöntemleri kullanılarak incelenmiştir. Araştırma, tantuni ustalarının deneyim ve bilgilerini derinlemesine analiz ederek, tantuni yemeğinin Mersin mutfağındaki yerini ve önemini ortaya koymayı amaçlamaktadır (Creswell, 2013). Tantuni, Mersin mutfağının bir sembolü olarak, sadece bir yemek değil, aynı zamanda Mersin'in tarihsel ve kültürel mirasının bir parçasıdır. Bu araştırma, tantuninin yerel gastronomi içindeki yerini ve önemini vurgularken, aynı zamanda bu geleneksel yemeğin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için önemli veriler sunabilir.

1. Literatür Özeti

1.1. Gastronomik Ürün Kavramı

Yiyecek tüketimi, doğal çevrenin ve kültürel ortamın etkisiyle şekillenir. Doğal çevre, coğrafi mevki ve iklim şartlarını ifade ederken; kültürel ortam, tarih, etnik çeşitlilik, din, değerler ve gelenekleri kapsar (Moira et al., 2015). Bu nedenle yiyecekler, bir toplumun yaşam tarzının ve kimliğinin bir parçası olarak değerlendirilir (Du Rand ve Heath, 2006). Son yıllarda

yapılan araştırmalar, gastronomi turizminin bölgesel kimlik ve kültürel mirasın korunmasındaki önemini vurgulamaktadır (Richards, 2002; Sims, 2009).

Gastronomik ürün kavramını anlamak için öncelikle gastronomi teriminin ne olduğuna bakmak gerekir. Gastronomi kelimesi, Antik Yunan'da mide anlamına gelen 'gastros' ve kanun anlamına gelen 'nomos' kelimelerinin birleşiminden oluşur (Scarpato, 2002). Gastronomi, yiyeceklerin görsel ve tat açısından memnuniyet verici şekilde hazırlanması ve yerinde malzemelerin seçilmesi için belirlenen kurallar bütünüdür (Moira vd., 2015). Terim, ilk kez 1804 yılında Jacques Berchoux tarafından yazılan bir şiirde geçmiştir. Fransız Jean-Anthelme Brillat-Savarin, 1825 yılında gastronomi teriminin ayrıntılı bir tanımını yapmıştır. Savarin'e göre gastronomi, yiyecek-içecek hazırlama, üretme ve servis etmenin yanı sıra, yeme ve pişirme sanatını da kapsamaktadır (Brillat-Savarin, 1842).

Gastronomik ürünler, gastronomik kimliğe dayalı olarak bir destinasyonda üretilen sebze, meyve gibi ürünler; bu ürünlerin işlenmesiyle elde edilen zeytinyağı, makarna, peynir, şarap gibi paketlenip hediyelik eşya olarak satılan ürünler ve bu ürünlerin kullanımıyla yapılan yiyecek ve içecekler olarak tanımlanabilir. Son araştırmalara göre, gastronomik ürünlerin turizmdeki rolü, yerel ekonomilerin canlanmasına ve sürdürülebilir turizmin teşvik edilmesine de katkıda bulunmaktadır (Everet, 2024).

Gastronomi turizmi, özellikle yerel üreticilerin desteklenmesi ve geleneksel tarım yöntemlerinin korunması açısından önemlidir (Hall ve Sharples, 2021). Ayrıca, gastronomi turizmi, ziyaretçilere otantik deneyimler sunarak destinasyonların kültürel mirasının korunmasına yardımcı olur (Haven-Tang ve Jones, 2006). Bu bağlamda gastronomik ürünlerin gastronomi turizmi ve destinasyon pazarlamasında önemli bir araç olarak kullanıldığı söylenebilir.

1.2. Mersin Mutfak Kültürü

Mersin, tarih boyunca sürekli olarak göç alan bir şehir olmuştur ve bu durum günümüzde de devam etmektedir. Şehir halkı, farklı kültürlerden ve inançlardan gelen bireylerin oluşturduğu müşterek bir kültüre sahiptir. Deniz, kum ve güneş üçlüsü ile bilinen şehir, aynı zamanda önemli bir liman kentidir. Verimli toprakları ve uygun iklim koşulları sayesinde tarım üretiminde önemli bir yere sahiptir ve özellikle sebze üretiminde Türkiye'de üst sıralarda yer almaktadır. Ayrıca, yerli turistler için uygun fiyatlı ve kaliteli bir tatil bölgesidir (Yenipınar ve Yedigöz, 2015).

Mersin mutfağı, Balkan ve Ortadoğu mutfaklarının etkisiyle zenginleşmiş ve geniş bir yiyecek yelpazesi sunmaktadır. Bu nedenle, Türk mutfağının zenginliğine katkıda bulunan önemli mutfaklardan biridir. Mersin'in yöresel yemekleri, Türkiye'nin bazı bölgelerindeki yemeklerle benzerlik gösterebilirken, bazı yemekler yalnızca Mersin'e özgü olup burada ün kazanmıştır (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2017). Mersin yemekleri, çoğunlukla Güneydoğu, Arap ve Akdeniz kültürleri ile harmanlanmıştır. İl merkezi ile ilçeler ve köylerde kültürel farklılıklar gözlemlenebilir. Örneğin, Aydıncık, Mut, Silifke, Erdemli, Anamur ve Gülnar'da Yörük kültürü hakimken, il merkezi ve Tarsus'ta Güneydoğu ve Arap kültürü daha yoğun hissedilmektedir. Mersin mutfağında sıkça pişen yemekler arasında sac böreği, kebab çeşitleri, mumbar, şırdan, lahmacun, sarımsaklı köfte, kısır, işkembe çorbası, künefe ve kerebiç bulunmaktadır (Öktem, 2008).

Mersin, Anadolu'nun güneyinde yer alması nedeniyle çevresindeki yörelerden sürekli göç almıştır. Bu göçler, yöre mutfağının şekillenmesine ve zenginleşmesine katkıda bulunmuştur (Yenipınar ve Yedigöz, 2015). Tarih boyunca ticaret yolları üzerinde bulunması ve elverişli toprakları ile farklı millet ve kültürlere ev sahipliği yapmıştır. Lübnan, Girit, Arap ve İtalyan kökenli topluluklar beslenme alışkanlıklarını Mersin'e taşımış ve bu durum yöre

mutfağının çeşitlenmesine neden olmuştur. Mersin mutfağında, Girit tarzı ordövrler, Arap tarzı yemekler ve tatlılar, Yörük ve Türkmen yemekleri de yer almaktadır (Lokmanoğlu, 2013). Mersin, doğa ve kültürel zenginliklerinin yanı sıra balık ve diğer deniz ürünleri ile de tanınmaktadır. Bu çeşitli fauna ve flora özelliklerinin birleşimi, zengin bir mutfak kültürünün doğmasını sağlamıştır. Akdeniz kıyısından yapılan ticaretlerin ve seyahatlerin de Mersin mutfağının çeşitlenip zenginleşmesine katkı sağladığı söylenebilir.

Mersin mutfağı, zengin ve çeşitli yerel lezzetleriyle tanınmaktadır. Akdeniz, Güneydoğu ve Arap kültürlerinin etkisiyle şekillenen mutfakta tantuni, içli köfte, batırık, cezerye ve kerebiç gibi özgün yemekler bulunur. Yöresel yemekler, bölgenin tarihi ve kültürel mirasını yansıtarak gastronomi turizmi açısından önemli bir çekim unsuru oluşturur. Mersin mutfağı, sürdürülebilirlik çabalarıyla gelecek nesillere aktarılmak üzere koruma altına alınmaktadır. Coğrafi işaret tescili ve gastronomi festivalleri gibi etkinliklerle Mersin'in mutfak kültürü tanıtılmakta ve desteklenmektedir. (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2017)

1.3. Mersin Tantunisi

Mersin yemekleri denilince akla ilk gelen yemek tantunidir. Mersin'in hemen her mahallesinde tüketilen tantuniyi yapan tantuniciler ise Mersin'de sayıca en fazla olan işletmelerdir (Oğuz, 2016; Kadioğlu, 2019). Mersin'in sevilen yemeklerinden biri olan tantuni, bölgeye özgü bir yemektir. Tantuniyi ilk yapanların Türkmenler olduğu bilinmektedir (Çakmak ve Öz, 2014; Kadioğlu, 2019). Tantuninin, 1960'ların sonlarında Mersin'de, eski hal veya eski otogar olarak bilinen bölgede, Çukurova İplik Fabrikası'nın duvarında yan yana dizili taşınabilir tezgâhlarda yapıldığı bilinmektedir. Küçük doğranmış etlerin sac veya tencerede soğan ve baharatlarla kavrulması ve ardından soğan ve maydanoz piyazı ile açık ekmek içine sarılarak dürüm şeklinde yapıldığı belirtilmektedir (Süt, 2019).

Mersin Kebapçılar Lokantacılar Kafeteryacılar ve Pastacılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası tarafından 2014 yılında C2014/049 dosya numarası ile Türk Patent ve Marka Kurumu'na Mahreç İşareti başvurusu yapılan Mersin tantunisi 211 tescil numarası ile 2017 yılında "Yemekler ve Çorbalar" ürün grubunda tescil almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).

Tantuni için Mersin mutfağının en bilinen lezzetlerinden biridir denilebilir. Küçük parçalara ayrılmış bifteğin soğan, baharatlar ve maydanozla kavrulmasıyla hazırlanır. Genellikle açık ekmek içerisinde dürüm şeklinde servis edilen tantuni, Mersin sokaklarında sıkça rastlanan bir atıştırmalıktır. Bu lezzet, Mersin mutfağının kendine özgü baharatları ve pişirme teknikleriyle birleşerek benzersiz bir tat sunar (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2017).

Mahreç İşareti Tescil Belgesi'nde belirtildiği üzere tantunide kullanılan malzemeler: Dana etinin kaburga kısımları, pamuk yağı, kırmızı toz biber, sumak, tuz, domates, soğan, maydanoz vb. yeşilliktir. Dana etinin yağlı kaburga kısmı, damar ve zarlarından arındırılıp kuşbaşı doğranır. Tencereye su eklenir ve haşlanır. Haşlanan et tantuni tepsinine serilir; pamuk yağı, kırmızı toz biber, sumak ve tuz eklenerek sabit ateşte karıştırılıp kızartılır. Pişen et tepsinin kenarına alınarak tantuni hazır hale getirilir. Tepsinin yanmaması ve etin sıcak kalması için su serpilir. Pamuk yağı, diğer yağlar gibi acı ve yanık koku vermez ve tantunide donma yapmaz (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).

Türkiye'de popüler bir "fast food" yemeği olan Tantuni, dana, koyun veya tavuk etinin özel bir tabakta baharat ve yağla pişirilmesinden oluşur. Besin değeri açısından tantuni, et içeriği nedeniyle önemli miktarda protein sağlar ve ekmezsiz tüketildiğinde karbonhidrat içeriği nispeten düşüktür. Beslenme açısından bakıldığında, yapımında sıklıkla yer alan domates, soğan, maydanoz gibi sebzelerin yanında dengeli bir yemek olarak sayılabilir (Selçuk ve Ağaoğlu, 2019).

2. Yöntem

2.1. Araştırma Tasarımı

Bu çalışma, Mersin yöresine ait tantuni yemeğinin tarihsel kökenlerini, yapım süreçlerini ve tüketim alışkanlıklarını incelemeyi amaçlayan nitel bir araştırmadır. Araştırma, betimsel fenomenolojik bir yaklaşım benimsemiş ve veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler kullanılmıştır. Fenomenolojik yaklaşım, tantuni yapımında ustaların deneyimlerini ve yemek kültürüne dair derinlemesine bilgiler sunmak amacıyla seçilmiştir (Creswell, 2013).

2.2. Katılımcılar

Araştırmanın katılımcılarını, Mersin'de uzun yıllardır tantuni ustası olarak çalışan bireyler oluşturmaktadır. Katılımcıların seçimi, amaçlı örnekleme yöntemiyle yapılmış ve en az 10 yıllık tantuni yapım deneyimine sahip olan ustalar tercih edilmiştir. Bu seçim, katılımcıların tantuni kültürü ve yapım süreci hakkındaki bilgi ve deneyimlerinin derinlemesine anlaşılmasını sağlamıştır (Patton, 2014).

2.3. Veri Toplama Araçları

Veriler, yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak toplanmıştır. Görüşme formu, tantuninin tarihi, yapım süreci, malzemeleri, pişirme teknikleri ve tüketim alışkanlıkları hakkında açık uçlu sorular içermektedir. Form, uzman görüşleri alınarak geliştirilmiş ve pilot çalışma ile test edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2011).

2.4. Veri Toplama Süreci

Görüşmeler, katılımcıların çalışma yerlerinde gerçekleştirilmiştir ve her bir görüşme ortalama 20-35 dakika sürmüştür. Görüşmeler ses kaydı alınarak kaydedilmiş ve daha sonra yazılı metne dökülmüştür. Katılımcıların onamları alınmış ve gizlilikleri korunmuştur (King ve Horrocks, 2010).

2.5. Veri Analizi

Veri analizi, betimsel analiz ve içerik analizi teknikleri kullanılarak yapılmıştır. Betimsel analiz, katılımcıların ifadelerinin anlamlı bir şekilde organize edilmesini ve sunulmasını sağlamıştır. İçerik analizi ise, tantuni yapımında kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve tarihsel kökenler gibi temaların belirlenmesinde kullanılmıştır (Miles ve Huberman, 1994). Veriler, manuel olarak temalara ayrılarak kodlanmış ve temalar halinde sınıflandırılmıştır (Braun ve Clarke, 2006).

2.6. Güvenirlik ve Geçerlik

Araştırmanın güvenirliliğini sağlamak için kodlama sürecinde bağımsız iki araştırmacı çalışmıştır. Kodlama sonuçları arasında uyum oranı %85 olarak bulunmuştur. Geçerliği artırmak amacıyla, bulgular katılımcılarla doğrulanmış ve katılımcı geri bildirimleri alınmıştır. Ayrıca, çalışma süresince araştırmacı yanlılığını en aza indirmek için ön yargılar kontrol edilmiştir (Lincoln ve Guba, 1985).

3. Bulgular

Bu çalışmanın bulgular bölümünde, tantuninin tarihi, kökeni, adı, hikayesi, yeniliş biçimi, ayırt edici özellikleri, öğün yemeği olarak tüketilme durumu, yöresellik ve geleneksellik, Türk mutfağına ait olup olmaması, mevsimsel tüketim durumu, yapımında kullanılan et türü ve kısmı, kullanılan yağ, içeriği, servisi ve eşlikçileri gibi konular ele alınmıştır. Veriler, katılımcılardan elde edilen nitel bilgiler doğrultusunda analiz edilmiştir.

K1'e göre, tantuni Mersin'de ortaya çıkmış, genellikle öğle yemeği olarak tüketilen, yöresel ve geleneksel bir yemektir. K1, tantununin yeniliş biçiminde herhangi bir değişiklik olmadığını, en ayırt edici özelliğinin etinin ve malzemesinin kalitesi olduğunu belirtir.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet *	Yaş	Öğrenim Durumu	Meslek	Deneyim Süresi**	Görüşme Süresi
K1	Erkek	45	İlkokul	Tantuni Ustası	24 Yıl	25 Dakika
K2	Erkek	63	Ortaokul	Tantuni Ustası	36 Yıl	23 Dakika
K3	Erkek	25	Ortaokul	Tantuni Ustası	12 Yıl	35 Dakika
K4	Erkek	45	İlkokul	Tantuni Ustası	28 Yıl	35 Dakika
K5	Erkek	44	Lisans	Tantuni Ustası	25 Yıl	30 Dakika
K6	Erkek	52	İlkokul	Tantuni Ustası	35 Yıl	27 Dakika
K7	Erkek	50	Lise	Tantuni Ustası	20 Yıl	21 Dakika
K8	Erkek	21	Lise	Tantuni Ustası	3 Yıl	30 Dakika
K9	Erkek	38	İlkokul	Tantuni Ustası	5 Yıl	27 Dakika
K10	Erkek	58	İlkokul	Tantuni Ustası	40 Yıl	28 Dakika

Katılımcıların demografik bilgileri ve görüşme süreleri, tantuni ustalarının genellikle erkek ve uzun yıllar bu meslekte deneyim sahibi olduklarını göstermektedir. Görüşme sürelerinin ortalamaları incelendiğinde, katılımcıların tantuni hakkında bilgi vermeye istekli olduklarını ve detaylı yanıtlar verdiklerini göstermektedir.

3.1. Katılımcıların Tantuniye İlişkin Genel Görüşleri

- K2, tantununin 60-70 yıl öncesine dayanan bir geçmişi olduğunu ve Mersin'de ortaya çıktığını ifade eder. K2, tantununin her öğünde tüketilebilen, pratik ve uygun fiyatlı bir yemek olduğunu vurgular.
- K3, tantununin Arap kökenli olduğunu ve adının kaşığın tavaya vurma sesinden geldiğini belirtir. Tantuni için mevsim sınırlaması olmadığını, her öğünde tüketilebileceğini ifade eder.
- K4, tantununin 1970'li yıllarda Mersin'de ortaya çıktığını, Araplar tarafından isimlendirildiğini söyler. K4, tantununin her öğünde tüketilebilen, yöresel bir yemek olduğunu belirtir.
- K5, tantununin adının tahta kaşığın tavaya vurulmasından geldiğini, her mevsim tüketilebilen bir yemek olduğunu ifade eder. K5, tantununin özünü yitirmediğini, lezzetinin ve kullanılan yağın önemini vurgular.
- K6, tantununin 1980'li yıllarda ortaya çıktığını düşünür ve Mersin kökenli olduğunu belirtir. Tantununin pişirilmesi ve kullanılan yağın ayırt edici özellikler olduğunu ifade eder.
- K7 ve K8, tantununin Mersin kökenli olduğunu, her öğünde tüketilebileceğini, pratik ve uygun fiyatlı bir yemek olduğunu tekrarlarlar.
- K9, tantununin 70'li yıllarda Mersin'de ortaya çıktığını, adının tahta kaşıklarla tantuni tepsisine vurulduğunda çıkan sestene geldiğini belirtir. K9, tantununin her gün tüketilebilen, keyifli bir yemek olduğunu vurgular.
- K10, tantununin Mersin kökenli olduğunu, adının tantuni tepsisine vurulduğunda çıkan sestene geldiğini ifade eder. K10, tantununin etinin iyi kavrulmasının ve kavrulurken ete atılan baharatların tantunini ayırt edici kıldığını belirtir.

Katılımcıların tantuniye ilişkin genel görüşleri, bu yemeğin Mersin kökenli olduğunu ve her öğünde tüketilebilecek pratik ve uygun fiyatlı bir seçenek olduğunu vurgulamaktadır. Katılımcılar, tantununin geçmişine dair farklı tarihler ve kökenler ifade etmelerine rağmen, ortak noktada tantununin Mersin'de ortaya çıktığı ve özellikle Arap kültürünün etkisiyle isimlendirildiği konusunda hemfikirdirler. Tantununin adının kaşığın tavaya vurma sesinden geldiği yaygın bir inanıştır ve bu bilgi birçok katılımcı tarafından dile getirilmiştir. Lezzet ve kullanılan yağın önemi, tantununin ayırt edici özellikleri arasında sayılmakta ve tantununin özünü yitirmediği, geleneksel lezzetini koruduğu belirtilmektedir. Katılımcılar tantuniyi her mevsimde tüketilebilen, keyifli bir yemek olarak tanımlarken, bazıları etin iyi kavrulmasının ve baharatların tantuniyi özel kıldığını vurgulamaktadır. Genel olarak katılımcıların tantuni hakkındaki pozitif görüşleri, bu yemeğin kültürel ve gastronomik önemini ortaya koymaktadır.

3.2. Tantununin Tarihi ve Kökeni

Bir yemeğin nerede ortaya çıktığı önem arz eden bir konu olarak değerlendirilmektedir. Bunun nedeni yemeğin ortaya çıktığı coğrafyadan belirteçler içermesi, dolayısıyla o coğrafya ile ilintili neredeyse her şeyden izler taşımasıdır (Surya ve Lee, 2022). Katılımcıların çoğu tantununin Mersin'de ortaya çıktığını belirtmiştir. Tantununin tarihine dair katılımcıların verdiği yanıtlar çeşitlilik göstermektedir. Katılımcılar, tantununin ortaya çıkışını 60-70 yıl öncesine (K2, K8) dayandırırken, bazıları 1970'li yıllar (K4, K9) veya 1980'li yıllar (K6) olarak ifade etmiştir. K3, tantununin Arap kökenli olduğunu belirtirken, diğer katılımcılar bu konuda kesin bir bilgiye sahip olmadıklarını ifade etmiştir. Katılımcıların cevaplarından ve literatür taramasından da anlaşılacağı üzere tantununin tarihsel kökenine ilişkin Türkmen ve Arap kökenli olduğuna yönelik çeşitli iddialar olduğu görülmektedir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğunun tantununin kökeni hususunda herhangi bir görüş beyan etmemeleri ise bu konuda yeterli bilginin icracılar tarafından bilinmediğini göstermektedir.

3.3. Tantununin Adı

Katılımcılar, tantuni adının kökeni konusunda farklı görüşler bildirmişlerdir. K3, K5, K9 ve K10'a göre, tantuni adının tahta kaşığın tantuni tespisine (Şekil 1) vurulmasıyla çıkan sestense geldiği ifade edilmiştir. Bu görüş, tantununin adının yemeğin hazırlanma sürecindeki belirgin bir sesle ilişkilendirildiğini göstermektedir.



Şekil 1: Tantuni Tepsisi

K4 ise tantununin Araplar tarafından isimlendirildiğini belirtmiştir, bu da tantununin adının kültürel bir etkileşim sonucu ortaya çıktığını düşündürmektedir. Diğer katılımcıların bu konuda bilgi sahibi olmamaları, tantuni adının kökenine dair net bir bilginin bulunmadığını ve bu konuda farklı görüşlerin mevcut olduğunu göstermektedir. Bu durum, yemeğin adı konusunda tarihsel ve kültürel belirsizliklerin olduğunu ve bu belirsizliklerin yemek kültürü çalışmalarında sıkça karşılaşılan bir durum olduğunu ortaya koymaktadır (Surya ve Lee, 2022)

3.4. Tantununin Ayırt Edici Özellikleri

Katılımcılar, tantununin ayırt edici özellikleri olarak etinin kalitesini (K1, K3, K7) ve lezzeti ile kullanılan yağın önemini (K5, K6) vurgulamışlardır. Akademik araştırmalar etin kalitesinin lezzeti doğrudan etkilediğini ve doğru yağ kullanımının yemeğin karakteristik tadını oluşturduğunu göstermektedir. Ayrıca bu araştırmalar etin kalitesinin yemeğin genel lezzetini ve tüketici memnuniyetini etkilediğini ortaya koymaktadır. Özellikle, araştırmalar etin kalitesinin lezzet ve doku gibi duyuşal özellikler üzerinde belirleyici olduğunu göstermektedir (Webb, 2014; Mir vd., 2014; Lu, Abdalla Gibril, Xu ve Xiong, 2024). Şekil 1’de tantununin en ayırt edici özelliklerinden bir tanesi olan etinin doğrama aşamaları yer almaktadır.



Şekil 2: Tantuni Etinin Doğrama Aşamaları

Bununla birlikte tantununin pratik ve uygun fiyatlı olması ayırt edici bir özellik olarak ifade edilmiştir (K2 ve K8). Sokak lezzetleri de genellikle uygun fiyatlı ve pratik olmalarıyla bilinirler. Bu da geniş kitlelere hitap etmelerini sağlayan önemli unsurlar arasındadır (Dittrich, 2017; Tacardon, Ong ve Gumasing, 2023). Tantuni, bu özellikleriyle sokak yemeği olarak tüketici memnuniyeti sağlayabilir. Sokak yemekleri üzerine yapılan araştırmalar, bu tür yiyeceklerin ekonomik, hızlı ve erişilebilir olmaları nedeniyle hem yerel halk hem de turistler arasında popüler olduğunu göstermektedir (Dittrich, 2017; Tacardon, Ong ve Gumasing, 2023). Bu faktörler, tantununin geniş bir kitle tarafından tercih edilmesini ve sokak yemekleri arasında önemli bir yer edinmesini sağlayabilir.

3.5. Tantuninin Yapımında Kullanılan Et ve Yağ


Tüm katılımcılar tarafından tantuninin yapımında genellikle dana etinin but, biftek, döş, kaburga ve bonfile kısımlarının kullanıldığı belirtilmiştir. Ayrıca, bazı katılımcılar tavuk etinin de kullanıldığını ifade etmişlerdir (K3, K5, K10). Katılımcıların deneyimlerine ve gözlemlerine dayanan bu bulgular, tantuninin hazırlanışında kullanılan et türleri ve kısımları konusunda çeşitli tercihler olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Farklı et türlerinin ve kısımlarının kullanımının yemeğin besin değeri ve lezzet profili üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu bilinmektedir (Lawrie, 2006). Katılımcılara göre dana eti, tantuninin geleneksel olarak tercih edilen ana malzemesidir. Dana eti düşük yağ içeriği ve yüksek protein değerine sahip bir et türüdür (Toldrá, 2017). Dana etinin but, biftek, döş, kaburga ve bonfile gibi çeşitli kısımlarının kullanılmasının, tantuninin hem besleyici hem de lezzetli olmasını sağladığı söylenebilir. Örneğin, dana but düşük yağ oranı ve yoğun kas dokusu ile bilinirken, döş ve kaburga kısımları daha yüksek yağ içeriği ve yumuşak dokusu ile öne çıkmaktadır (Lawrie, 2006). Tavuk eti, dana etine göre daha düşük yağ ve kalori içeriği ile sağlıklı bir alternatif olarak değerlendirilebilir (Pereira ve Vicente, 2013). Tavuk etinin kullanımı, tantuninin farklı beslenme alışkanlıklarına ve diyet tercihlerine uyum sağlama esnekliğini artırmaktadır. Tantuninin yapımında kullanılan et türleri ve kısımlarının çeşitliliği, bu yemeğin zengin besin içeriği ve lezzet profilini korumasına yardımcı olmaktadır. Katılımcılardan elde edilen bulgular, tantuninin hazırlanışında kullanılan et türleri ve kısımları konusunda literatürde belirtilen besin değeri ve lezzet faktörlerini destekler niteliktedir.



Şekil 3: Tantuni Etinin Pişirme Aşamaları

Tantuninin yapımında kullanılan yağın pamuk yağı olduğu vurgulanmıştır (K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9). Bazı katılımcılar ise ayçiçek yağının da kullanıldığını belirtmişlerdir (K1, K7, K10). Bu bulgular, tantuninin hazırlanışında kullanılan yağ türleri konusunda çeşitli tercihler olduğunu göstermektedir. Yemeklerde kullanılan yağın, yemeğin besin değeri ve lezzet profili üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu bilinmektedir (Hart, Petersen ve Kris-Etherto, 2023). Pamuk yağı, yüksek duman noktası ve nötr lezzeti ile kızartma ve pişirme

işlemlerinde sıklıkla tercih edilmektedir (Warner ve Gupta, 2005). USDA verilerine göre 1 yemek kaşığı pamuk yağı 124 kalori, 14 gram yağ, 3,63 gram doymuş yağ, 2,49 gram tekli doymamış yağ, 7,27 gram doymamış yağ, 4,94 miligram E vitamini içeriğine sahiptir (USDA, 2024). Bazı katılımcılar tarafından tantuni yapımında ayçiçek yağının da kullanıldığı ifade edilmiştir. Ayçiçek yağı yüksek linoleik asit içeriği ve hafif lezzeti ile bilinen bir yağ çeşididir (Gunstone, 2011). Ayçiçek yağının yaygın olarak tercih edilmesinin bir diğer nedeni de ekonomik ve kolay bulunabilir olmasıdır (Dimitrijevic ve Horn, 2018; Puttha vd., 2023). Pamuk yağı ve ayçiçek yağı kullanımının, tantununin farklı tüketim alışkanlıklarına ve damak zevklerine hitap etme potansiyelini artırdığı düşünülmektedir. Tantununin Türk Patent ve Marka Kurumu veri tabanında yer alan 211 tescil numaralı Coğrafi İşaret Tescil Belgesinde yer alan tarifinden hareketle hazırlanmış olan reçetesi Tablo 2’de yer almaktadır.

ÜRÜN ADI: Tantuni				Yemek Hakkında		Gastronomik Ürün İncelemesi: Mersin Tantuni Örneği
TOPLAM SÜRE: 30 Dakika				Mersin Tantunisi, somun veya lavaşın küçük parçaları ile içinde hazırlanıp servis edilir. Sunumda, salataya sos olarak limon veya turunç suyu eklenir; yanında turşu, tere gibi yeşilliklerle ayran veya şalgam sunulur. Paket servislerde gıda güvenliğine uygun ambalaj kullanılır. Tantuni, sıcak tepsiye ekmeğin bastırılıp yağlanmasıyla hazırlanır ve etin üzerine soğan, maydanoz, domates, sumak karışımı salata eklenir. Et ve salata ısıtılmaz, sos sonradan eklenir. Mersin bölgesinde özel olarak dana kaburga etiyle hazırlanan bu yemek, usta işi kızartma ve soslama yöntemleriyle özgün lezzetini kazanır.		
PORSİYON SAYISI: 1						
Malzemeler						
1	60 gram dana kaburga eti (damar, sinir ve zarları temizlenmiş)					
2	12 ml pamuk yağı (yaklaşık 1 yemek kaşığı)					
3	4 gram kırmızı toz biber (yaklaşık yarım tatlı kaşığı)					
4	1 gram sumak (çay kaşığının yarısı kadar)					
5	2 gram tuz (çay kaşığının yarısı kadar)					
6	2-3 dilim domates					
7	Birkaç dilim soğan (sumak ile harmanlanmış)					
8	Birkaç dal maydanoz (ince doğranmış)					
Gerekli Araç-Gereçler				Ön Hazırlık İşlemleri		
1	Tantuni tepsi	6	Servis tabağı	1	Dana kaburgadan alınan 60 gram et damar, sinir ve zarları alınarak küçük kuşbaşı olarak doğranır.	
2	Ocak	7	Kaşık	2	Tencereye 1-2 yemek kaşığı su ilave edilip, et ortalama 80 derece ateşte 20 dakika haşlanır.	
3	Kesme tahtası	8				
4	Bıçak	9				
5	Tencere	10				
				Ön Hazırlık Toplam Süre: 20 dakika		

Basamak	İşlem
1	Et 20 dakika haşlanır.
2	Haşlanmış et, tantuni tepsisine serilir.
3	Etin üzerine 1 yemek kaşığı pamuk yağı, yarım tatlı kaşığı kırmızı toz biber, yarım çay kaşığı sumak ve yarım çay kaşığı tuz ilave edilir.
4	Karışım sabit yanan ateşte, tantuni tepsinde karıştırılarak kızartılır.
5	Pişen et, tepsinin ortasından alınarak kenara biriktirilir ve tantuni eti hazır hale getirilir.
6	Etin sıcak kalması için pişirme sırasında gerektiğinde tepsiye birkaç damla su serpilebilir.
7	Ekmeğin arasına konularak sıcak servis edilir.

3.6. Tantuninin İçeriği ve Servisi

Yemeklerde kullanılan malzemeler, sunum ve servis Şekilleri, yemeğin besin değeri ve kültürel kabul üzerinde önemli bir etkiye sahiptir (Fischler, 1988; Zellner vd., 2014; Uçuk, 2022; Uçuk, Kahraman ve zdemir, 2023; Uçuk, 2023). Servis Şekilleri tüketim Őeklini ve kullanıcı deneyimini doğrudan etkilemektedir (Capatti ve Montanari, 2003). Bulgular, tantuninin içeriği ve servis Şekilleri konusunda çeşitli tercihler olduğunu göstermektedir. Katılımcıların tamamı tantuninin içeriğinde et, soğan, domates, maydanoz, yağ ve baharatlar bulunduğu belirtilmiştir. Bazı katılımcılar tantuninin servisinin genellikle dürüm, ekmek arası veya tabakta yapıldığını (K1, K4, K5, K6, K7, K9, K10) belirtmişlerdir. Şekil 3'te tantuninin içeriği yer almaktadır.



Şekil 4: Tantuninin İçeriği

Dürüm ve ekmek arası sunumlar yemeklerin pratik ve taşınabilir olmasını sağlar, bu da hızlı tüketim için idealdir. Tabakta servis ise yemeklerin daha zengin bir sunumla ve yan malzemelerle birlikte tüketilmesine olanak tanımaktadır (Capatti ve Montanari, 2003). Katılımcıların tamamı tantuninin eŐliklerinin turşu, limon, salata, biber ve ayran olduğunu ifade etmişlerdir. EŐlikiler olarak belirtilen turşu, limon, salata, biber ve ayranın tantuninin lezzet profilini tamamlayıcı nitelikte olduğu söylenebilir. Şekil 4'te tantuninin en yaygın tüketim biçimi yer almaktadır.



Şekil 5: Tantuni Servisi

Turşu ve limon gibi eşlikçiler yemeğin asidik dengesini sağlar ve lezzetini artırır (Achaya, 1994). Salata ve biber bir yemeğe tazelik ve çeşitlilik katar. Ayran ise baharatlı ve yoğun lezzeti dengeleyici bir içecek olarak sıkça tercih edilir (Tarakçı ve Küçüköner, 2003). Bu bulgular tantununin zengin içeriği ve çeşitli servis şekilleri ile geniş bir tüketici kitlesine hitap ettiğini göstermesi açısından önemlidir. Tantununin içeriği ve eşlikçilerinin hem besleyici hem de lezzetli bir yemek deneyimi sunduğu söylenebilir. Tablo Servis çeşitliliği ise tantununin farklı tüketim ihtiyaçlarına ve tercihlerine uyum sağlamasında etkilidir.

3.7. Tantununin Yeniliş Biçimi ve Değişimi

Tantununin yeniliş biçimi genellikle dürüm veya ekmek arası olarak ifade edilmiştir (K1, K4, K7, K10). Katılımcıların çoğu, tantununin yeniliş biçiminde belirgin bir değişiklik olmadığını belirtmiştir (K1, K3, K5, K7). Bu durum, tantununin geleneksel yeniliş biçiminin büyük ölçüde korunduğunu göstermektedir. Ancak, K2 ve K8, tantununin yeniliş biçiminde kıyma yerine elde doğranmış et kullanımının bir değişiklik olarak ortaya çıktığını ifade etmişlerdir. Bu bilgi, tantununin hazırlanışında bazı küçük değişikliklerin yapıldığını, ancak bu değişikliklerin yemeğin temel karakterini etkilemediğini göstermektedir. Tantununin yeniliş biçimindeki bu küçük değişiklikler, yemeğin zamanla evrildiğini ve yenilikçi yaklaşımlarla uyum sağladığını, ancak geleneksel yöntemlerin hala yaygın olduğunu ortaya koymaktadır.

3.8. Tantununin Öğün Yemeği Olarak Tüketilmesi

Katılımcılar, tantununin her öğünde tüketilebileceğini (K2, K3, K4, K6, K10) belirtmişlerdir. Bununla birlikte, bazı katılımcılar tantununin genellikle öğle yemeği olarak tüketildiğini ifade etmişlerdir (K1, K5, K7, K9). Öğün tüketim kalıplarına dair yapılan araştırmalar, öğle ve akşam yemeklerinin genellikle en yüksek enerji ve besin alımını sağladığını göstermektedir. Öğle yemeği, genellikle daha büyük porsiyonlarla ve daha zengin besin içeriğiyle tüketilen bir öğündür (McNaughton, 2015; Fonseca vd., 2021). Besin değeri açısından tantuni, önemli miktarda protein ve yağ içeriği sağlamaktadır. Tantunide kullanılan et, genellikle dana veya tavuk eti olup, yüksek kaliteli protein kaynağıdır. Bu proteinler, vücudun kas yapımında ve onarımında kritik rol oynamaktadır (Selçuk ve Ağaoğlu, 2019). Katılımcıların cevaplarından da anlaşılacağı üzere tantununin öğle yemeği olarak tercih edilmesi yaygındır. Ancak, tantununin her öğünde tüketilebilir olması, bu yemeğin esnekliğini ve farklı öğünlerde de keyifle yenebileceğini göstermesi açısından önemli görülmektedir. Tantununin pratik, lezzetli ve her zaman erişilebilir bir seçenek olarak tüm öğünler için uygun bir seçenek olduğu söylenebilir. Bu özelliği ile tantuni geniş bir kitle tarafından tercih edilmekte, neredeyse Mersin'in her mahallesinde tantuni dükkanları bulunmakta (Erol, 2020) ve günün her saatinde tüketilebilir bir sokak yemeği olarak popülerliğini artırdığı söylenebilir.

3.9. Tantuninin Yöresel ve Geleneksel Olma Durumu

Tüm katılımcılar tantuninin yöresel ve geleneksel bir yemek olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca, katılımcıların çoğunluğu tantuninin Türk mutfağına ait olduğunu ifade etmişlerdir (K1, K2, K5, K6, K7, K8, K9, K10). Bununla birlikte, K3 ve K4 tantuninin Arap mutfağından geldiğini belirtmişlerdir. Bu durum, tantuninin tarihsel kökeni konusunda belirsizlikler olduğu anlamına gelebilir. Bu belirsizliklerin yemek kültürü çalışmaları açısından sıkça karşılaşılan bir durum olduğunu söylemek mümkündür (Rath, 2015; Chant, 2016; Wu, 2015; Boys ve Blank, 2016; Dunne vd., 2022). Yemeklerin tarihsel kökenine dair belirsizlikler, kültürel etkileşimlerin ve göçlerin yemek tariflerini nasıl şekillendirdiğini anlamada önemli bir rol oynamaktadır (Tiu Wright, Nancarrow ve Kwok, 2001; Krajangchom, 2023). Yemek kültüründe tarihsel belirsizliklerin varlığı, bu alandaki araştırmaların derinlemesine ve kapsamlı bir şekilde yapılmasının önemini vurgulamaktadır. Tantuninin Türkmen ve Arap kültürlerinden etkilenmiş olabileceği göz önüne alındığında, bu yemeğin kökenine dair çeşitli iddiaların varlığı anlaşılabilir bir durum olarak değerlendirilebilir.

3.10. Tantuninin Mevsimsel Tüketim Durumu

Katılımcıların tamamı tantuninin her mevsim tüketilebileceğini ve mevsimsel bir sınırlaması olmadığını belirtmişlerdir (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10). Bu durum, tantuninin her mevsimde popüler ve erişilebilir bir yemek olduğu anlamı taşıyabilir. Literatür, bazı yiyeceklerin mevsimsel tüketim kalıplarına bağlı kalmadığını ve yıl boyunca tüketilebileceğini ortaya koymaktadır. Mevsim dışı tüketim, teknolojik ilerlemeler ve gelişmiş ulaşım ağı sayesinde mümkün hale gelmiştir (Macdiarmid, 2014; Vargas vd., 2021; Regnier vd., 2022; Macbeth, 2023). Bu da tantuni gibi yemeklerin her zaman erişilebilir olmasını sağlamaktadır. Bu özellik, tantuniyi tüketiciler için cazip kılabilmekte ve her mevsimde popülerliğini korumasına katkıda bulunabilmektedir.

4. Sonuç

Bu araştırma, tantuni yemeğinin Mersin yöresindeki tarihi, kökeni, yapım süreçleri ve tüketim alışkanlıklarını inceleyerek, tantuninin yerel gastronomi içindeki önemini vurgulamaktadır. Elde edilen bulgular, tantuninin Mersin'e özgü bir yemek olduğunu ve yöre halkının günlük tüketim alışkanlıklarının önemli bir parçası olarak kabul edildiğini göstermektedir. Tantuninin kökenine dair farklı görüşler bulunmakla birlikte, genel olarak Mersin'de ortaya çıktığı ve yaklaşık 60-70 yıl öncesine dayandığı belirtilmiştir. Bazı katılımcılar tantuninin Arap kültüründen etkilenmiş olabileceğini ifade ederken, bu görüş tarihsel göç ve ticaret yollarının Mersin mutfağı üzerindeki etkilerini desteklemektedir (Yenipınar ve Yedigöz, 2015).

Tantuni yapımında kullanılan malzemeler ve teknikler, yemek kültürünün korunmasında ve sürdürülebilirliğinde önemli rol oynamaktadır. Katılımcıların ifadelerine göre, tantuni genellikle dana etinden yapılmakta ve pamuk yağı veya ayçiçek yağı ile pişirilmektedir. Bu malzemelerin seçimi, tantuninin ayırt edici lezzet özelliklerini belirlemekte ve yemeğin kalitesini doğrudan etkilemektedir (Öktem, 2008; Süt, 2019). Tantuninin pratik ve uygun fiyatlı bir yemek olması, her öğünde tüketilebilmesini sağlamakta ve özellikle öğle yemeklerinde tercih edilmektedir. Tantuninin servisi, dürüm veya ekmek arası şeklinde yapılmakta ve genellikle turşu, limon, salata ve ayran gibi eşlikçilerle sunulmaktadır.

Tantuninin Mersin mutfağındaki yeri ve önemi, yerel kültürel kimliğin bir yansıması olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda, tantuni sadece bir yiyecek değil, aynı zamanda Mersin'in gastronomik mirasının korunmasına katkıda bulunan bir unsur olarak da önem kazanmaktadır (Richards, 2002). Yöresel yemeklerin korunması ve tanıtılması, gastronomi

turizminin desteklenmesi ve yerel ekonomilerin canlandırılması açısından büyük önem taşımaktadır (Everett, 2024; Hall ve Sharples, 2021).

Sonuç olarak, tantuni Mersin'in gastronomi kimliğinin önemli bir bileşeni olup, yerel kültürün, tarihsel etkileşimlerin ve coğrafi özelliklerin bir yansımasıdır. Tantununin yapım ve tüketim alışkanlıklarının detaylı incelenmesi, bu yemeğin Mersin mutfağındaki benzersiz yerini ve önemini ortaya koymaktadır. Gelecekte yapılacak araştırmalar, tantununin farklı coğrafi bölgelerdeki varyasyonlarını ve bu yemeğin gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini inceleyerek, Mersin'in gastronomik mirasını daha geniş bir perspektifle değerlendirebilir.

Araştırma bulguları, Mersin mutfağının zenginliğini ve tantununin bu mutfak kültürü içindeki yerini vurgulamaktadır. Tantununin tarihsel kökenleri, yapım süreçleri ve tüketim alışkanlıkları, Mersin'in kültürel kimliğini ve gastronomik mirasını yansıtmaktadır. Bu bağlamda, tantununin bölgesel gastronomi üzerindeki etkilerini anlamak için yapılan bu çalışma, literatürdeki benzer araştırmalarla tutarlılık göstermektedir.

Örneğin, Nistoreanu (2018) tarafından yapılan çalışma, yerel gastronominin kültürel kimliği nasıl güçlendirdiğini ve globalleşmenin etkilerine karşı nasıl korunduğunu incelemektedir. Bu çalışma, tantununin Mersin mutfağındaki rolünü ve bu yemeğin kültürel mirasın korunmasındaki önemini desteklemektedir. Benzer şekilde, Salas Cortés ve arkadaşlarının (2020) çalışması, Meksika'daki geleneksel kadın aşçıların yerel mutfak kültürünü nasıl koruduğunu ve tanıttığını analiz etmektedir. Bu bağlamda, tantuni ustalarının deneyimlerinin ve bilgi birikimlerinin Mersin'in gastronomik kimliğinin korunmasında ne kadar önemli olduğu vurgulanmaktadır.

Simon ve arkadaşları (2016) tarafından yapılan bir diğer çalışma, bölgesel mutfakların kültürel kimliği nasıl güçlendirdiğini ve turizmle olan ilişkisini tartışmaktadır. Tantuni, Mersin'in gastronomik kimliğini yansıtan bir yemek olarak, bu çalışmanın bulgularını desteklemektedir. Ayrıca, Ayora-Diaz (2010) tarafından yapılan Yucatan mutfağı üzerine çalışmalar, tantununin Mersin mutfağındaki önemini ve bu yemeğin nasıl korunabileceğini anlamak için yol gösterici olmaktadır.

Tantununin, Mersin mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtmasının yanı sıra, yerel ekonomilere katkıda bulunabileceği ve sürdürülebilir turizmin teşvik edilmesine yardımcı olabileceği de belirtilmektedir (Everett, 2024). Bu bağlamda, tantununin gastronomi turizmi üzerindeki potansiyel etkileri, gelecekte yapılacak araştırmalar için önemli bir konu olarak değerlendirilmektedir.

Gastronomik ürün araştırmaları, yerel mutfak kültürlerinin korunması ve sürdürülebilirliği açısından büyük önem taşımaktadır. Bu tür araştırmalar yalnızca yemeklerin kökenini ve yapım süreçlerini belgelemekle kalmayıp aynı zamanda gastronomik araştırmaların geliştirilmesine, kültürel mirasın korunmasına ve yerel ekonomilerin canlandırılmasına da katkı sağlar. Bu çalışma tantuni özelinde bir analiz sunarak, benzer yöntemlerin diğer yerel lezzetlere uygulanabileceğini ve farklı mutfak kültürlerinin bilimsel olarak incelenmesinin gastronomi alanına önemli kazanımlar sağlayacağını göstermesi açısından önemlidir. Gelecekte yapılacak çalışmaların gastronomik ürünlerin kimlik ve çıktıları bağlamında taşıdığı değeri daha kapsamlı bir şekilde ele alarak bu alandaki bilgi birikimine katkıda bulunması beklenmektedir.

Yazar Katkı Oranları/ Author Contribution Rates: 1. Yazar % 40; 2. Yazar % 30; 3. Yazar %30 /
1st Author 40%; 2nd Author 30%; 3rd Author 30%

Çıkar Çatışması Beyanı/ Conflict of Interest Declaration: Bu çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır. / *There are no potential conflicts of interest in this study*

Etik/ Ethic: Çalışmada bilimsel, etik ilkelere uyulmuş ve yararlanılan tüm çalışmalar kaynakçada belirtilmiştir. / *In the study, scientific and ethical principles were followed and all the studies used were indicated in the bibliography.*

Kaynakça

- Achaya, K. T. (1994). *Indian food: A historical companion*. Oxford University Press.
- Altay, F., Karbancıoğlu-Güler, F., Daskaya-Dikmen, C., ve Heperkan, D. (2013). A review on traditional Turkish fermented non-alcoholic beverages: microbiota, fermentation process and quality characteristics. *International journal of food microbiology*, 167(1), 44–56. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.06.016>
- Antani, V. ve Mahapatra, S. (2022). Evolution of Indian cuisine: a socio-historical review. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 15.
- Ayora-Diaz, S. I. (2010). Regionalism and the institution of the Yucatecan gastronomic field. *Food, culture and society*, 13(3), 397-420.
- Boys, K. A. ve Blank, S. (2016). The evolution of local foods: A retrospective and prospective consideration.
- Braun, V. ve Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Brillat-Savarin, J. A. (1842). *Physiologie du Gout, ou, Méditations de gastronomie transcendante...* Charpentier.
- Capatti, A. ve Montanari, M. (2003). *Italian cuisine: A cultural history*. Columbia University Press.
- Chant, S. M. (2016). *A history of local food in Australia 1788-2015* (Doctoral dissertation).
- Cortés, J. S., Medina, F. X. ve Vázquez-Medina, J. A. (2020). Regional cuisines and “cocineras tradicionales”(traditional female cooks) in the state of Coahuila (Mexico): heritage, social discourses, identities and socioeconomic development. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 3(3), 1-14.
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage.
- Çakmak, İ.H., Öz, F. (2014). Tantuni. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu; 17-19 Nisan, Adana, s. 325.
- Dimitrijevic, A. ve Horn, R. (2018). Sunflower hybrid breeding: from markers to genomic selection. *Frontiers in Plant Science*, 8, 2238.
- Dittrich, C. (2017). Street food, food safety and sustainability in an emerging mega City: Insights from an empirical study in Hyderabad, India. *Work, Institutions and Sustainable Livelihood: Issues and Challenges of Transformation*, 227-248.
- Du Rand, G. E. ve Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Dunne, J., Höhn, A., Neumann, K., Franke, G., Breunig, P., Champion, L., ... ve Evershed, R. P. (2022). Making the invisible visible: tracing the origins of plants in West African cuisine through archaeobotanical and organic residue analysis. *Archaeological and Anthropological Sciences*, 14(1), 30.
- Erol, İ. (2020). Doğu Akdeniz Bölgesindeki Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, Yüksek Lisans Tezi.

- Everett, S. (2024). Building an imagined sense of place and resurrecting memories with food tourism. In *Handbook on Food Tourism* (pp. 33-47). Edward Elgar Publishing.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Fonseca, L. B., Pereira, L. P., Rodrigues, P. R. M., Andrade, A. D. S., Muraro, A. P., Gorgulho, B. M., ... ve Ferreira, M. G. (2021). Food consumption on campus is associated with meal eating patterns among college students. *British Journal of Nutrition*, 126(1), 53-65.
- Gunstone, F. (Ed.). (2011). *Vegetable oils in food technology: composition, properties and uses*. John Wiley and Sons.
- Hall, C. M. ve Sharples, L. (2021). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In *Food Tourism Around the World* (pp. 1-24). Routledge.
- Hart, T. L., Petersen, K. S. ve Kris-Etherton, P. M. (2023). The effect of cottonseed oil on lipids/lipoproteins: a systematic review and plasma cholesterol predictive equations estimations. *Nutrition Reviews*, nuad109.
- Haven-Tang, C. ve Jones, E. (2006). Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place: A story from Wales-Dining at Monmouthshire's Great Table. *Journal of Culinary Science and Technology*, 18(2), 151-168.
- Kadıoğlu, C. T. (2019). Bir Tantuniciye Müdavim Olmak! Algılanan Değerin SadakateEtkisi. *Proceedings of The Third International Congress on Future of Tourism Innovation, Entrepreneurship and Sustainability*, September, 26-28 2019 Mersin Turkey.
- King, N., Brooks, J., ve Horrocks, C. (2018). *Interviews in qualitative research*.
- Krajangchom, S. (2023). Origins and localization of Tai Lue food culture in Northern Thailand. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 14.
- Lawrie, R. A. (2006). *Lawrie's Meat Science* (6th edn). Woodhead Publishing.
- Lee, H. (2021). Nutrition transitions in Southeast Asia: Strategic policy insights. *Nutrition Reviews*, 79(9), 945-957. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nua001>
- Lincoln, Y. S. ve Guba, E. G. (1985). *Naturalistic inquiry*. Sage.
- Lu, T., Abdalla Gibril, B. A., Xu, J. ve Xiong, X. (2024). Unraveling the Genetic Foundations of Broiler Meat Quality: Advancements in Research and Their Impact. *Genes*, 15(6), 746.
- Macbeth, H. (2023). Gastronomy, seasonality, localism, and sustainability: lessons from a long memory, a pandemic, and a current war. In *Food, Gastronomy, Sustainability, and Social and Cultural Development* (pp. 15-29). Academic Press.
- Macdiarmid, J. I. (2014). Seasonality and dietary requirements: will eating seasonal food contribute to health and environmental sustainability?. *Proceedings of the Nutrition Society*, 73(3), 368-375.
- Miles, M. B. ve Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage.
- Mir, N. A., Rafiq, A., Kumar, F., Singh, V. ve Shukla, V. (2017). Determinants of broiler chicken meat quality and factors affecting them: a review. *Journal of food science and technology*, 54, 2997-3009.

- Moira, P., Mylonopoulos, D. ve Kontoudaki, A. (2015). Gastronomy as a form of cultural tourism. A Greek typology. *Tims. Acta: naučni časopis za sport, turizam i velnes*, 9(2).
- Nistoreanu, B. G., Nicodim, L. ve Diaconescu, D. M. (2018). Gastronomic tourism-stages and evolution. In *Proceedings of the International Conference on Business Excellence* (Vol. 12, No. 1, pp. 711-717).
- Oğuz, S. (2016). Gastronomi turizminde stratejik gelişme:Doğu Akdeniz Bölgesi perspektifi.
- Öktem, Ş. (2008). Turizm sektöründe standart reçetelerin önemi kapsamında bir çalışma: Mersin yöresel yemekleri. *Mersin Sempozyumu*. Mersin.
- Patton, M. Q. (2014). *Qualitative research and evaluation methods*. Sage.
- Pennington, J. A. ve Fisher, R. A. (2009). Classification of fruits and vegetables. *Journal of Food Composition and Analysis*, 22(S1), S23-S31.
- Pereira, P. M. D. C. C. ve Vicente, A. F. D. R. B. (2013). Meat nutritional composition and nutritive role in the human diet. *Meat science*, 93(3), 586-592. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.09.018>
- Popkin, B. M. ve Gordon-Larsen, P. (2022). Contemporary nutritional transitions: Determinants and implications for the developing world. *Nutrition Reviews*, 81(12), 1665-1674. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nux034>
- Puttha, R., Venkatachalam, K., Hanpakdeesakul, S., Wongsu, J., Parametthanuwat, T., Srean, P., ... ve Charoenphun, N. (2023). Exploring the potential of sunflowers: agronomy, applications, and opportunities within bio-circular-green economy. *Horticulturae*, 9(10), 1079.
- Rath, E. C. (2015). The invention of local food. In *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks and Culinary Contact Zones* (pp. 145-164). New York: Palgrave Macmillan US.
- Régnier, F., Dalstein, A. L., Rouballay, C. ve Chauvel, L. (2022). Eating in Season—A Lever of Sustainability? An Interview Study on the Social Perception of Seasonal Consumption. *Sustainability*, 14(9), 5379.
- Richards, G. (2002). Tourism and gastronomy. In *The Routledge Handbook of Tourism and the Environment* (pp. 109-117). Routledge.
- Salas Cortés, J. A., Medina, F. X. ve Vázquez-Medina, J. A. (2020). Regional cuisines and “cocineras tradicionales” in Coahuila (Mexico): Heritage, social discourses, identities and socioeconomic development. *Frontiers in Nutrition*.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. In *Tourism and gastronomy* (pp. 51-70). Routledge.
- Selçuk, Ü. ve Ağaoğlu, S. (2019). The Microbiological Quality of Tantuni. *Turkish Journal of Veterinary Research*, 3(1), 37-44.
- Simon, E. L., Etges, V. E. ve Minasi, S. M. (2015). A gastronomia regional e o turismo como elementos fortalecedores da identidade cultural frente à tensão entre global e o regional. *Cenário*, 5 (3), 153-171.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.

- Sproesser, G., Ruby, M.B., Arbit, N. et al. Understanding traditional and modern eating: the TEP10 framework. *BMC Public Health* 19, 1606 (2019). <https://doi.org/10.1186/s12889-019-7844-4>.
- Surya, R. ve Lee, A. G. Y. (2022). Exploring the philosophical values of kimchi and kimjang culture. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 20.
- Süt, A. E. (2019). Kültürel Miras Olarak Yöresel Yiyeceklerin Gastronomik Varlık Öğelerinin Kültürel Kimlik Üzerinden İncelenmesi: Mersin Tantunisi Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Tacardon, E. R., Ong, A. K. S. ve Gumasing, M. J. J. (2023). The Perception of Food Quality and Food Value among the Purchasing Intentions of Street Foods in the Capital of the Philippines. *Sustainability*, 15(16), 12549.
- Tarakçı, Z. ve Küçüköner, E. (2003). Physical, chemical, microbiological and sensory characteristics of some fruit-flavored yoghurt. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 14(2), 10-14.
- Tiu Wright, L., Nancarrow, C. ve Kwok, P. M. (2001). Food taste preferences and cultural influences on consumption. *British food journal*, 103(5), 348-357.
- Toldrá, F. (Ed.). (2022). *Lawrie's meat science*. Woodhead Publishing.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2017). Mersin Tantunisi. Erişim Linki: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38131>
- U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. (n.d.). FoodData Central. Retrieved July 9, 2024, from <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/171024/nutrients>
- Uçuk, C. (2023). *Gastronomide Tabak Prezantasyonu Nasıl Estetik Tabaklar Tasarlayabiliriz?* Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Uçuk, C.(2022). Holistik tabak: Nörogastromi, gastrofizik ve sinestezi ekseninde, yemek sunumunun insanın beğeni algısına olan etkilerinin belirlenmesi.
- Uçuk, C., Kahraman, A. G. ve Özdemir, S. S. (2023). Tabak Prezantasyonunun Kötü Görünümlü Yiyeceklerin Kabulüne Etkisi: Şırdan Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 171–192.
- Vargas, A. M., de Moura, A. P., Deliza, R. Ve Cunha, L. M. (2021). The role of local seasonal foods in enhancing sustainable food consumption: A systematic literature review. *Foods*, 10(9), 2206.
- Warner, K. ve Gupta, M. (2003). Frying quality and stability of low-and ultra-low-linolenic acid soybean oils. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80(3), 275-280.
- Webb, E. C. (2014). Goat meat production, composition, and quality. *Animal Frontiers*, 4(4), 33-37.
- Wu, X. (2015). La comida local y su significado en la China contemporánea: el caso del suroeste de Hubei. *estudios de asia y áfrica*, 50(3), 651-678.
- Yenipınar, U. ve Yedigöz, R. (2015). Geçmişin anılarını taşıyan tören yemeklerinin turistik ürün potansiyeli açısından değerlendirilmesi: Mersin örneği. *I. Eurasia International: Current Issues, Trends, and Indicators*, 503-512.

Yönet Eren, F. ve Ceyhun Sezgin, A. (2017). Gastronomi turizmi açısından Mersin yöresi mutfak kültürünün sürdürülebilirliği. 1.Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi (s. 161-170). Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi.

Zellner, D., Loss, C., Zearfoss, J. ve Remolina, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. *Appetite*, 77, 31-35.