

Araştırma Makalesi – Research Article

Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Ürünlerinde Tarçın **Cinnamon in Türkiye's Geographically Indicated Products**

Barış Demirci^{1*}, Rumeysa Coşkun²

Geliş / Received: 21/02/2025

Revize / Revised: 01/05/2025

Kabul / Accepted: 16/05/2025

ÖZ

Bu çalışma, Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünlerde tarçın kullanımını incelemeyi amaçlamaktadır. Bu kapsamda Türk Patent ve Marka Kurumu'nun veri tabanında coğrafi işaret tescilli almış ürünler incelenerek içeriğinde tarçın olup olmadığı araştırılmıştır. 27 şehirde toplam 50 coğrafi işaretli ürünün içeriğinde tarçın kullanıldığı tespit edilmiştir. İnceleme sonucunda tarçın kullanılan ürünlerin en fazla bulunduğu bölgenin Güneydoğu Anadolu olduğu, diğer bölgelerde ise oranların birbirine yakın olduğu görülmüştür. Kullanım alanları incelendiğinde tarçının, özellikle fırıncılık ve pastacılık mamulleri, tatlılar, hamur işleri ile yemekler ve çorbalar grubunda yaygın olarak yer aldığı tespit edilmiştir. Sonuçlar, Osmanlı mutfağında yaygın olan tarçın kullanımının günümüzde azaldığını göstermektedir. Ayrıca, tarçının günümüzde çoğunlukla tatlılarda kullanıldığı, Osmanlı döneminde ise daha çok tuzlu yemeklerde tercih edildiği vurgulanmıştır.

Anahtar Kelimeler- Tarçın, Coğrafi İşaret, Baharat, Türk Mutfağı

ABSTRACT

This study examines the use of cinnamon in geographically indicated products in Türkiye. In this context, products with geographical indication registration in the Turkish Patent and Trademark Office database were examined and whether they contained cinnamon was investigated. It was determined that cinnamon was used in the content of a total of 50 geographically indicated products in 27 cities. As a result of the examination, it was seen that the region where cinnamon was used the most was Southeastern Anatolia, while the rates were similar in other regions. When the areas of use were examined, it was determined that cinnamon was widely used especially in bakery and pastry products, desserts, pastries and meals and soups. The results show that the use of cinnamon, which was widespread in Ottoman cuisine, has decreased today. In addition, it was emphasized that cinnamon is mostly used in desserts today, while it was preferred more in salty dishes during the Ottoman period.

Keywords- Cinnamon, Geographical Indication, Spice, Turkish Cuisine

^{1*}Sorumlu yazar iletişimi: bdemirci@ogu.edu.tr (<https://orcid.org/0000-0002-1247-1841>)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye

²İletişim: 26rumeysa@gmail.com (<https://orcid.org/0009-0008-7859-5274>)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye

I. GİRİŞ

Baharatlar, bitkilerin kök, sap, tohum, meyve veya yaprak gibi çeşitli kısımlarının kurutulması ve uygun koşullarda muhafaza edilmesiyle elde edilen, kendine özgü tatları ve aromalarıyla karakterize edilen gıda bileşenleridir. İçerdikleri uçucu yağlar sayesinde tat, koku ve sağlık açısından önemli işlevler üstlenen baharatlar, antik çağlardan itibaren çeşitli amaçlarla kullanılmaktadır. Baharatların kullanım alanları arasında hastalıkların tedavisi, koku üretimi ve mumyalama süreçleri yer almaktadır. Gıdalarda baharat kullanımına ilişkin yazılı kayıtlara M.S. birinci yüzyılda rastlanmaktadır (Arslan, 2013). Baharatlar arasında öne çıkan tarçın, özellikle lezzet ve sağlık üzerindeki etkileriyle dikkat çekmektedir.

Tarçın, Asya kökenli, yaprak dökmeyen ve hoş kokulu bir ağacın kabuklarından elde edilmektedir. Tıbbi ve gastronomik alanlarda yaygın olarak tercih edilen tarçın, güçlü antioksidan, antibakteriyel, ateş düşürücü, anti-enflamatuar ve doku onarıcı özellikleriyle bilinmektedir. Geleneksel tıpta tarçın kabuğu çay ve bitkisel ilaç formunda, soğuk algınlığı, kardiyovasküler hastalıklar, kronik gastrointestinal sorunlar ve jinekolojik bozukluklar gibi rahatsızlıkların tedavisinde kullanılmaktadır (Hong vd., 2012). Tarçının baharat olarak kullanımı ise ağacın gövde ve dal kabuklarının dış kısmının sıyrılarak elde edilen iç kabuğun kurutulup öğütülmesiyle sağlanmaktadır. Ayrıca çubuk formundaki tarçın, kabukların iç içe sarılarak rulo şeklinde kıvrılmasıyla üretilmektedir. Hindistan gibi bazı ülkelerde, tarçın yağı yemek pişirme süreçlerinde de yaygın şekilde kullanılmaktadır.

Mutfak uygulamalarında tarçın, belirgin ve uzun süreli aroması, tatlımsı ve hafif yakıcı tadı ile tercih edilmektedir. Özellikle sütlu tatlılar, meyve sosları, kahve, çikolata ve sıcak içeceklerde yaygın olarak kullanılmakta, yiyeceklere zengin bir aroma ve tat katmaktadır (Bozkurt, 2010). Halk arasında “Darçın,” “Loğusa” ve “Şerbet Kokusu” gibi isimlerle bilinen tarçın, Cinnamomum (Lauraceae) türlerine ait bitkilerden elde edilmektedir. İki temel tür olan Çin Tarçını (Cortex Cinnamomi cassiae) ve Seylan Tarçını (Cortex Cinnamomi zeylanici), içerdikleri tanen ve %1-2 oranındaki uçucu yağ ile tanımlanmaktadır. Tarçın bitkisi ağırlıklı olarak Japonya, Seylan, Güney Amerika ve Sumatra gibi bölgelerde yetiştirilmektedir.

Tarçının binlerce yıldır tıbbi kullanımı, psikolojik sıkıntılar, yorgunluk, kalp rahatsızlıkları, grip, iştahsızlık, hazımsızlık, mide rahatsızlıkları, bağışıklık düşüklüğü ve bağırsak parazitleri gibi birçok rahatsızlığın tedavisini kapsamaktadır. İbn-i Sina, "el-Kânûn fi't-Tıbb" adlı eserinde tarçının açıcı, ısıtıcı ve düzeltici etkilerinden bahsetmiş; Türk Kodeksi'nde ise tarçın şurubunun (Sirupus Cinnamomi) tarifi yer almıştır. Yapılan araştırmalar, tarçının diyabet tedavisinde potansiyel bir bileşen olarak değerlendirilebileceğini ortaya koymaktadır (Gürsoy, 2012).

Literatürde tarçınla ilgili çalışmalar genellikle sağlık üzerindeki etkilerine odaklanmış olup (Şengün ve Öztürk, 2018; Yanık ve Ertem, 2020; Suna ve Çiftçi, 2021), mutfak uygulamaları ve gastronomideki kullanımına yönelik araştırmaların sınırlı olduğu gözlemlenmiştir. Bu çalışmada, tarçının mutfak kültüründeki önemi ve kullanımı ile tarçın içeren coğrafi işaretli ürünler detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Çalışma, Türk Patent ve Marka Kurumu'nun coğrafi işaretli ürün veri tabanındaki kayıtların incelenmesine dayanmaktadır. Tarçın içeren ürünler, isim, coğrafi köken, tür ve kullanım şekilleri gibi değişkenler çerçevesinde analiz edilmiştir. Bu bağlamda, tarçının gastronomi alanındaki önemi ve geleneksel mutfak kültüründeki yeri, literatürdeki eksiklikleri gidermeye yönelik katkılar sunmayı amaçlamaktadır.

II. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

A. Tarçın

Aromatik bir baharat olan tarçın, antik dönemlerden itibaren Mezopotamya, Roma, Hindistan, Çin, Yunan ve Latin medeniyetlerinin yazılı kaynaklarında yer almıştır. Bu kaynaklarda genellikle Çin tarçını (Cortex Cinnamomi cassiae) öne çıkmış olup, kalın kabuklu ve daha az aromatik bir tür olduğu vurgulanmaktadır. Antik belgeler, Çin tarçınının M.Ö. 2700'lü yıllardan beri bilindiğini öne sürerken, Seylan'da tarçın yetiştiriciliğine dair bulgular 13. yüzyıl sonrasına aittir. Seylan'da tarçın kültürünün gelişimi, 1770'te Hollandalıların Seylan'ı işgal etmesiyle ilişkilendirilmiştir (Trease ve Evans, 1983).

Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre, dünya genelinde kullanılan tıbbi ve aromatik bitki türleri yaklaşık 20.000 civarındadır ve tarçın bu bitkiler arasında özel bir öneme sahiptir (Tomas ve Duethi, 2001). Türkiye'de, tarçının doğal yetiştirme koşulları bulunmamakta, bu nedenle tarçın genellikle Endonezya, Singapur ve Vietnam gibi ülkelerden ithal edilmektedir (Shylaja ve Peter, 2004; Akarca vd., 2015). Antik çağlardan bu yana kullanılan bu bitki, en eski bitkisel ilaçlardan biri olarak kabul edilmektedir (Leung ve Foster, 2018). Güçlü bir antioksidan olan tarçın, baharat olarak gıda maddeleri içinde yaygın olarak kullanılmaktadır (Shan vd., 2005).

Osmanlı mutfağında tarçın, çorbalardan ana yemeklere ve tatlılara kadar geniş bir kullanım alanına sahip önemli bir baharat olarak öne çıkmaktadır. Balık çorbası, ciğer çorbası, ekşili çorba, terhane, kapak ve tas böreği, böğrölce pilavı, patlıcanlı pilav, sütlu pilav, hamsi yemekleri, uskumru pilakisi, hurma kebabı, kıyma büryanı, Halep dolması, ıspanak kalyesi, kabak keşkülü, pazı buranisi, erik dolması, kavun dolması gibi ana yemeklerin

yanı sıra, badem kurabiyesi, kabak böreği, kalıp şekeri, luap, mamlet, muhallebi, patula, revani, senbüse, balık turşusu ve reşiddiyye helvası gibi tatlı ve hamur işlerinde de tarçının kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca, Osmanlı saray mutfağında tarçının yalnızca lezzet unsuru olarak değil, aynı zamanda diplomatik hediyelerde ve tıbbi karışımlarda da tercih edildiği anlaşılmaktadır (Güldemir & Işık, 2012).

Tarçın, yemeklere lezzet katmanın yanı sıra iştah açıcı, hafif keskin ve ısıtıcı etkileriyle de dikkat çekmektedir. Tatlılarla, şekerlemelerle, sütlü tatlılarla, boza, sahlepe gibi içecekler ile sos ve çorba gibi yiyeceklerde yaygın olarak kullanılmaktadır (Gürson ve Özçelikay, 2005). Osmanlı mutfağında tarçın, sıklıkla kullanılan baharatlar arasında yer almış; özellikle 19. yüzyılda tarçın ve karabiber en fazla tercih edilen baharatlar olmuştur (Samancı, 2016). Türk Mutfağında tarçın kullanımı genel olarak şu şekildedir:

Çorbalar: Türk mutfağında, geleneksel olarak tüketilen çorba çeşitlerinde zaman içinde baharat kullanımında değişiklikler gözlenmiştir. Örneğin, tavuk çorbasına tarçın eklenirken, işkembeci esnafı tarafından hazırlanan kelle paça çorbalarında tarçın ve karanfil gibi baharatlar yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. (Samancı, 2016)

Kebaplar: Kebap hazırlıklarında, yaygın olarak tercih edilen baharatlar, tarçın ve kimyon olarak belirlenmiştir (Yerasimos, 2014). Ayrıca, koyun eti, kuyruk yağı ve köfte ile hazırlanan kalye türlerinde ise kişniş, karabiber, tarçın, zencefil, safran gibi baharatlar kullanılmıştır. (Samancı, 2016).

Yahniler ve Pilakiler: Osmanlı dönemi mutfağında pilav tariflerinde kullanılan baharatlar arasında biber, tarçın, yenibahar ve bazen mastika olarak bilinen sakız gibi öğeler yer almaktadır. (Osmanlı Mutfağı, 2024).

Sebze Yemekleri ve Dolmalar: Baharatlar açısından ele alındığında, Osmanlı mutfağında sebze yemeklerinde genellikle karabiber (fülül) ve tarçın öne çıkmaktadır. (Yerasimos, 2014; Kamil, 2015)

Pilavlar: 18. yüzyılda patlıcanlı pilav tarçın, safran ve sakız ile hazırlanmıştır. Bunun yanı sıra, iç pilavlar, kuru meyveler ve yemişlerle birlikte kakule, karanfil, yenibahar ve tarçın gibi baharatlar içeren "ağır yemek" kategorisine dahil edilmiştir. (Yerasimos, 2011).

Hamur İşleri ve Börekler: Soğan böreği ve tas (kapak) böreği gibi geleneksel Türk böreklerinde, baharat olarak karabiberin yanı sıra tarçın kullanıldığı tespit edilmiştir. (Akkor, 2016; Yerasimos, 2014).

Tatlılar, Şerbetler ve Hoşafklar: Yemek dışında, kış aylarında sıklıkla tüketilen içecekler arasında tarçın şerbeti yer almakta, yaz aylarında ise koruk ve bal şerbeti tercih edilmektedir. Ayrıca, nar şerbeti ikram etmek, kültürel bir incelik olarak değerlendirilmektedir (Sürücüoğlu, 1997). Elma şerbeti, nar şerbeti, meyan kökü şerbeti ve lohusa şerbeti gibi içeceklerin hazırlanmasında tarçın kullanılmaktadır (Sarıoğlu ve Cevizkaya, 2016).

B. Coğrafi İşaret

Coğrafi işaretler, yerel ürünlerin korunması ve ekonomik değerinin artırılması amacıyla geliştirilmiş bir sistemdir. Bu işaretler, "menşe adı" ve "mahreç işareti" olarak iki ana kategoriye ayrılmaktadır (Demirci vd., 2019; Yazıcıoğlu vd., 2019).

Menşe Adı: Ürünün temel özelliklerini tamamen belirli bir coğrafi bölgeden alması ve üretiminin bu bölgede yapılması gerekmektedir. Örnek olarak Erzincan Tulum Peyniri ve Antep Fıstığı verilebilir (TPE, 2024).

Mahreç İşareti: Ürünün belirgin nitelikleri veya ünü, coğrafi bir bölgeyle özdeşleşmiş olmalıdır. Ancak üretim süreçlerinden en az birinin bu bölgede yapılması yeterlidir. Çorum Leblebisi ve Gaziantep Baklavası buna örnek olarak gösterilebilir (TPE, 2024).

Coğrafi işaretlerin, gıda sektöründe yerel ürünlerin değerini artırma ve tüketicileri serbest piyasanın olumsuz etkilerinden koruma açısından önemi artmıştır (Menapace, 2010). Bu artan önem, coğrafi işaretli ürünlerin içerik ve bileşenlerinin daha yakından incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bu bağlamda, tarçın içeren coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi, hem gastronomi hem de kültürel değerlerin korunması açısından önem arz etmektedir.

III. YÖNTEM

Bu çalışma, coğrafi işaretli ürünlerde tarçın kullanımını incelemek amacıyla nitel araştırma yöntemleri kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Araştırmada, Türkiye’de coğrafi işaret tescilli almiş ürünlerin listesine yer veren Türk Patent ve Marka Kurumu’nun internet sitesi (ci.turkpatent.gov.tr) kaynak olarak kullanılmıştır. 2024 Haziran ayında ilgili veri tabanında 1391 adet coğrafi işarete tescilli alınmış ürün yer almaktadır. Çalışmanın veri toplama sürecinde, bu web sitesinde yer alan tüm tescilli ürünler tek tek incelenmiştir. Veri toplama aşamasında, coğrafi işaretli ürünlerin “Coğrafi İşaret Tescil Belgeleri” taranarak "tarçın" anahtar kelimesi üzerinden arama yapılmıştır. Tarçın kullanılan ürünler belirlenerek bu ürünler hakkında ürün adı, şehir, tür ve tarçının kullanım şekli gibi değişkenler kapsamında detaylı bilgiler verilmiştir.

IV. BULGULAR

Bu kısımda içeriğinde tarçın yer alan coğrafi işaretli ürünlere yer verilmiştir. Bu ürünlerin isimleri, ait oldukları şehir adları, coğrafi işaret türü, ürün grupları ve tarçının üründe ne şekilde kullanıldığına yönelik bulgular Tablo 1’de yer almaktadır.

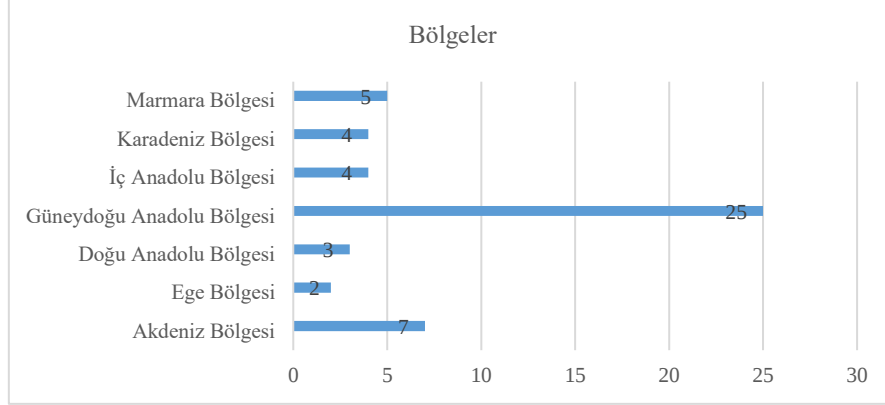
Tablo 1. Tarçınlı coğrafi işaretli ürünler

Ürün adı	İl	Türü	Ürün Grubu	Kullanımı
Karataş Kıddesi	Adana	Mahreç	1	Hem hamurunda hem de kıddenin üzerine sürülen karışımında kullanılır.
Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte	Adıyaman	Mahreç	2	Belirtilmemiş
Beypazarı Kuruşu	Ankara	Mahreç	1	Aroma vermek için kullanılır.
Bucak Salebi	Burdur	Mahreç	3	Salep servisinde üzerine konulur.
Bursa Cevizli Lokum	Bursa	Mahreç	1	İç harcında kullanılır.
Bursa Süt Helvası	Bursa	Mahreç	1	Servis yaparken üzerine serpilir.
Diyarbakır Badem Ezmesi Diyarbakır Lezbüniyesi	Diyarbakır	Mahreç	4	Yoğurma işlemi sırasında eklenir
Diyarbakır Dalak Dolması	Diyarbakır	Mahreç	2	Harcı hazırlarken eklenir.
Diyarbakır Duvaklı Pilav	Diyarbakır	Mahreç	2	Pilavın üzeri için hazırlanan karışıma eklenir.
Diyarbakır İncaz Hoşafı	Diyarbakır	Mahreç	3	Servisinde eklenir.
Diyarbakır Şırdanlı Bastırma	Diyarbakır	Mahreç	5	Karışıma eklenir.
Deva-i Misk Helvası	Edirne	Mahreç	1	Kaynayan karışım soğumaya bırakılırken eklenir.
Erzurum Sucuğu	Erzurum	Mahreç	5	Karışıma eklenir.
Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)	Gaziantep	Mahreç	1	Ana hamurun içine eklenir.
Antep Meyan Şerbeti	Gaziantep	Mahreç	6	Aroma vermek için kullanılır.
Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası	Gaziantep	Mahreç	1	Servisinde eklenir.
Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma	Gaziantep	Mahreç	2	Harcına eklenir.
Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı	Gaziantep	Mahreç	1	Servisinde eklenir.
Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba	Gaziantep	Mahreç	2	Servisinde eklenir.
Gaziantep Şirin Tarhanası	Gaziantep	Mahreç	1	Pişirme esnasında eklenir.
Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	Hatay	Mahreç	7	Karışıma eklenir.
Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)	Hatay	Mahreç	7	Karışıma eklenir.
Hatay Kömbesi	Hatay	Mahreç	1	Kömbeye hem kahverengi tonlarındaki rengini hem de aromasını verir.
Safranbolu Kıtırı	Karabük	Mahreç	1	Hamuruna eklenir.
Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe	Kilis	Mahreç	1	Servisinde eklenir.
Kilis Katmeri	Kilis	Mahreç	1	Servisinde eklenir.
Kübbülmişviyye	Kilis	Mahreç	2	İç harcında kullanılır.
Gebze Bayram Çöreği	Kocaeli	Mahreç	1	Hamuruna eklenir.
Konya Hassaten Lokma	Konya	Mahreç	2	Pişirirken eklenir.
Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı	Konya	Mahreç	3	Servisinde eklenir.
Konya Paluzesi / Konya Palize	Konya	Mahreç	1	Servisinde eklenir.
Tavşanlı Leblebisi	Kütahya	Mahreç	8	Çeşit olarak sunulur.
Manisa Mesir Macunu	Manisa	Mahreç	1	41 çeşit baharattan biri olarak macuna eklenir.
Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği	Mardin	Mahreç	1	Hamuruna eklenir.
Mersin Cezeryesi	Mersin	Mahreç	4	Aroma vermek için kullanılır.
Ordu İçli Tava	Ordu	Mahreç	2	İç pilava eklenir.
Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi	Osmaniye	Mahreç	1	Hamuruna eklenir.
Siirt Perde Pilavı	Siirt	Mahreç	2	Pilavına eklenir.
Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu	Sivas	Mahreç	8	Suyuna eklenir.
Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği	Şanlıurfa	Mahreç	2	Ön hazırlık tamamlandıktan sonra çömleğe diğer malzemelerle birlikte eklenir.
Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi	Şanlıurfa	Mahreç	1	Hamuruna eklenir.
Urfa (Şanlıurfa) İsot Çömleği	Şanlıurfa	Mahreç	2	Ön hazırlık aşamasında et kavrulduktan sonra eklenir.
Urfa Meyan Şerbeti(Bıyanbalı)	Şanlıurfa	Mahreç	6	İpliksi hale getirilen meyan köküne eklenir.
Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı	Şanlıurfa	Mahreç	2	Tepsiye diğer malzemelerle birlikte konulur.
Urfa Yumurtalı Köfte	Şanlıurfa	Mahreç	2	Köftenin hazırlık aşamasında eklenir.
Şanlıurfa Çiğ Köftesi	Şanlıurfa	Mahreç	2	Çiğ köfte yoğrulmaya başlamadan önce eklenir.

Velimeşe Bozası	Tekirdağ	Mahreç	6	Servisinde eklenir.
Tokat Bez Sucuk	Tokat	Mahreç	5	Karışımına eklenir.
Hamsiköy Sütlaçı	Trabzon	Mahreç	1	Servisinde eklenir.
Van Otlı Peyniri	Van	Menşe	7	Mayasının hazırlanmasında kullanılır.

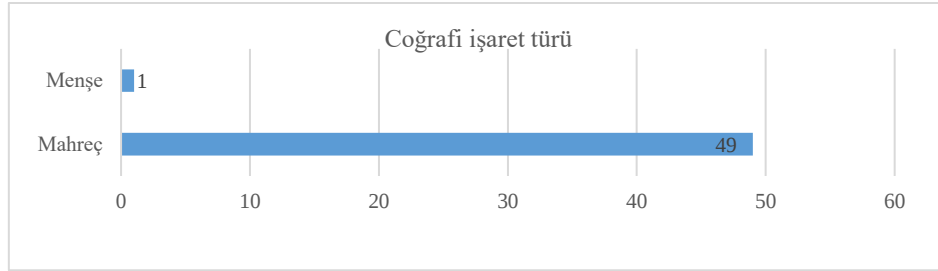
Not: 1= Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar; 2= Diğer ürünler; 3= Diğer ürünler; 4= Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler; 5= işlenmiş işlenmemiş et ürünleri; 6= Alkolsüz içecekler; 7= Peynirler; 8= İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

Tablo 1 incelendiğinde toplam 27 şehirde içeriğinde tarçın yer alan coğrafi işaretli ürün olduğu; bunların sırasıyla Gaziantep (7), Şanlıurfa (7), Diyarbakır (5), Hatay (3), Kilis (3), Konya (3), Bursa (2) ve listedeki diğer şehirlerin ise birer coğrafi işaretli ürüne sahip olduğu tespit edilmiştir.



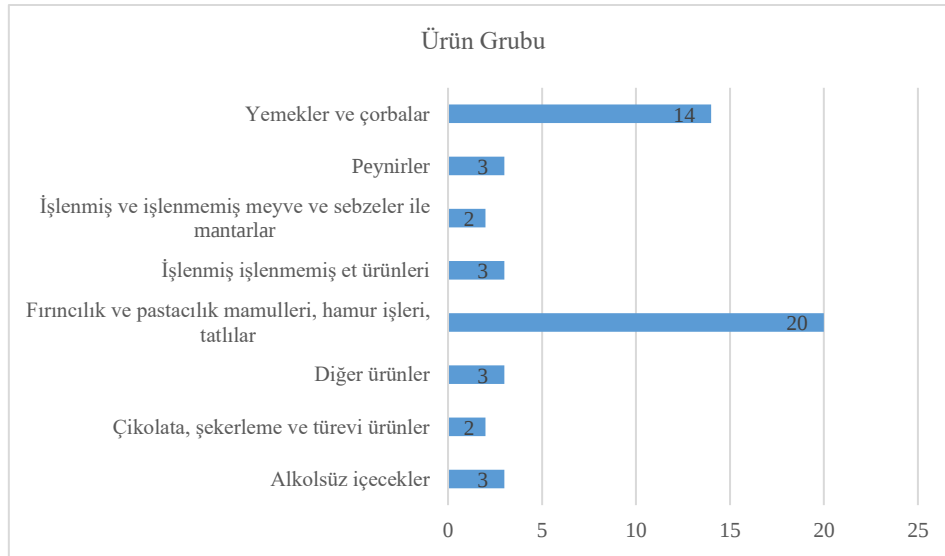
Grafik 1. Tarçınlı coğrafi işaretli ürünlerin yer aldığı bölgeler

Bölgesel kapsamda değerlendirildiğinde Güneydoğu Anadolu Bölgesi içeriğinde tarçın yer alan ürünlerin %50'sine sahip olduğu; bunu Akdeniz Bölgesi'nin (%14) takip ettiği ortaya konulmuştur.



Grafik 2. Tarçınlı ürünlerin coğrafi işaret türü

Tarçınlı ürünlerin coğrafi işaret türü incelendiğinde %98'inin mahreç işaretli; %2'sinin ise menşe işaretli olduğu görülmektedir. Menşe işaretli tek ürün Van Otlı Peyniri'dir.



Grafik 3. Tarçınlı ürünlerin coğrafi işaret türü

İçeriğinde tarçın yer alan coğrafi işaretli ürünlerin ürün grupları incelendiğinde “fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda 20 ve “yemekler ve çorbalar” grubunda 14 ürün olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte “alkolsüz içecekler” grubunda ise üç ürün yer almaktadır. Bu içeceklerin boza ve şerbet olduğu görülmektedir.

V. SONUÇLAR

Türkiye’deki coğrafi işaretli ürünlerde tarçın kullanımını ortaya koymak amacıyla yapılan bu çalışmada 27 şehirde toplam 50 ürünün içeriğinde tarçın kullanıldığı ortaya konulmuştur. Tarçın kullanılan coğrafi işaretli ürüne en fazla sahip olan bölgenin Güneydoğu Anadolu Bölgesi iken diğer bölgelerin oranları birbirine yakındır. Bu ürünlerin büyük bir çoğunluğu fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar ve yemekler ve çorbalar grubunda yer almaktadır. Çalışmanın en çarpıcı sonucu menşe coğrafi işarete sahip olan Van Otlu Peyniri’nde tarçın kullanılmasıdır. Menşe işaretli ürünlerde ürünün temel özelliklerini tamamen belirli bir coğrafi bölgeden alması ve üretiminin bu bölgede yapılması gerekmektedir. Van’da tarçın üretimi söz konusu olmadığından ya tarifinde tarçın kullanılmamalı ya da Van Otlu Peyniri mahreç coğrafi işareti ile tescillenmelidir.

Ayyıldız ve Sarper (2019) Osmanlı Mutfağı’nda en fazla kullanılan baharatların karabiber ve tarçın olduğunu belirtmektedir. Yiyecek içeceklerle ilgili tescil almış toplam 1391 ürünün sadece 50’sinde tarçın olduğu düşünüldüğünde günümüz mutfağında tarçın kullanımının azaldığı, tarçınlı ürünlerin coğrafi işarete başvuru aşamasında olduğu ya da bu ürünlere yönelik coğrafi işaret başvurusu yapılmadığı söylenebilir.

Mardin mutfak kültüründe tarçının kullanımına yönelik 16 adet yiyecek içeceğin reçetelerini inceleyen Özbay ve Uçkan Çakır (2022) çalışmalarındaki ürünlerden üçü coğrafi işaretlidir. Çalışmada Mardin’de sadece bir ürün görünmesinin nedeni ürünlerden biri başvuru aşamasında, diğerinin ise coğrafi tescil belgesinde tarçına yer verilmemiş olmasıdır. Osmanlı döneminde tarçının daha çok tuzlu yemeklerde kullanılırken günümüzde ağırlıklı olarak tatlılarda kullanılması (Oğan vd., 2019) etkili olabilir.

Mutfakta kullanılan malzemeleri değerlendiren Süzer ve Özkan (2020) Gaziantep çorbalarında tarçının en az kullanılan baharat olduğunu ortaya koymuşlardır. Toplam yedi coğrafi işaretli ürününde tarçın yer alan Gaziantep’te çorba olarak mahreç işaretli olan tek ürünün Gaziantep Öz Çorbası olması bunu destekler niteliktedir.

Çalışmada ürün grubu kapsamında tarçın en fazla fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar grubunda yer almaktadır. Bu gruptaki ürünlerin büyük bir kısmı tatlılar kapsamında değerlendirilmektedir. Cebeci (2019) bölge temelinde tatlıların analizini yaptığı çalışmasında Türk mutfağı tatlılarında en fazla kullanılan baharatın tarçın olduğunu belirtmektedir. Oğan vd., (2019)’inin çalışmasına katılan kadınlar çorba, salata, sebze, kırmızı ve beyaz et yemeklerinde tarçın kullanmadıklarını ağırlıklı olarak tatlılar olmak üzere deniz mahsulleri yemeklerinde tarçına yer verdiklerini belirtmişlerdir. Güney vd., (2022) de tarçının Osmanlı döneminde balık yemeklerinde sıklıkla kullanıldığını belirtmektedir.

Yaşar Fırat vd., (2018) Kayseri ilçelerinde gerçekleştirdikleri çalışmalarında kadınların en çok kullandığı baharatlar arasında lezzeti artırmak ve kokuyu güzelleştirmek amacıyla tarçın olduğunu belirtmektedir. İç Anadolu Bölgesi’nde sadece dört üründe tarçın kullanıldığı ve Kayseri’nin bu listede yer almadığı düşünüldüğünde ilgili kurum ve kuruluşlara tarçınlı ürünlerle ilgili coğrafi işaret başvurusu yapmaları önerilmektedir.

Bu sonuçlara göre aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

Günümüzde tatlılarda yoğunlaşan tarçın kullanımını daha çeşitli alanlara yaymak amacıyla, özellikle gastronomi festivallerinde Osmanlı mutfağındaki tuzlu yemeklerdeki tarçın kullanımına dair tarifler ve uygulamalar tanıtılabilir. Ayrıca Osmanlı mutfağındaki tarçınlı balık yemekleri gibi geleneksel kullanım biçimlerini modern yorumlarla yeniden gastronomi dünyasına kazandırmak tüketicilerin ilgisini çekebilir.

Fırıncılık, pastacılık ve tatlı gruplarına ek olarak, çorba ve yemeklerde tarçın kullanımını artıracak tarifler ve yeni ürünler geliştirilmelidir. Özellikle, yöresel tariflerde tarçının özgün bir lezzet ögesi olarak kullanımının vurgulanması önemlidir. Tarçının tarihsel ve kültürel bağlamda mutfaklardaki rolüne dikkat çekmek için gastronomi eğitimi veren kurumlarda bu konu detaylı olarak işlenebilir.

Çalışmanın belirli sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle, araştırma yalnızca coğrafi işaret tescili almış ürünleri kapsamaktadır. Coğrafi işaret başvuru süreci devam eden ürünler analiz kapsamına alınmamıştır. Bu durum, tarçın kullanımına ilişkin elde edilen bulguların, henüz tescil süreci tamamlanmamış ürünleri içermemesi nedeniyle, Türkiye’deki coğrafi işaretli ürünlerdeki tarçın kullanım potansiyelini tam olarak yansıtmama ihtimalini doğurmaktadır.

Bununla birlikte, çalışmada 2024 yılı Haziran ayına kadar tescil edilmiş ürünler değerlendirilmiş olup, bu tarihten sonra coğrafi işaret alan ürünler araştırma kapsamına dahil edilmemiştir. Bu durum, araştırmanın güncelliğini belirli bir zaman dilimiyle sınırlamakta ve ilerleyen dönemlerde tescil edilecek ürünlerdeki olası değişimleri gözlemleme imkânını kısıtlamaktadır.

Ayrıca, araştırmada coğrafi işaret tescili almış ürünlerin içeriklerinde tarçın kullanımına odaklanılmış olup, ürünlerin diğer bileşenleri, üretim süreçleri veya tüketim alışkanlıkları detaylı bir şekilde ele alınmamıştır. Bu nedenle, çalışmanın bulguları yalnızca tarçın kullanımına ilişkin çıkarımlar sunmakta olup, daha geniş kapsamlı bir değerlendirme için ek çalışmalar gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Akarca, G., Kahraman, A., & Tomar, O. (2015). Değişik Oranlarda Tarçın İlave Edilmiş Pastörize Sütlerde Raf Ömrünün Değişimi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 15(2), 1-9.
- Akkor, Y. E. (2016). *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Arslan, R. (2013). *Türkiye’de Üretilen Bazı Organik Baharat Ve Bitkisel Çayların Aflatoksin B1 Düzeyleri ve Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Manisa.
- Ayyıldız, S., & Sarper, F. (2019). Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 363-380.
- Bozkurt, A. (2010). *Özel Bir Hastaneye By-Pass Geçirmek İçin Yatan Tip-2 Diyabetli Hastalarda Diyete Eklenen Tarçının Bazı Kan Değerleri Üzerindeki Etkisinin Araştırılması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Cebeci, T. (2019). *Türk Mutfağına Ait Tatlıların Bölge Temelinde Analizi*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Demirci, B., Sarıkaya, G. S., Turan, K., & Özyörük, Z. (2019). Eskişehir’de Coğrafi İşaretli Ürünlerin Değerlendirilmesi. *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 3(6), 265-275.
- Güldemir, O., & Işık, N. (2012). Tatlılara Tat Katan Kabuk: Tarçın ve Osmanlı Mutfağındaki Yeri. 1. *Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 311-334.
- Güney, S. K., Duman, G., Güleç, H., Karaer, A., Karaer, A., & Sarper, F. (2023). Türk Mutfağında Balıkların Baharatla Kullanımı: Ankara Balık Restoranları Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 1716–1744. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1064>
- Gürson, O., & Özçelikay, G. (2005). Tarçın’ın Tarih Boyunca Ve Günümüzdeki Kullanımı, *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 18(18), 171-183. https://doi.org/10.1501/OTAM_0000000388
- Gürsoy, D. (2012). *Baharat ve Güç*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hong, J. W., Yang, G. E., Kim, Y. B., Eom, S. H., Lew, J. H., & Kang, H. (2012). Anti-Inflammatory Activity of Cinnamon Water Extract in Vivo and in Vitro LPS-induced Models. *BMC Complement Altern Med*. 12-237, 1-8. <https://doi.org/10.1186/1472-6882-12-237>
- Osmanlı Mutfağı, (2024). <https://osmanlisofrasi.blogspot.com/2010/12/yahniler-ve-pilakiler-hakkinda-bilgi.html>, (02.05.2024).
- Kamil, M. (2015). *Melceü't- Tabbâhin Aşçıların Sığınağı*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
- Kantaroglu, M., & Demirbaş, N. (2018). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri Üretim Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *IBANESS Kongreler Serisi*, Plovdiv / Bulgaria. 21(22), 514-520.
- Leung, A. Y., & Foster, S. (1996). *Encyclopedia of Common Natural Ingredients Used in Food, Drugs, and Cosmetics*, New York: Wiley.
- Menapace, L. (2010). *Geographical Indications and Quality Promotion in Food and Agricultural Markets: Domestic and International Issues*. Unpublished Doctoral Dissertation, Iowa State University.
- Oğan, Y., Sarper, F., Özer, E. Z., & Çekiç, İ. (2019). Kadınların Baharat Tüketimi Üzerine Bir Araştırma, *Researcher*, 7(2), 226–244.
- Özbay, G., & Uçkan Çakır, M. (2022). Mardin Mutfak Kültüründe Tarçın. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), s.307-322. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1073313>
- Samancı, Ö. (2016). *Halk Mutfağı, Osmanlı Mutfağı*. Bilgin, A. ve Önçel, S (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

- Sarıoğlu, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Shan, B., Cai, Y. Z., Sun, M., & Corke, H. (2005). Antioxidant Capacity of 26 Spice Extracts and Characterization of Their Phenolic Constituents. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(20), 7749-7759.
- Shylaja, M. R., & Peter, K. V. (2004). The Functional Role of Herbal Spices. in *Handbook of Herbs and Spices*, Peter, K.V. (Ed.), 11-21, RC Press. Washington, USA.
- Suna, G., & Çiftçi, S. (2021). Should Herbal Supplements be Used in the COVID-19 Pandemic?. *Current Perspectives on Health Sciences*, 2(2), 66-73.
- Sürücüoğlu, M. S. (1997), Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi, *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, 4(11), 26-33.
- Süzer, Ö., & Özkanlı, O. (2020). Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 117-138.
- Şengün, İ. Y., & Öztürk, B. (2018). Bitkisel kaynaklı bazı doğal antimikrobiyaller. *Anadolu University Journal of Science and Technology C-Life Sciences and Biotechnology*, 7(2), 256-276.
- Tomas, J., & Duethi, P. P. (2001). Cinnamon. in *Handbook of herbs and spices*, Peter, K.V. (Ed.), 157-167, RC Press. Washington, USA.
- TPE, (Türk Patent ve Marka Kurumu). <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir>, (01.05.2024).
- Trease, G. E., & Evans, W. C. (1989). Pharmacognosy English Language Book Society. *Bailliere Tindall, Britain*, 378, 386-480.
- Yanık, N. T., & Ertem, G. (2020). Epizyotomi Sonrası Perineal Ağrının Tedavisinde Kullanılan Nonfarmakolojik Yöntemlerin Sistemik Açısından İncelenmesi. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 9(2), 195-208.
- Yaşar Fırat, Y., Tunçil, E., Çelebi, N., Çevik, S., & Öner, N. (2018). Kadınların Baharat Kullanımına Yönelik Alışkanlıkları, İnanışları ve Bilgi Düzeyleri. *ERÜ Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 5(1), 24-35.
- Yazıcıoğlu, İ., Sarıkaya, G. S., & Erol, E. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kooperatifçilik Sistemi İçerisinde Değerlendirilmesi. *Third Sector Social Economic Review*, 54(4), 1775-1787.
- Yerasimos, M. (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistemik Dizin*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.