

MULTİDİSİPLİNER YÖNÜYLE
GASTRONOMİ
ALANINDA GÜNCEL ÇALIŞMALAR



**BENİM
ŞEHİRİM**



MULTİDİSİPLİNER YÖNÜYLE
GASTRONOMİ
ALANINDA GÜNCEL ÇALIŞMALAR

MULTİDİSİPLİNER YÖNÜYLE
GASTRONOMİ
ALANINDA GÜNCEL ÇALIŞMALAR

Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 471

ISBN: 978-605-389-524-4

SERTİFİKA NO:21473

Konya Büyükşehir Belediyesi Adına Sahibi
Uğur İbrahim ALTAY

Editörler
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM
Arş. Gör. Saadet ZAFER KAVACIK
Öğr. Gör. Cemil USLU

Ön Hazırlık
A.Yasin CANDAN

Baskı-Cilt:

Yapım:



Konevi Mah. Alay Cad. No:11
Meram / Konya
Tel : 0 332 355 55 52
www.konyakultur.com.tr

Aralık
2022
KONYA

MULTİDİSİPLİNER YÖNÜYLE
GASTRONOMİ
ALANINDA GÜNCEL ÇALIŞMALAR





Takdim

Konya'da yemek bir medeniyettir

Konya, geçmişi binlerce yıl öncesine dayanan, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış özel bir şehirdir.

Şehrimiz sınırları içinde bulunan Çatalhöyük, dünyada ilk yerleşik hayatın ve toplu tarımın temsilcisi; 10 bin yıl öncesine dayanan insanlığın en eski yaşam alanlarından biridir. Uzmanlar, günümüzdeki Avrupa tarım toplumunun öncülerinin Konya'da bulunan Çatalhöyük ve Boncukluhöyük'ten geldiğini söyler.

Tarımın temsilcisi, üzerinde üzüm ve buğday motiflerinin bulunduğu İvriz Kaya Anıtı da Konyamızdadır.

Bu kadim şehir, birçok kültüre ait ögenin bir araya gelerek oluşturduğu Selçuklu'nun özgün mutfağının da ev sahibidir. Dolayısıyla bizim buralarda yemek bir medeniyettir.

Selçuklu Mutfağı denilince aklımıza ilk gelen isim, tabii ki Hazreti Mevlana'nın aşçısı Ateşbâz-ı Velî'dir.

Ateşbaz-ı Veli sadece bir aşçı değil; aynı zamanda güzel ahlakın, terbiyenin, sevgi, saygı ve hoşgörünün de timsalidir. Ölümünden sonra Selçuklu mimarisi tarzında Meram ilçemize yapılan türbesi, dünyadaki tek aşçı türbesi özelliği taşır.

Bu kadim gelenek vesilesiyle; sofrada adabı, tasavvuf ve tasarruf kültürü Konya mutfağında şekillenmiş ve gelenekselleşmiştir.

Konya Büyükşehir Belediyesi olarak, Őehrimizin bu alandaki birikimini dünyaya açmak, Konya mutfağının daha fazla tanınmasını sağlamak amacıyla gastronomi alanındaki çalışmalara büyük önem veriyoruz.

Konya gastronomisinin geliştirilmesi için bir yol haritası çıkarmak amacıyla Türkiye’de önde gelen isimlerle Konya Mutfak alıştayı yaptık. Türkiye’de tanınmış usta Őefleri Konya’ya davet ettik. Konya Mutfak Akademisi’nde Konya yemekleri yaparak bunları youtube sayfamızda tanıtık.

Konya’nın bir gastronomi Şehri olması için Ateşbaz-ı Veli Türbesinin karşısındaki alana bir Mutfak Müzesi kazandırmak için çalışmalarımıza başladık.

Belediye olarak Konya mutfağının tüm dünyada tanınması ve bu bereketli toprakların lezzetlerinin herkese ulaşması için gereken bütün çalışmaları yapmaya devam edeceğiz.

Uğur İbrahim ALTAY

Konya Büyükşehir Belediye Başkanı



Sunuş

Anadolu medeniyetler tarihinin en göz alıcı şehri Konya’da bilim, kültür ve irfan deryasının pek çok önemli isminin izleri vardır. Bu önemli şahsiyetlerden bir tanesi de Ateşbaz-ı Veli olarak tanınan Şemseddin Yusuf’tur. Dünyada bilinen ilk ve tek aşçı anıt-mezarına sahip olan Ateşbaz-ı Veli, Konya için büyük bir değerdir. Şemseddin Yusuf’un, Hazreti Mevlâna zamanında yaşadığı, Baha Veled’le birlikte Belh’ten veya Karaman’dan geldiği, dergâhta yetiştiği ve aşçılık yaptığı rivayet edilir.

Aşçı Dede, Mevlevilikte bir makamın adıdır. Asli görevi matbah (mutfak) sorumluluğu olan Aşçı Dede makamı aynı zamanda bir eğitim kürsüsünün sorumluluğunu taşır. Bir Aşçı Dede, bir yandan matbahdaki aşçılık ile birlikte dergâh giderlerinin muhasebesi tutarken diğer yandan da acemi Mevlevilerin eğitiminden sorumlu ilk öğretmendir.

Ateşbaz, ateşle oynayan demektir. Rivayete göre Şemseddin Yusuf’un Ateşbaz adını alması şu olaydan sonra gerçekleşmiştir: “Bir gün Şemseddin Yusuf, Mevlâna’ya ocağı yakacak odun kalmadığını söyler ve Mevlâna da ayaklarını ocağın altına koymasını ve yemeği bu şekilde pişirmesini buyurur. Bunun üzerine Şemseddin Yusuf gidip ayaklarını ocağın altına uzatır ve başparmaklarından çıkan alev yemek kazanını anında kaynatmaya başlar. Fakat “acaba yanar mı” diye şüpheye düştüğü esnada sol ayak başparmağı yanar. Durumu Mevlâna’ya haber verirler ve Mevlâna gelerek, niçin şüpheye

düştün, anlamında “Hay Ateşbaz, hay” diyerek üzüntüsünü dile getirir. O da yanan parmağını göstermemek için sağ ayak başparmağını sol ayak başparmağının üzerine koyar.” Bu olay semazenlerin semaya başlarken attıkları ilk adımla yâd edilmektedir. Şemseddin Yusuf böylece hem sahip olduğu ilim ve irfan hem de dergâhtaki görev ve sorumlulukları nedeniyle Aşçı Dede Ateşbâz-ı Velî olarak anılmaktadır.

Bilim, kültür ve irfanın mühürdarı kadim şehrimiz Konya, mad-di ve manevi değerlerin hem korunması hem de sürdürülebilir kılın-ması amacıyla çeşitli etkinliklere ev sahipliği yapmaktadır. Konya'nın önemli bir değeri olan Ateşbaz-ı Velî'yi anmak, bilinirliğini arttırmak ve geçmişle sahici bağlar tesis edecek bilimsel yayınlar yapmak bu et-kinliklerin temel şiarıdır. Eserin ortaya çıkmasında katkı sağlayan ve emek veren herkese şükranlarımı sunarım.

Prof. Dr. Cem ZORLU
Necmettin Erbakan Üniversitesi Rektörü

İÇİNDEKİLER

YEREL GIDA BAĞLAMINDA ÜLKELERİN GASTRONOMİK BİLİM POLİTİKALARI: SİSTEMATİK LİTERATÜR İNCELEMESİ

GİRİŞ	1
KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	2
METODOLOJİ	4
SONUÇ	20
KAYNAKÇA	23

STAJ UYGULAMALARININ KARIYER PLANLAMASINA ETKİSİ: GASTRONOMİ ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

GİRİŞ.....	25
KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	26
METODOLOJİ	30
SONUÇ	38
KAYNAKÇA	41

ALTERNATİF BESLENME ODAKLI BİR TREND OLARAK: SLOW FOOD

GİRİŞ.....	44
ALTERNATİF BESLENME ODAKLI TRENDLER	45
YAVAŞ HAREKETİ KAVRAMI.....	47
SLOW FOOD KAVRAMI	49
TÜRKİYE'DE SLOW FOOD HAREKETİ.....	54
SONUÇ	59
KAYNAKÇA	61

KIBRIS MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN GELENEKSEL TURŞULAR ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

GİRİŞ	64
KIBRIS ADASI	65
GASTRONOMİ KAVRAMI	66

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS.....	69
METODOLOJİ	70
SONUÇ	75
KAYNAKÇA	77

MUSEVİ KARAY (KARAIM) TÜRKLERİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

GİRİŞ.....	79
TARİHTE KARAYLAR.....	81
YEME İÇMEDE KURALLAR VE MUFTAK KÜLTÜRÜ	84
KARAY YEMEKLERİ	85
BAZI YEMEK ÖRNEKLERİ	86
SONUÇ	88
KAYNAKÇA	90

GELENEKSEL KIBRIS GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNDE SOKAKTA SATILAN MEVSİMSSEL YİYECEKLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

GİRİŞ	92
KIBRIS ADASI	93
GASTRONOMİ KAVRAMI	94
METODOLOJİ	97
SONUÇ	101
KAYNAKÇA	103

ET VE ÜRÜNLERİNDE SÜLFİT KULLANIMI

GİRİŞ.....	104
GIDALARDA SÜLFİT KULLANIMI	106
ET VE ÜRÜNLERİNDE SÜLFİT KULLANIMI.....	108
SONUÇ	115
KAYNAKÇA	117

DEVE SÜTÜ: ÜRETİM, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

GİRİŞ.....	121
CAMELIDAE AİLESİNİN SINIFLANDIRILMASI.....	123

DÜNYA DEVE VARLIĞI	124
DEVE SÜTÜ ÜRETİMİ	125
DEVE SÜTÜ ÖZELLİKLERİ	128
DEVE SÜTÜNÜN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİ	135
SONUÇ	137
KAYNAKÇA	138

TÜRKİYE'DEKİ YENİLEBİLİR MANTARLAR VE MUTFAKTAKİ KULLANIMI

GİRİŞ	143
YENİLEBİLİR MANTAR ÇEŞİTLERİ	145
MANTARLARIN MUTFAKTAKİ YERİ, BESİN DEĞERLERİ	154
MANTARLI TARİFLER	156
SONUÇ	158
KAYNAKÇA	160

DIYABETİK SIÇANLARIN GASTROİNTESTİNAL SİSTEMİNDE ANKAFERD BLOOD STOPPER (ABS)'NİN ETKİSİNİN BELİRLENMESİ

GİRİŞ	164
METODOLOJİ	165
TARTIŞMA	168
SONUÇ	170
TEŞEKKÜR	170
KAYNAKÇA	171

MARDİN MUTFAĞI YÖRESEL LEZZETLERİNDEN KLİÇE (KULUÇE) ÇÖREĞİNİN İNCELENMESİ

GİRİŞ	174
MARDİN	176
MARDİN MUTFAK KÜLTÜRÜ	177
SONUÇ	182
KAYNAKÇA	184

GIDALARDA GERİ ÇAĞIRMA

GİRİŞ.....	186
GIDA GERİ ÇAĞIRMA VE GERİ ÇEKME	190
GIDA GERİ ÇAĞIRMA SİSTEMLERİ	191
ET VE ET ÜRÜNLERİNDE GERİ ÇAĞIRMA.....	200
GERİ ÇAĞIRMA SİGORTASI	202
SONUÇ	203
KAYNAKÇA	205

MESLEK YÜKSEKOKULU AŞÇILIK PROGRAMI ÖĞRENCİLERİNİN AHİLİK HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNİN VE AHİLİK DEĞERLERİNİN İNCELENMESİ

GİRİŞ.....	208
KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	211
METODOLOJİ	212
SONUÇ	219
KAYNAKÇA	222

TÜRK MUTFAĞINDA PİLAVIN YERİ VE COĞRAFİ İŞARETLİ PİLAV ÖRNEKLERİ

GİRİŞ	222
KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	223
AMAÇ VE YÖNTEM.....	227
BULGULAR.....	228
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME.....	238

YEREL GIDA BAĞLAMINDA ÜLKELERİN GASTRONOMİK BİLİM POLİTİKALARI: SİSTEMATİK LİTERATÜR İNCELEMESİ

Samuray Hakan BULUT¹

GİRİŞ

Yerel gıda konusu birçok farklı ülkeden ve disiplinden bilim insanı tarafından farklı kavramlar odağında çalışılan çok boyutlu bir konudur. Temelde yenilen-içilen her şeyin bilgisiyle ilgilenen disiplinlerarası ve çokludisipliner özellikteki gastronominin çalışma alanına giren yerel gıda; pazarlama, ziraat, gıda teknolojisi, politika, sosyoloji, turizm ve daha birçok alanla ilişkilendirilerek farklı anlamlarla ele alınan bir kavramdır. Akademik bağlamda üzerinde anlaşılmış tek bir tanıma sahip olmayan yerel gıda deyi mi ancak farklı çalışma alanları ve modellemeler içerisinde net anlamlar ve tanımlar kazanmaktadır. Öyle ki Eriksen (2013) tarafından geliştirilen yerel gıdanın tanımlanmasına yönelik üç kategorili modelde coğrafi, ilişkisel ve değere (anlama) yönelik üç farklı yerel gıda tanımından bahsedilmekte ve her üç kategorinin kendi içinde dahi yerel gıdanın anlamı çeşitlilik göstermektedir (Jia, 2021). Örneğin coğrafi boyutta yerelin bir şehri mi, bölgeyi mi yoksa bütün bir ulusu mu tanımladığı; ilişkisel boyutta üretici ile tüketicinin pazarda yüz yüze karşılaşma gerekliliğinin olup olmadığı; değer boyutunda ise yerel gıdanın çevreyle mi, toplumla mı, kültürle mi yoksa sağlıkla mı ilişkilendirilerek çalışıla-

1 Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzurum, Türkiye, samuraybulut@atauni.edu.tr



çağı, akademik literatürün kavrama atfettiği çeşitli anlamlardır. Literatürde yerel gıda kavramına yönelik yürütülen sistematik incelemeler de bu çeşitliliği göstermekte; yerel gıdanın toplum sağlığı ile ilişkisi (Fuentes Pacheco vd., 2018; Pitt vd., 2017; Penney vd., 2015; Caspi vd., 2012;), çevre ile ilişkisi (Schreiber vd., 2021), tarım/üretim sistemleri ile ilişkisi (Enthoven ve Van Der Broeck, 2021) ve pazarlama/tüketim ile ilişkisi (Bentsen ve Pedersen, 2021) bahsi geçen incelemelerin konularını oluşturmaktadır. Kısacası yerel gıda deyiminin tanımlanması konusunda olduğu gibi yerel gıdaya yönelik çalışmalarda da araştırmacıların konuya bakışı ve çalışma alanları farklılık göstermekte, çalışmaların ilişkilendirildiği kavramlar çeşitlenmektedir. Ancak literatürde bu çeşitliliğin bir değişkene göre anlamlı farklılıklar gösterip göstermediğine yönelik herhangi bir çalışma bulunmamaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmada yerel gıdanın tanımından öte kavramın hangi ülkelerde hangi çalışma alanlarına işaret eden kavramlarla ilişkilendirilerek ele alındığı incelenmekte ve bu yolla ülkelerin gastronomik bilim politikalarına dair çıkarımlara ulaşılmaya çalışılmaktadır. Bu nedenle çalışmanın kavramsal çerçevesi ye-



Şekil 1. Unlu Mamuller ve Pastacılık Sektöründeki Değişimler

rel gıda deyimi üzerinden değil, gastronomi ve bilim politikası kavramları odağında oluşturulmuştur. Bilim politikası iki farklı açıdan ele alınabilir. Arap ve Erat (2017), TÜBİTAK üzerinden gerçekleştirdikleri inceleme ile bilim politikasını bir politika sahasına dönüştürmüş bilim anlamıyla aktarır. Bu tanım tarihsel süreçte hemen hemen her ülkenin anlamlı ve gerçekçi hedeflerle oluşturdukları bilim politikalarının zaman içerisinde nasıl yozlaştığına işaret eder. Blume (1970) ise 1966 yılında Birleşik Krallık Bilim Politikası Kurulu'nun ilk raporundaki bilim politikası tanımını, bilimin bir politika sahasına dönüşmesinden -yozlaşmasından öncesini, aktarır. Bu tanıma göre “*Bilim politikası, bilimsel ilerlemelerin sonuçlarının uygulanmasını teşvik etmek veya yönlendirmekle ilgili olsa da bilimsel bilginin ilerlemesini yönlendirmez. Bilim politikasının görevleri başka türdendir: bilimsel keşif için gerekli ortamı sağlamak; toplam ulusal kaynaklardan yeterli payın sağlanmasını sağlamak; alanlar arasında bir denge olmasını ve diğerlerinin kaçınılmaz olarak ihmal edilmemesini sağlamak; alanlar arasında ve ulusların bilimsel programları arasında karşılıklı birleşme olanakları sağlamak*”. Bu çalışmada ilgili bilim politikası tanımının özellikle “...alanlar arasında bir denge olmasını ve diğerlerinin kaçınılmaz olarak ihmal edilmemesini sağlamak...” maddesinin ülkeler bazında ne derecede sağlandığı göz önüne alınarak, ülkelerin gastronomik bilim politikalarına dair karşılaştırmalı çıkarımlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Çalışmada gastronomi kavramı için ise, “*gastronomi, insanın beslenmesiyle ilgili olan her şeyin zihinsel bilgisini kapsar*” (Samancı, 2020; Brillat-Savarin, 1982) tanımı dikkate alınmakta; “*Gastronomi bu bağlamda sadece iyi yemek arayışını, iyi ve lezzetli yemeğe değer vermeyi kapsamaz. Gastronomi gıdanın en ham halinden dönüştürülüp tüketim için hazır bir ürün haline getirilmesine, tüketilmesine ve hatta tüketimden sonraki süreci de kapsar. Bu bağlamda gastronomi coğrafya, tarım, etnobotanik, ziraat, ekonomi, aşçılık, işletme, gıda bilimi, kimya ve beslenme bilimini; tüketim şekilleri, zihinsel algılar ve kültür bağlamında psikoloji, sanat, tarih, sosyoloji ve antropoloji gibi birçok disiplinden beslenen bir alandır*” (Samancı, 2020) görüşü benimsenerek çalışmanın kavramsal çerçevesindeki gastronomiye dair yaklaşım netleştirilmektedir. Bu kavramsal çerçeve içerisinde kalmak adına çalışmada, veri setine dahil edilecek çalışmaların anahtar sözcüklerinde gastronomiye dair sözcüklerin varlığı da bir ön şart olarak düşünülmüştür.



METODOLOJİ

Bu çalışmada yerel gıda konusunu ele alan yayınların üretildikleri ülkelere göre ilişkilendirildikleri kavramlar açısından belirgin farklılıklar gösterip göstermedikleri tespit edilmeye çalışılmakta; diğer olası değişkenlerden bağımsız olarak ülkelerin yerel gıda konusuna yaklaşımları aracılığıyla gastronomik bilim politikaları hakkında çıkarımlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Bu hedef doğrultusunda araştırmada cevabı aranan sorular genelden özele şu şekildedir:

- Yerel gıda başlıklı en az üç makalesi olan ülkeler hangileridir?
- Yerel gıda konusu hangi kavramlarla ilişkilendirilerek incelenmektedir?
- Sonuç olarak yerel gıda bağlamında ülkelerin gastronomik bilim politikaları hakkında ne gibi çıkarımlarda bulunulabilir?

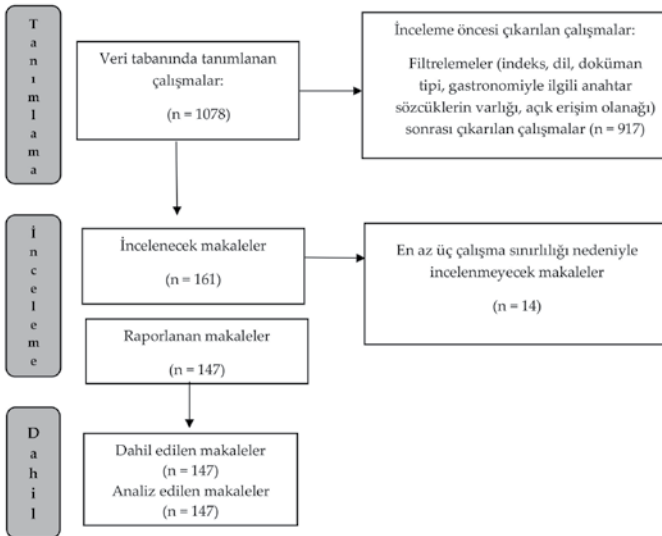
Halihazırda, WoS veri tabanında ülkelerin hangi çalışma alanlarında daha etkin oldukları basit filtrelemeler aracılığıyla tespit edilebilir ve bu yolla ülkelerin gastronomik bilim politikalarına dair yüzeysel çıkarımlar da bulunulabilir. Ancak WoS veri tabanında makalelerin hangi çalışma alanına girdiğine dair veriler çalışmaların yayımlandığı dergiler baz alınarak belirlenmekte ve bazı dergilerin birden fazla farklı kavramla ilişkilendirilebilecek yayınlar yaptığı bilinmektedir. Örneğin yerel gıda konusunda, Journal of Agriculture Food Systems and Community Development adlı dergide, güvenlik (beslenme, taze, sağlıklı, güvenli gıda, temiz çevre vb.), sistem (üretim, dağıtım, ticaret vb.), politika (yasa, yönetim, etik, topluluk hareketleri vb.), tüketim (topluluk hareketleri, tüketici davranışları, pazarlama vs.), sürdürülebilirlik (diğer tüm kavramların devamlılığı) kavramlarıyla ayrı ayrı ilişkilendirilebilecek çalışmalar bulunmakta ancak bu dergideki tüm yayınlar agronomi çalışma alanı adı altında sadece sistem kavramına referans verecek şekilde kategorize edilmektedir. Bu çalışma ülkelerin ilgili çalışma alanlarında spesifik olarak hangi kavramları öne çıkararak çalıştıklarını belirginleştirmesi ve ülkelerin gastronomik bilim politikaları hakkında daha detaylı çıkarımlara ulaştırması açısından önemli kabul edilebilir. Çalışmanın yöntemi sistematik literatür incelemesidir. Bu yöntemin amacı araştırma sorularına yönelik veri toplama aşamasında



ön yargıdan uzak ve ilişkili tüm kanıtlara ulaştıracak bir tarama stratejisi geliştirmektir. Toplanan verilerden çalışmaya dahil edilenler ve çalışma dışında bırakılanlar araştırmanın hedefi doğrultusunda açıkça belirlendiği için araştırma tekrar edilebilir nitelikte olmakta; sistemsiz gerçekleştirilen literatür taramalarının aksine sistematik literatür incelemesi yöntemiyle yürütülen araştırmaların bulgu, yorum, tartışma ve sonuç bölümleri diğer araştırmacılar tarafından geçerlik ve güvenilirlik kontrolüne tabi tutulabilmektedir. Sistematik literatür incelemesi belirli bir araştırma sorusu/konu özelinde literatürün açık ve güvenilir bir analizini sunmak açısından önemlidir (Sio vd., 2021). Yöntem, belirli bir konuda ve belirli sınırlılıklarla hangi dergilerde, hangi yıllarda, hangi alanlarda, hangi yöntem ve yaklaşımlarla, ne kadar yayın yapıldığına yönelik bütüncül ya da ayrı ayrı nicel ve nitel bilgi vermek için kullanılabilir. Bu çalışmada ülkelere göre en çok hangi alanlarda yayın yapıldığı dikkate alınmış; incelenen makalelerin anahtar sözcük analizleri VOSviewer adlı program aracılığıyla yapılmış ve bu yolla çalışmaların hangi kavramları ön plana çıkardığı da hem anahtar sözcük analizi hem de tam metin incelemelerinde kodlamalar yaparak yansıtılmaya çalışılmıştır. Anahtar kelime analizinden elde edilen bilgiler doğrultusunda çalışmaların tam metinleri de kodlar aracılığıyla incelenmiş ve bu sayede yerel gıda ile ilişkilendirilen 6 temel kavram tespit edilmiştir. Bahsi geçen 6 temel kavram belirlenen kodlar (örn: sistem kavramına işaret eden üretim, dağıtım, ticaret; güvenlik kavramına işaret eden beslenme, taze, sağlıklı, güvenli gıda, temiz çevre vb.) aracılığıyla ortaya çıkarılmıştır. Araştırmada ilk olarak Web of Science (WoS) veri tabanında başlığında “*local food*” (yerel gıda) deyimini geçen tüm yayınlar taranmıştır. İlk taramada 1078 adet çalışmaya ulaşılmıştır. Ardından alan içi bir çalışma gerçekleştirmek adına çeşitli filtrelemeler ile veri seti oluşturulmuştur. Filtrelemeler sonrasında, başlığında “*local food*” (yerel gıda) deyimini geçen; anahtar sözcüklerinde, daha önce Şişik (2022) tarafından tespit edilen gastronomiye dair 111 sözcükten en az bir tanesini içeren (örn: “gastronomy” OR “food” OR “diet” OR “food policy” ...); açık erişimli; SSCI (Social Sciences Citation Index), ESCI (Emerging Sources Citation Index), A&HCI (Arts & Humanities Citation Index) alanlarında taranan; İngilizce dilinde yazılmış ve doküman tipi makale

olan; 47 farklı ülkeden 161 çalışmaya ulaşılmıştır. Ülkelerin en az 3 çalışması olması sınırlılığıyla ülke sayısı 19'a, makale sayısı ise 147'ye düşürülmüştür (Tablo 1). Ardından incelemeye dahil edilen makalelerin anahtar sözcükleri VOSviewer programında her ülke için ayrı ayrı filtrelenerek dosyalanan veriler üzerinden analiz edilmiş (Şekil 2-20) ve çalışmaların tam metinleri konu-bağlam odaklı belirlenen kodlar aracılığıyla değerlendirilerek analiz süreci tamamlanmıştır. Çalışma, bir ülkede yapılan akademik çalışmaların bilinçli ya da bilinçsiz fark etmeksizin o ülkenin bilim politikalarından etkilendiği ve gastronominin gıdaya dair tüm çalışmaları kapsayan şemsiye bir kavram olduğu ön kabullerine dayanmaktadır. Ayrıca yerel gıda deyiminin eş anlamlısı olarak kullanılabilir diğer kavramların (örn: yerel mutfak, yöreye özgü gıda vb.), yerel gıda deyiminin bir fenomen olarak düşünülmesi nedeniyle, veri setinin oluşturulma sürecinde çalışma başlıklarında taratılmaması; VOSviewer programının dilinin İngilizce olması nedeniyle şekil içeriğindeki metinlerin İngilizce olması; anahtar sözcüklerin en az iki kere tekrar etme ve/ya aralarında bağlantı olma/birlikte kullanılma şartlarına göre filtreledikten sonra haritalandırılması, çalışmanın sınırlılıklarıdır.

Tablo 1. Sistematik Literatür İncelemesi Akış Şeması



Kaynak: PRISMA (2022).



Bulgular

Araştırmada cevabı aranan üç soruya yönelik bulgular çalışmanın bu bölümünde alt başlıklar halinde verilmektedir. Yerel gıdanın ilişkilendirildiği kavramlar çalışmaların anahtar sözcüklerine yönelik VOSviewer programı aracılığıyla gerçekleştirilen analiz ile belirlendikten sonra her ülke için ayrı ayrı şekiller ile gösterilmekte; çalışma tam metinlerinin incelenmesiyle kontrol edilen analiz sonuçları çalışmanın sonuç bölümünde yorumlanmaktadır.

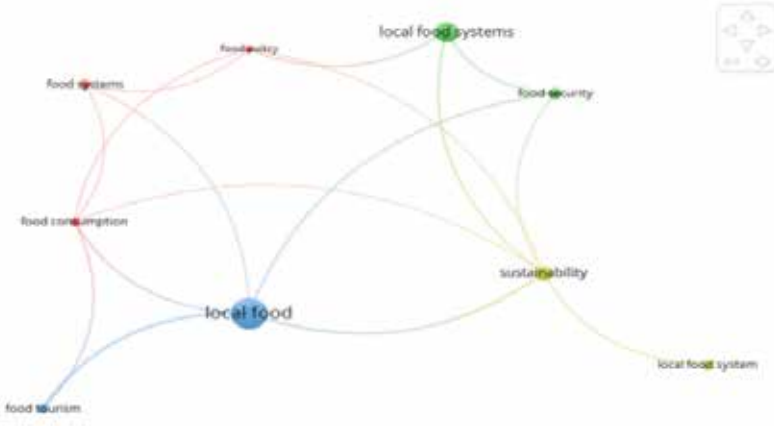
Yerel Gıda Başlıklı En Az Üç Yayını Olan Ülkeler

Web of Science veri tabanında ilgili filtrelemeler sonrasında yapılan taramada başlığında yerel gıda deyimini geçen en az üç makalesi bulunan 19 ülke belirlenmiştir. En çok yayına sahip ülkeden başlayarak: Amerika Birleşik Devletleri (59 makale), İngiltere (24 makale), Kanada (14 makale), Finlandiya (7 makale), Almanya (7 makale), Endonezya (7 makale), İtalya (7 makale), Avustralya (6 makale), Brezilya (5 makale), Belçika (4 makale), İrlanda (4 makale), Norveç (4 makale), Çin Halk Cumhuriyeti (4 makale), İspanya (4 makale), Avusturya (3 makale), Hollanda (3 makale), Polonya (3 makale), Portekiz (3 makale), Türkiye (3 makale).

Yerel Gıda Konusunun İlişkilendirildiği Kavramlar

Literatürde yerel gıda konulu çalışmaların ilişkilendirildiği kavramlar hakkında fikir edinilebilecek bibliyometrik bir inceleme bulunmaktadır (Şahin ve Yılmaz, 2022). İlgili çalışmada yerel gıda deyimiyile eş anlamlı olduğu düşünülen yerel tabaklar (local dishes), yerel mutfaklar (local cuisines) vb. deyimler ile WoS veri tabanı taranmış; yerel gıda, sistem, tüketim, ağ, politika, yerel gıda sistemi, sürdürülebilirlik, tarım, gömülülük, çiftçi marketleri sözcükleri incelenen çalışmalarda en sık tekrar eden 10 anahtar sözcük olarak belirlenmiştir. Bu çalışmada önce incelenen 19 ülkenin 147 çalışmasında yerel gıda deyiminin en çok ilişkilendirildiği 8 anahtar sözcük belirlenmiş, ardından anahtar sözcükler aracılığıyla temel kavramlara ulaşılmaya çalışılmıştır. Benzeri kodlama ve tema belirleme işlemlerinin içerik analizi yöntemiyle de yapılabildiği bilinmektedir. VOSviewer programı aracılığıyla gerçekleştirilen anahtar kelime analizi süreci kısalt-

mış ve kolaylaştırmıştır ancak yine de tam metin incelemeleri ile analiz sonuçlarının kontrol edilmesi gerekmektedir. Sözcükler aşağıdaki şekilde (Şekil 1) gösterilmiştir.



Şekil 1. Yerel Gıdyla En Çok İlişkilendirilen Anahtar Sözcükler

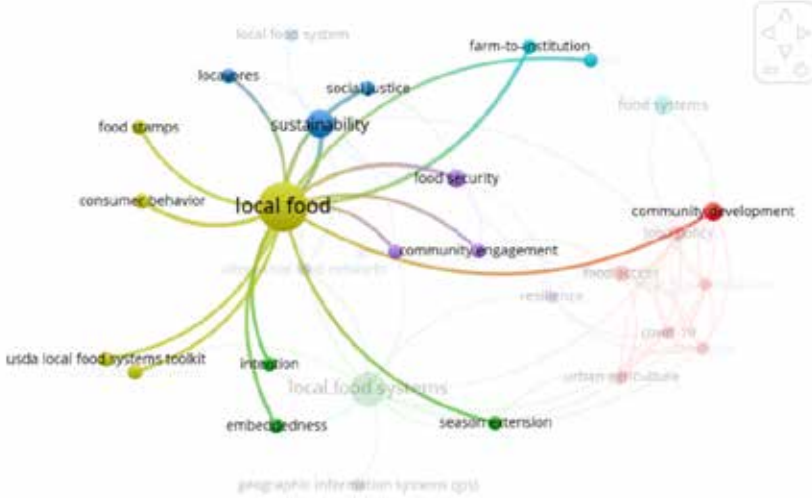
Kaynak: Bu çalışmadaki bütün şekiller araştırmacı tarafından WOSviewer programında hazırlanmıştır.

Şekil 1’de verilen, yerel gıda ile kullanılan anahtar sözcükler haritasına göre yerel gıdyla ilişkilendirilen 6 temel kavram; politika (yasa, yönetim, eğitim, etik, topluluk hareketleri vb.), sistem (üretim, dağıtım, ticaret vb.), güvenlik (beslenme, taze, sağlıklı, güvenli gıda, temiz çevre vb.), sürdürülebilirlik (diğer tüm kavramların devamlılığı), tüketim (tüketici davranışları, pazarlama vb.) ve turizmdir (yiyecek içecek işletmeleri, gastro-turizm vb.). WoS kategorilerine göre ülkelerin en çok hangi alanda çalışma yaptıkları; yerel gıda deyiminin ülkeler özelinde hangi sözcüklerle ilişkilendirildiği (Şekil 3-20) ve ülkelerin belirlenen temel kavramlardan hangilerine ağırlık verdikleri, makalelerin tam metinleri de incelendikten sonra netleştirilmiştir.

Amerika

Yerel gıda başlıklı en çok çalışması bulunan ülke 59 makale ile Amerika’dır. WoS kategorilerine göre ilgili çalışmalar 29 makale ile en çok agronomi alanında sınıflandırılmıştır. Agronomiden sonra çevre bilimleri (7 makale) ve tarım ekonomisi politikaları (6 makale) en çok yayının sınıflandırıldığı kategorilerdir. WoS

kategorilerine göre 21 farklı alanda yerel gıda başlıklı çalışması bulunan Amerika, en fazla farklı alanda çalışması bulunan ülkedir. Anahtar sözcük analizine göre; yerel gıda (25 tekrar), yerel gıda sistemleri (14 tekrar), sürdürülebilirlik (8 tekrar) sözcükleri öne çıkmaktadır (Şekil 2).



Şekil 2. Amerika'nın Çalışmalarında Yerel Gıdyla İlişkilendirilen Sözcükler

Amerika'daki çalışmaların belirlenen 6 temel kavrama göre yapılan tam metin incelemelerine göre, ilgili 59 çalışmadan 23'ü sistem, 15'i tüketim, 10'u politika, 8'i güvenlik ve 3'ü turizm kavramlarıyla ilişkilendirilmiş; 59 çalışmanın 8'i anahtar kelimelerinde sürdürülebilirlik kavramına direkt atıfta bulunmuştur.

İngiltere

Yerel gıda başlıklı 23 makalesi bulunan İngiltere'nin WoS kategorilerine göre en çok çalışması 5 çalışma ile coğrafya alanındadır. Ardından 4'er makaleyle çevre çalışmaları, yeşil sürdürülebilir bilim teknolojisi, konaklama, boş zaman, spor, turizm, kamu çevre iş sağlığı kategorileri gelmektedir. İngiltere'nin WoS kategorilerine göre 17 farklı alanda yerel gıda başlıklı çalışması bulunmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre yerel gıda (12 tekrar), yemek turizmi (3 tekrar), gıda tüketimi (3 tekrar), yerel gıda sistemleri (3 tekrar) sözcükleri öne çıkmaktadır.



Şekil 3. İngiltere'nin Çalışmalarında Yerel Gıdyla İlişkilendirilen Sözcükler

İngiltere'deki çalışmaların 6 temel kavrama göre yapılan tam metin incelemelerine göre ilgili 23 çalışmadan 7'si tüketim, 6'sı güvenlik, 6'sı sistem ve 4'ü turizm kavramlarıyla ilişkilendirilmiş; 23 çalışmanın 3'ü anahtar kelimelerinde turizm ve tüketim kavramlarına direkt atıfta bulunmuştur.

Kanada

Yerel gıda başlıklı 14 makalesi bulunan Kanada'nın WoS kategorilerine göre en çok makalesi 4 makale ile agronomi alanındadır. Ardından 3'er makale ile çevre çalışmaları ve kamu çevre iş sağlığı çalışmaları gelmektedir. Kanada'nın WoS kategorilerine göre 11 farklı alanda yerel gıda başlıklı makalesi bulunmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre yerel gıda (5 tekrar), beslenme (2 tekrar), ölçeklendirme (2 tekrar), gıda güvenliği (2 tekrar), gıda sistemleri (2 tekrar) ve alternatif gıda ağları (2 tekrar) sözcükleri öne çıkmaktadır.



Şekil 4. Kanada'nın Çalışmalarında Yerel Gıdyla İlişkilendirilen Sözcükler

Kanada'daki makalelerin 6 temel kavrama göre yürütülen tam metin incelemelerine göre 14 makaleden 5'i sistem, 4'ü güvenlik, 3'ü tüketim ve 2'si politika kavramlarıyla ilişkilendirilmiş; 14 çalışmanın ikisi anahtar kelimelerinde hem beslenme hem ölçeklendirme kavramlarına direkt atıfta bulunmuştur.

Finlandiya

Yerel gıda başlıklı 7 makalesi bulunan Finlandiya'nın WoS kategorilerine göre en çok çalışma yapılan alanları 2'şer makaleyle işletme ve coğrafyadır. Ardından çokludisipliner tarım (1 makale), gıda bilimi ve teknolojisi (1 makale), konaklama, boş zaman, spor, turizm (1 makale) ve sosyoloji (1 makale) kategorileri gelmekte; ülkenin toplamda 6 farklı kategoride çalışması bulunmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre Finlandiya (3 tekrar), yerel gıda (2 tekrar), yerel gıda tüketimi (2 tekrar) sözcükleri ön plana çıkmaktadır.



Şekil 5. Finlandiya'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla İlişkilendirilen Sözcükler

Finlandiya'daki çalışmaların 6 temel kavrama göre yürütülen tam metin incelemelerine göre 7 makaleden 3'ü tüketim, 3'ü sistem ve 1'i turizm kavramlarıyla ilişkilendirilmiş; 7 çalışmanın 3'ü Finlandiya sözcüğüne direkt atıfta bulunmuştur.

Almanya

Yerel gıda başlıklı 7 makalesi olan Almanya'nın, WoS kategorilerine göre, 4 makaleyle en çok çalıştığı alan çevre bilimleridir. Ardından 3'er makaleyle çevre çalışmaları ve yeşil sürdürülebilir bilim teknoloji alanları gelmektedir. Almanya'nın konuyla ilgili toplamda 7 farklı WoS kategorisinde çalışması bulunmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre yerel gıda (3 tekrar), yerel gıda sistemleri (3 tekrar) ve tüketici tercihleri (2 tekrar) sözcükleri ön plana çıkmaktadır.

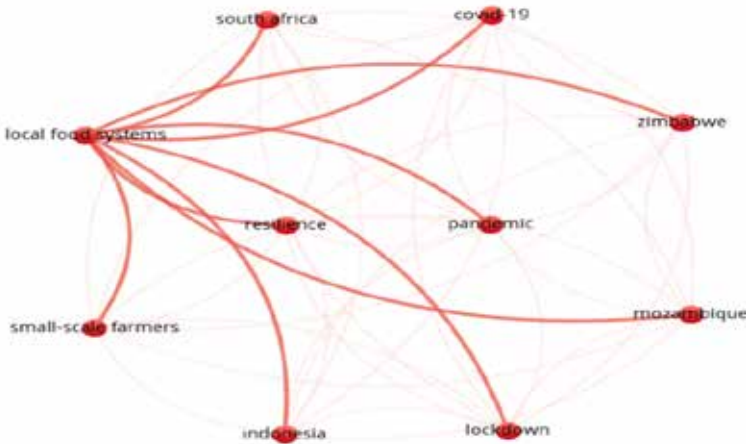


Şekil 6. Almanya'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla İlişkilendirilen Sözcükler

6 temel kavram odağında gerçekleştirilen tam metin incelemelerine göre Almanya'nın 7 çalışmasından 3'ü politika, 2'si sistem ve 2'si tüketim kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

Endonezya

7 çalışması bulunan Endonezya'nın WoS kategorilerine göre en çok çalışması 2'şer çalışmayla çevre bilimleri ve çevre çalışmalarındadır. Ülkenin çalışmaları 11 farklı WoS kategorisinde sınıflandırılmaktadır. Anahtar sözcük analizlerine göre hiçbir sözcük iki kere tekrar etmemektedir.



Şekil 7. Endonezya'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla İlişkilendirilen Sözcükler

6 temel kavram odağında gerçekleştirilen tam metin incelemelerine göre Endonezya'nın 7 çalışmasından 2'si güvenlik, 2'si sistem, 2'si politika ve 1'i tüketim kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

İtalya

Yerel gıda başlıklı 7 makalesi bulunan İtalya'nın en çok çalışma yaptığı alan 4 makaleyle çevre bilimleridir. Ardından 3 çalış-

mayla yeşil sürdürülebilir bilim teknoloji kategorisi gelmektedir. İtalya'nın çalışmalarının toplamda 9 farklı kategoride sınıflandırıldığı görülmektedir. Anahtar sözcük analizine göre sadece yerel gıda sistemleri (2 tekrar) tekrar etmektedir.

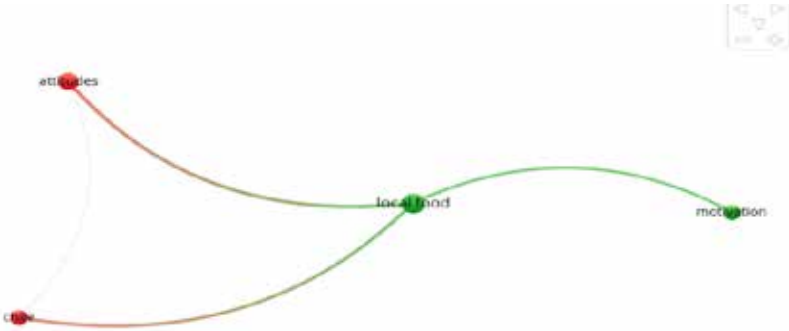


Şekil 8. İtalya'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla İlişkilendirilen Sözcükler

6 temel kavram odağında gerçekleştirilen tam metin incelemelerine göre İtalya'nın 7 çalışmasından 2'si tüketim, 2'si sistem, 1'i politika, 1'i turizm ve 1'i güvenlik kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

Avustralya

Yerel gıda başlıklı 6 makalesi bulunan Avustralya'nın en çok çalışması 2'şer çalışmayla tarım ekonomi politika, gıda bilim teknoloji ve konaklama boş zaman spor turizm başlıklı 3 farklı kategoridedir. Toplamda 9 farklı kategoride sınıflandırılan çalışmaları bulunmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre yerel gıda (4 tekrar), tutumlar (3 tekrar) sözcükleri ön plana çıkmaktadır.



Şekil 9. Avustralya'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre Avustralya'nın 6 çalışmasın-

dan 3'ü tüketim, 2'si turizm ve 1'i politika kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

Brezilya

5 makalesi bulunan Brezilya'nın en çok çalışması 2'şer çalışmayla çevre bilimleri, çevre çalışmaları ve kamu çevre iş sağlığı olmak üzere 3 farklı kategoridedir. Ülkenin çalışmaları toplamda 6 farklı WoS kategorisinde sınıflandırılmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre hiçbir sözcük tekrar etmemektedir.

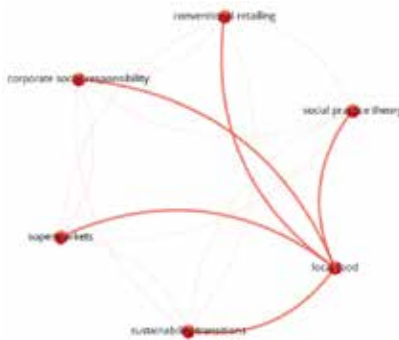


Şekil 10. Brezilya'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre Brezilya'nın 5 çalışmasından 3'ü güvenlik, 2'si sistem kavramlarıyla ilişkilendirilmektedir.

Belçika

4 makalesi bulunan Belçika'nın en çok çalışması 3 çalışmayla çevre bilimlerindedir. Ülkenin çalışmaları WoS kategorilerine göre 6 farklı alanda sınıflandırılır. Anahtar sözcük analizine göre hiçbir sözcük tekrar etmemektedir.



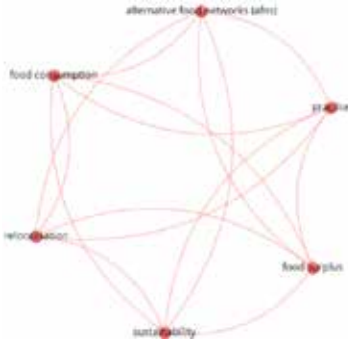
Şekil 11. Belçika'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla İlişkilendirilen

dirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre toplam 4 çalışmanın 3'ü sistem, 1'i politika kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

İrlanda

Yerel gıda başlıklı 4 makalesi bulunan İrlanda'nın en çok çalışması 2 çalışmayla kamu çevre iş sağlığı alanındadır. WoS kategorilerine göre ülkenin 4 çalışması 5 farklı kategoride sınıflandırılmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre hiçbir anahtar sözcük tekrar etmemektedir.

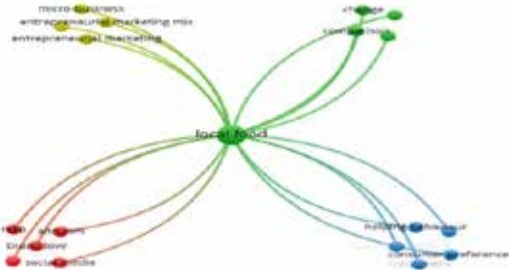


Şekil 12. İrlanda'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre İrlanda'nın 4 çalışmasından 2'si güvenlik, 1'i tüketim ve 1'i turizm kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

Norveç

4 çalışması bulunan Norveç'in en çok çalışması 2 çalışma ile işletme alanındadır. Ülkenin WoS kategorilerine göre 4 farklı alanda çalışmaları bulunmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre hiçbir sözcük tekrar etmemektedir.

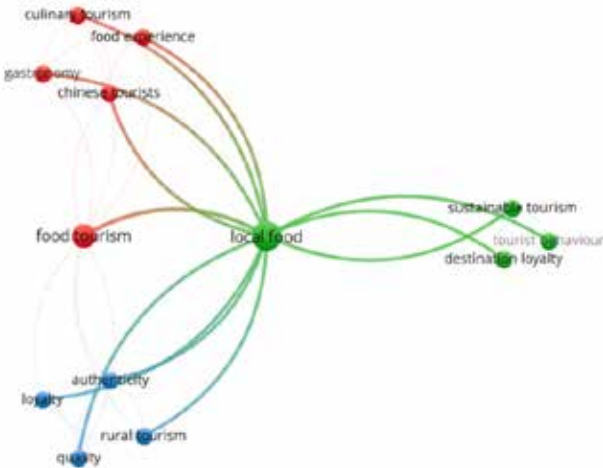


Şekil 13. Norveç'in Çalışmalarında Yerel Gıdayla İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre Norveç'in 4 makalesi de tüketim kavramıyla ilişkilendirilmiştir.

Çin Halk Cumhuriyeti

4 makalesi bulunan Çin'in turizmde güncel sorunlar (1 makale), gıda kalitesi ve tercihi (1 makale), Çin turizm araştırmaları (1 makale), sürdürülebilirlik (1 makale) kategorileri olmak üzere 4 farklı kategoride birer yayını bulunmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre yerel gıda (3 tekrar), yemek turizmi (2 tekrar) sözcükleri ön plana çıkmaktadır.



Şekil 14. Çin Halk Cumhuriyeti'nin Çalışmalarında Yerel Gıdayla En Çok İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre Çin'in 4 makalesinin 3'ü turizm, 1'i tüketim kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

İspanya

İspanya'nın çevre bilimleri ve kamu çevre iş sağlığı alanında ortak (1 makale), coğrafya (1 makale), konaklama, boş zaman, spor, turizm (1 makale), yönetim (1 makale), olmak üzere 5 farklı kategoride 4 makalesi bulunmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre hiçbir sözcük tekrar etmemektedir.



Şekil 15. İspanya'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla En Çok İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre 4 makalenin 1'i turizm, 1'i tüketim, 1'i güvenlik, 1'i sistem kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

Avusturya

Avusturya'nın 3 makalesi bulunmakta ve bu makaleler WoS kategorilerine göre çevre bilimleri, çevre çalışmaları, yeşil sürdürülebilir bilim teknoloji başlıklı 3 farklı alanda birden sınıflandırılmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre yerel gıda tedariki (2 tekrar) öne çıkmaktadır.



Şekil 16. Avusturya'nın Çalışmalarında Yerel Gıdayla En Çok İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre 3 makale de sistem kavramıyla ilişkilendirilmiştir.

Hollanda

3 makalesi bulunan Hollanda'nın çalışmaları WoS kategorilerine göre 5 farklı alanda sınıflandırılmakta, çevre bilimleri ve yeşil sürdürülebilir bilim teknoloji kategorileri öne çıkmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre hiçbir sözcük tekrar etmemektedir.



Şekil 17. Hollanda'nın Çalışmalarında Yerel Gıda ile En Çok İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre 3 makalenin 2'si sistem, 1'i güvenlik kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

Polonya

5 makalesi bulunan Polonya'nın çalışmaları işletme, çevre bilimleri, çevre çalışmaları, yeşil sürdürülebilir bilim teknoloji ve hukuk başlıklı 5 farklı kategoride sınıflandırılmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre yerel gıda sistemleri (2 tekrar) öne çıkmaktadır.



Şekil 18. Polonya'nın Çalışmalarında Yerel Gıda ile En Çok İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre 3 makalenin 2'si sistem 1'i politika kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

Portekiz

3 makalesi bulunan Portekiz'in çalışmaları, çevre çalışmaları, coğrafya, konaklama, boş zaman, spor, turizm adlı 3 farklı kategoride sınıflandırılmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre hiçbir sözcük tekrar etmemektedir.



Şekil 19. Portekiz'in Çalışmalarında Yerel Gıdayla En Çok İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre 3 makalenin 2'si politika, 1'i turizm kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir.

Türkiye

3 makalesi bulunan Türkiye'nin çalışmaları WoS kategorilerine göre çevre bilimleri, çevre çalışmaları, yeşil sürdürülebilir bilim teknoloji, konaklama, boş zaman, spor, turizm ve disiplinlerarası sosyal bilimler olmak üzere 5 farklı kategoride sınıflandırılmaktadır. Anahtar sözcük analizine göre hiçbir sözcük tekrar etmemektedir.



Şekil 20. Türkiye'nin Çalışmalarında Yerel Gıdayla En Çok İlişkilendirilen Sözcükler

Tam metin incelemelerine göre 3 makalenin 3'ü de turizm kavramıyla ilişkilendirilmektedir.

SONUÇ

19 ülkenin 147 makalesi tam metin ve anahtar sözcük analizi ile incelendiğinde yerel gıda başlıklı çalışmaların 6 temel kavram ile ilişkilendirilerek çalışıldığı tespit edilmiştir. Bu kavramlar, sistem, güvenlik, tüketim, politika, turizm ve sürdürülebilirlik-tir. Sürdürülebilirliğin diğer kavramları da kapsayan şemsiye bir kavram olduğu belirlenmiştir. Bu doğrultuda 147 makale içerisinde sırasıyla sistem (56 makale), tüketim (43 makale), güvenlik (28 makale), politika (20 makale), turizm (20 makale) çalışmalarının olduğu; tüm çalışmalardan 15 tanesinin sürdürülebilirlik kavramına direkt atıfta bulunduğu tespit edilmiştir. Ülkeler bazında, yerel gıda başlıklı yayınlar, Amerika’da sistem, sürdürülebilirlik, politika ve güvenlik ağırlıklı yürütülmekte ancak diğer 2 temel kavrama yönelik çalışmalar da bulunmaktadır. Yerel gıda çalışmaları; İngiltere ve Çin’de tüketim ve turizm; Kanada, Endonezya ve Finlandiya’da sistem; Almanya’da sistem ve tüketim; İtalya, Brezilya, Avusturya ve Belçika’da sürdürülebilirlik ve sistem; Avustralya ve Norveç’te tüketim; İrlanda’da güvenlik; Çin Halk Cumhuriyeti’nde turizm; İspanya’da tüketim, turizm, güvenlik, sistem; Hollanda’da sürdürülebilirlik, sistem, güvenlik; Polonya’da sistem ve tüketim; Portekiz’de politika ve turizm; Türkiye’de turizm, kavramlarıyla ağırlıklı olarak ilişkilendirilerek çalışılmaktadır. Bu doğrultuda en çok yayına sahip Amerika’nın, 6 temel kavramdan 4’ünde dengeli çalışma ürettiğinden; 4 çalışması bulunan İspanya’nın her bir çalışmasının farklı bir temel kavramla ilişkilendirilerek üretildiğinden; benzer şekilde 3 çalışması bulunan Hollanda’nın her bir çalışmasının farklı bir temel kavramla ilişkilendirilerek üretildiğinden; bu nedenle bahsi geçen üç ülkenin kendi çalışma sayılarına göre gastronomik bilim politikalarında “...alanlar arasında bir denge olmasını ve diğerlerinin kaçınılmaz olarak ihmal edilmemesini sağlamak” ilkesini yerine getirerek hareket ettiklerinden bahsedilebilir. Diğer yandan en çok çalışmaya sahip ikinci ülke konumundaki İngiltere’nin 6 temel kavramdan sadece 2’sine ağırlık vermesi; Çin Halk Cumhuriyeti’nin 4 çalışmasının 3’ünde ve Türkiye’nin tüm çalışmalarında yerel gıda konusunu turizm kavramı odağında ele alarak bilim politikalarında alanlar arasındaki dengeyi kurmamış/kuramamış olmaları da çalışmanın diğer dikkat çeken bulgularıdır. En çok çalışması bulunan Amerika’nın

yerel gıdayı 6 temel kavramla da ilişkilendiren tek ülke olduğu ve genel olarak ülkelerin çalışma sayıları arttıkça yerel gıdayla ilişkilendirdikleri kavram sayısının da arttığı; ancak İngiltere ve Endonezya örneklerinde olduğu gibi istisnai durumların da oluşabildiği görülmektedir. Öyle ki İngiltere yerel gıdayı 23 makalede 4 temel kavramla ilişkilendirirken, Endonezya yerel gıdayı 7 makalede 4 temel kavramla ilişkilendirmiştir. Ülkelerin coğrafi, ekonomik, politik vb. uluslararası rollerine ya da sahip olmadıkları olanakları yaratmaya/geliştirmeye dayalı gastronomik bilim politikaları oluşturduklarına dair çıkarımlar ise ülkeler bazında farklılıklar göstermektedir. Örneğin tarımın, ekonomisinin çok küçük bir bölümünü oluşturduğu bilinen Norveç'te hazırlanan yerel gıda başlıklı çalışmaların hiçbiri sistem kavramıyla ilişkilendirilmezken tam tersi durumda, tarıma önem veren bir ülke olan Kanada'nın yerel gıda başlıklı çalışmaları en çok ilişkilendirdikleri kavram sistemdir. Diğer yandan ekonomisinde en büyük 2. paya sahip olan tarıma/sisteme yönelik hiç yerel gıda çalışması olmayan ancak ülke ekonomisinin önemli bir bölümünü oluşturan hizmet/turizm sektörü ile yerel gıdayı yoğunluklu olarak ilişkilendiren Türkiye örneği ya da gayrisafi milli hasılasında diğer sektörlerle oranla oldukça düşük bir orana sahip olan turizme yerel gıda çalışmalarında ağırlık veren Çin örnekleri de dikkat çekicidir. Yerel gıda hakkında farklı disiplinlerde hazırlanmış çokça çalışma bulunmaktadır. Ancak belirli bir değişkene göre yerel gıda çalışmalarının hangi alanlarda yoğunlaştığına dair örnek bir çalışma bulunmamaktadır. Bu nedenle bu çalışmada yerel gıda hakkındaki çalışmaların üretildikleri ülkelere ve bu ülkelerin bilim politikalarındaki yerlerine göre bir değerlendirme yapılmıştır. Yerel gıda başlıklı, anahtar sözcüklerinde gastronomiye dair kavramlar bulunan, açık erişimli ve SSCI, AHCI, ESCI endekslerinde taranan, İngilizce dilinde yazılmış makalelerin sistematik incelemesinin, VOSviewer programı yardımıyla anahtar sözcük analizleri ve tam metin okumaları ile belirlenen kodlar üzerinden yapıldığı bu çalışmada, incelenen makalelerin sadece konularına odaklanılmış; yerel gıda bağlamında ülkelerin gastronomik bilim politikalarına dair çıkarımlara ulaşılmaya çalışılmıştır. Yerel gıda başlıklı çalışmalarda, yerel gıda deyiimiyle en çok ilişkilendirilen anahtar kelimeler belirlendikten ve çalışmaların tam metinlerinde çeşitli kodlamalar yapılarak gerçekleştir-

tirilen okumalardan sonra çalışmaların 6 temel kavram dahilinde ele alındığı tespit edilmiş, ardından ülkeler için ayrı ayrı anahtar kelime analizleri ve tam metin okumaları yapılarak hangi ülkelerin hangi kavramlara ağırlık vererek gastronomik bilim politikalarını oluşturduklarına dair bulgular elde edilmiştir. Elde edilen bulgular, genel olarak ülkelerin gastronomik bilim politikaları konusunda alanlar arası dengeyi kurmadığı/kuramadığı yönünde bir sonuca ulaştırmıştır. Bu sonuç doğrultusunda gelecek çalışmalarda ülkelerin gastronomik bilim politikaları içerisinde alanlar arası dengeyi kurmamış/kuramamış olmalarının nedenleri incelenebilir; ülkelerin halihazırda sahip olunan olanaklara/şartlara mı yoksa gelecek plan ve beklentilerine mi yönelik politikalar geliştirdikleri hakkında çıkarımlar elde edilmeye çalışılabilir; yeni gastronomik bilim politikaları geliştirilebilir.

KAYNAKÇA

Arap, İ. ve Erat, V. (2017). Türkiye'nin Bilim Politikası: TÜBİTAK Üzerinden Bir Çözümleme. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 32 (1): 323-339.

Bentsen, K. and Pedersen, P.E. (2021). Consumers in Local Food Markets: From Adoption to Market Co-Creation? *British Food Journal*, 123 (3): 1083-1102.

Blume, S.S. (1970). Science Policy and Science Policy Research. *Nature*, 228: 215-218.

Brillat- Savarin, J. A. (1982). Gastronomi Üzerine. *Yemek ve Kültür*, Ö. Açikkol. (çev,2006), 6: 16-21.

Caspi, C.E., Sorensen, G., Subramanian, S.V. and Kawachi, I. (2012). The Local Food Environment and Diet: A Systematic Review. *Health & Place*, 18(5):1172-1187.

Enthoven, L. and Van Den Broeck, G. (2021). Local Food Systems: Reviewing Two Decades of Research. *Agricultural Systems*,193(103226).

Eriksen, S.N. (2013). Defining Local Food: Constructing a New Taxonomy: Three Domains of Proximity. *Acta Agric. Scand. Sect. B-Soil Plant Sci*, 63: 47-55.

Fuentes Pacheco A., Carrillo Balam G., Archibald D., Grant., E. and Skafida, V. (2018). Exploring The Relationship Between Local Food Environments and Obesity in UK, Ireland, Australia and New Zealand: A Systematic Review Protocol. *BMJ Open*, 8(2): e018701.

Jia, S. (2021). Local Food Campaign in a Globalization Context: A Systematic Review. *Sustainability*, 13(13): 7487.

Penney T.L., Brown H.E., Maguire E.R., Kuhn, I. and Monsivais, P. (2015). Local Food Environment Interventions to Improve Healthy Food Choice in Adults: A Systematic Review and Realist Synthesis Protocol. *BMJ Open*. 5(4): e007161.

Pitt, E., Gallegos, D., Comans, T., Cameron, C. and Thornton, T. (2017). Exploring The Influence of Local Food Environments on Food Behaviours: A Systematic Review of Qualitative Literature. *Public Health Nutrition*, 20(13): 2393-2405.

PRISMA. (2022). <https://www.prisma-statement.org//PRISMAStatement/Flow-Diagram>, (Erişim Tarihi: 24.06.2022).

SAMANCI, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1): 92-95.

Schreiber, K., Hickey, G.M., Metson, G.S., Robinson, B.E. and MacDonald, G.K. (2021). Quantifying the Foodshed: a Systematic Review of Urban Food Flow and Local Food Self-Sufficiency Research. *Environmental Research Letters*. 16(2): 023003.

Sio, K.P., Fraser, B. and Fredline, L. (2021). A Contemporary Systematic Literature Review of Gastronomy Tourism and Destination Image. *Tourism Recreation Research*: 1-17.

Şahin, A. and Yılmaz, G. (2022). Local Food Research: A Bibliometric Review Using CiteSpace II (1970-2020). *Library Hi Tech*, 40 (3): 848-870.

Şişik, L. (2022). Gastronomi Alanındaki Uluslararası Araştırma Eğilimleri: Web of Science (WoS) Veri Tabanında Yer Alan 1995-2018 Yıllarına Ait Makalelerin Bibliyometrik

Analizi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayımlanmamış
Doktora Tezi.

STAJ UYGULAMALARININ KARİYER PLANLAMASINA ETKİSİ: GASTRONOMİ ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Muhammed YILDIZ²

Neslihan Aybike HÖKELEKLİ³

GİRİŞ

Mutfak yoğun emek yatırımı gerektiren bir alandır. Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak departmanlarının verimli olabilmesi için iyi yönetim gerekmektedir. İyi yönetimin yolu ise mesleki eğitim almış nitelikli işgörenlerden geçmektedir. Mesleki eğitime sahip nitelikli çalışanlar kaliteli hizmet sunulmasını da mümkün kılmaktadır. Dolayısıyla mutfak alanına yönelik eğitim veren kurumlarda eğitimin niteliğinin sürekli iyileştirilmesi önemli bir husus olmaktadır (Güçer, 2004; Çakır, 2010). Gastronomi alanındaki araştırmalarda, teorik bilginin uygulamaya dönüştürülürken izlenmesi gereken adımlar ile karşılaşılabilecek olumsuzlukların azaltılmasına yönelik araştırmalar yapılmalıdır (Öney, 2016). Staj, öğrencilerin meslek tercihlerinde ve kariyer planlamalarında önemli bir dönemdir. Stajını memnun bir şekilde tamamlayan öğrenciler kariyerlerini aynı sektörde planlama eğilimi göstermekteyken stajını olumsuz bir şekilde tamamlayan öğrenciler kariyer planlamalarını mevcut sektörden farklı

2 Öğr. Gör. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sivas, Türkiye, yildizmd@yandex.com.tr

3 Öğr. Gör. Gaziantep Üniversitesi, Yabancı Diller Bölümü, Gaziantep, Türkiye, hokelekli@gantep.edu.tr

sektörlerde yapmayı tercih etmektedir (Olçay vd., 2015; Pehlivan, 2008). Staj, öğrencilerin ileride çalışacağı alan ile ilk kez iletişim kurduğu dönem olup staj döneminde yaşanan deneyimler, öğrencilerin mezuniyet sonrasında başka sektörlerle kayma düşüncelerinde etkili olmaktadır. Staj sırasında olumsuzluklar ve memnuniyetsizlikler yaşayan öğrenciler kariyer planlamalarını farklı sektörlerden yana yapma eğilimi göstermekte, bu da iş tatmininin azalmasına neden olmaktadır. Nitekim kaliteli bir işgören yetiştirme konusunda işletmelerin stajyerlere gereken imkanları sağlaması ve öğrencinin mezuniyet sonrasında staj yaptığı aynı işletmede çalışmayı tercih etmesi, iş memnuniyetini ve işletmenin verimliliğini olumlu etkilemektedir (Türkseven, 2012: 91).

Mutfak alanında staj yapan öğrencilerin ağır şartlarda çalıştırıldığı ve eğitimlerinin eksik bırakıldığı ifade edilmektedir. Ayrıca öğrenciler staj dönemlerinde ucuz iş gücü olarak görülmektedir. Öte yandan işletmelerin stajyer öğrencilerden beklentilerinin yüksek olması ve öğrencilerin işletmeler tarafından öğrenci olarak değil de personel olarak değerlendirilmesi öğrenci ve işletme arasında olumsuzluklara yol açmakta ve sonuç olarak tamamlanan staj döneminden beklenen verimliliğe ulaşamamaktadır. Ayrıca işletmelerin staj yapan öğrencileri mezuniyetleri sonrasında istihdam etmeleri konusunda istekli olmamaları da öğrencilerin kariyerleri konusundaki düşüncelerinde belirsizliklere neden olmaktadır (Kozak ve Açıkgöz, 2015). Bu noktada gastronomi eğitiminin süreçlerinden biri olan, çeşitli işletmelerde uygulanan “işbaşında eğitim” niteliğindeki staj uygulamalarının araştırılması gerektiği düşünülmektedir. Bu konuda yapılmış bazı çalışmalarda, öğrencilerin staj yaptıktan sonra sektöre karşı olumsuz bir algı geliştirdiği görülmektedir (Robbins ve Judge, 2007; Lee ve Chao 2012; Yıldız ve Aslan, 2019). Bu çalışmanın amacı gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin staj uygulamalarına karşı bakış açılarını araştırmak olup alt amaç ise staj uygulamalarının kariyer planlamasına etkisini araştırmaktır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Aşçılığın bir sanat olarak kabul edilmesi İngiltere’de gerçekleşmiş ve yemeğin miktarından daha çok niteliklerine önem

verilmeye başlanmıştır. Aşçılar, önceleri usta-çırak yöntemi ile baskıcı ve bilgileri altlarında çalışanlardan saklayan kişilerin olduğu ortamda yetişmiştir. Günümüzde mutfak alanında eğitim verilen kurslar, okullar ve üniversiteler aşçılık alanında eğitim vermektedir. Aşçılık alanında ilk olarak Londra’da 1883 yılında “National Training School of Cookery”, Paris’te 1883 ve 1895 yıllarında “L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires” ve “Le Cordon Bleu” okulları açılmıştır (Danaher, 2012; Hughes, 2003; Kinton ve Ceserani, 1987’den aktaran Daylar, 2015). Türkiye’de aşçılık alanında tam zamanlı eğitim veren ilk kurum Bolu/Mengen’de 1985 yılında açılan Mengen Aşçılık Lisesi’dir. Sonrasında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi’nde 1997 yılında Aşçılık Ön Lisans programı ve İstanbul Yeditepe Üniversitesi’nde 2003 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans programı açılmıştır. Lisansüstü eğitime bakıldığında, Mardin Artuklu Üniversitesi’nde 2012 yılında Gastronomi Turizmi Yüksek Lisans Programı, Gazi Üniversitesi’nde 2014 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora programı açıldığı görülmektedir (Şengün, 2017).

Mutfak alanında eğitim alan kişilerin edindikleri teorik bilgileri uygulayabilmeleri için becerilerini de geliştirmeleri gerekmektedir. Beceri eğitimi kurumda uygulamalı alınan eğitim ile birlikte işletmelerde yapılan staj ile sağlanmaktadır (Görkem, 2011). Yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve donanıma sahip alanında başarılı mezunların çalışmaları ancak etkin ve kaliteli gastronomi eğitimi ve öğretimi ile sağlanabilir (Akoğlu vd., 2017). Aşçılık mesleğinde, üst düzeyde bilgi beceri ve özverili planlı çalışma gerekmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak bölümü en fazla emek isteyen bölümlerden birisidir. Karlılık ve verimliliğin sağlanması adına mutfak bölümlerinde nitelikli personel istihdam edilmesi gerekmektedir (Kurnaz vd., 2014; Gökdemir, 2009). Nitelikli işgören ihtiyacının artması ile gastronomi eğitiminin önemi ön plana çıkmaya başlamıştır. Günümüzde yüksek getiri sağlayan önemli meslek gruplarından birisi kabul edilen “aşçılık mesleği” gastronomi alanında kariyer planlaması yapmak isteyenler için önemli meslek olarak kabul edilmektedir (Şengün, 2017).

Staj

Staj, kuramsal meslek bilgisi var olan kişilerin, eğitim hayatı boyunca edindikleri akademik bilgilerini, günlük hayatlarında deneyerek kullanmaları, yine bu bilgileri deneyimleyerek davranışa dönüştürmeleri olarak tanımlanmaktadır. Genel anlamda staj, öğrencilerin eğitim aldıkları ve ayrıca belirli bir alanda veya ilgi duydukları potansiyel kariyerde paha biçilmez iş deneyimleri kazandığı kısa uygulamalı iş deneyimi dönemi olarak görülür. Katkıları için, öğrenciler belirli koşullara bağlı olarak para kazanabilir. Bu deneyim, öğrencilerin gerçek iş dünyası içinde sınıf teorilerini uygulamalarını sağlar, böylece teori ile pratik arasındaki boşluğu doldurur. Staj uygulamaları bazen pratik iş deneyimi, işe yerleştirme, saha çalışması uygulaması, profesyonel yerleştirme, ortak eğitim veya deneyimsel öğrenme etkinliği olarak anılır (Zopiatis ve Constanti, 2007).

Öğrenciler staj uygulamaları sayesinde iş hayatına ait sorunları belirleme, bu sorunlarla çözüm bulabilme, iş arkadaşları ve amirleriyle sağlıklı iletişim kurabilme, tüketicilerle etkili iletişim kurabilme gibi temel bilgiler kazanır. Staj uygulamaları sayesinde öğrencilerin öz güvenleri gelişir ve kendilerini staj sürecinde daha donanımlı hissederler. Sektöre ait yenilikleri tanıyan öğrenciler mezuniyet sonrası için önemli bir referans kazanmış olur. Yine Tayvan'da yapılan farklı bir çalışmada (Lee vd., 2011), stajların bireyin işyerinde alışılmadık koşullara uyum sağlama yeteneğini geliştirdiğini öne sürmektedir. Ayrıca staj öncesi misafirperverlik deneyimlerinin stajyerin sosyalleşme sürecini olumlu yönde etkilediği sonucuna varmışlardır. Bu, belirli işyeri çalışma koşulları ile bağlantılı olarak, öğrencilerin gelecekteki kariyer niyetleri üzerinde önemli bir etkiye sahiptir (Robbins ve Judge, 2007).

Stajın, bireyin sektörde kalma ve kariyer yapma niyeti üzerindeki etkisi de araştırmacılar tarafından araştırılmıştır. İş tatmininin dışsal teorilerini yansıtan bulgular, ev sahibi kuruluştan sağlanan faydaların, bireyin sektörde kalma ve endüstriye bağlılık arzusunu olumlu yönde artıracaklarını göstermektedir (Lee ve Chao 2012).

Staj, Öğrenci İstihdam Yöneticileri Ulusal Birliği NASEA (1985) tarafından, “özenle planlanmış ve kontrollü iş deneyimi

veya hizmet deneyimi” olarak tanımlanır (Çetin, 2005). Zaman zaman okullarda verilen uygulama imkânının yeterli olmaması, öğrencilerin staj sürecinde öğrendikleri teorik bilgileri pratiğe dökmelerine yardımcı olur. Bununla birlikte staj sayesinde öğrenciler sektörü daha iyi anlar ve işletmelere adaptasyonları daha kolay olur (Aymanık vd., 2013). Çoğu zaman staj uygulaması sürecinde başarılı olan öğrencilerin sektörde kariyer yapma fikirleri oluşmaya başlamaktadır. İnsan kaynakları yönetimi alanında kariyer planlama ve yönetimi en hızlı gelişen bir alan olduğu bilinmektedir (Baruch, 1996).

Mevcut literatür gözden geçirildiğinde, ilgili tüm paydaşlar için stajla ilgili çok sayıda fayda tanımlanabilir. ‘Mükemmel’ bir dünyada, ‘ideal’ staj, finansaldan kariyer gelişimine ve akademik ilerlemeye kadar çeşitli faydalar sağlayabilir. Yapılan araştırmalar neticesinde staj eğitiminin farklı açılardan incelendiği birden fazla çalışma olduğu belirlenmiştir. Bu çalışmalar turizm eğitimi içinde yer alan turizm ve aşçılık öğrencilerinin staj süreci, stajdan duydukları memnuniyet, aldıkları eğitimden ve sektörden beklentileri ve gelecek kariyer planlarıdır (Beggs vd., 2008; Chi ve Gürsoy, 2009).

Kariyer

Kariyer, Fransızca “carrierre” İngilizce “career” kelimesinin karşılığı olarak Türkçede karşılığını bulmaktadır (Sarı ve Çevik, 2009). Günlük konuşma dilinde kariyer; insanların iş hayatı sürecinde ilerlemesi ve başarı elde etmesi anlamına gelmektedir. Bunun yanı sıra kişinin elde ettiği deneyimlerinin tamamı kariyer olarak düşünülmektedir (Taşlıyan vd., 2011). Bir çalışanın tüm hayatı boyunca yapmış olduğu işler o kişinin kariyerini oluşturur. Farklı bir tanımlamaya göre bireyin hayatı boyunca üstlendiği rollerdir. Bahsedilen bu roller kişilerin bireysel gelişimleri, başarı ve başarısızlıkları, bireyin olumlu ve olumsuz durumlarıdır. Bireylerin kariyer basamaklarından doğru geçmeleri, neyin, ne zaman, nasıl yapılacağına karar vermeleri kariyer planlaması olarak tanımlanabilir (Zengin, vd., 2011).

Mesleki kararlar insanın hayatı boyunca vereceği en önemli kararlardan biridir ve çeşitli faktörlerden etkilenerek şekillenir. Bu kararlar çoğu zaman insanların en kritik zamanlarında alınmaktadır. Genellikle gençlik döneminde verilmesi gereken bu ka-

rarlar insanların tüm yaşamını etkiler ve oldukça kritiktir (Pelit ve Arslantürk, 2011). Bu nedenle insanların bu süreçte mentor seçimleri oldukça önemlidir. Kariyer planlama sürecinde mentor oldukça önemli rol oynamaktadır (McDonagh, 2008). Yol göstericilik, danışmanlık olarak da tanımlanan mentorluk kariyer seçim sürecinde destekleyici bir rol üstlenmektedir. Böylece resmi mentorluk programı örgüt yönetiminde ve geliştirilmesinde önemli bir unsur olmaktadır. Resmi mentorluk programı; lisanüstü programlar, profesyonel kariyer hayatına yeni başlayanlar ve yüksek kademeye geçenler olarak gruplandırılabilir (Ritchie ve Genoni, 2002). Birey, daha fazla statü, güç ve para kazanmak için farklı pozisyonlara geçmek ister ve bunun için kendisini bu hedeflere götürecektir kararlar alır (Kitapçı ve Sezen, 2002). Bu süreçte kariyer amaçlarını ve bu amaçları gerçekleştirmesine yardımcı olacak araçları belirler (Türkkahraman ve Şahin, 2010).

İnsanın nasıl bir hayat süreceği, hayattan beklentisi, potansiyelin farkına varması ve kullanması, kendisine olan saygısı, sosyal desteği, maddi ve manevi kazanımları seçeceği mesleğe bağlıdır (Ehtiyar ve Üngüren, 2008). Bir iş için istihdam sağlanması insanların yeteneklerini göstermesine bağlıdır. Bireyler işlerini kaybetmemek ya da başka bir yere gitmemek için kariyerlerini geliştirmek durumundadır (Anafarta, 2002). Kariyer geliştirmeyle ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde kişisel özellikler, ekonomik etkenler, mesleğin saygınlığı öğrencilerin kariyer seçimlerinde etkili olduğu görülmektedir (Sav, 2008).

METODOLOJİ

Bu araştırmanın amacı gastronomi alanında eğitim alan öğrencilerin staj uygulamalarına bakış açılarının ve staj uygulamalarının öğrencilerin mutfak alanında kariyerlerine devam etme niyetlerine etkisinin araştırılmasıdır. Bu çalışmada nicel araştırma yöntemi tercih edilmiş olup veri toplama tekniklerinden anket tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini gastronomi alanında eğitim alan öğrenciler oluşturmaktadır. Örneklem seçiminde, kolayda örneklem yöntemi benimsenmiştir. Anket formunun oluşturulmasında Zopiatis ve Theocharous, (2013) tarafından yapılmış bu çalışma ile benzer konulu bir çalışmadan yararlanılmıştır. Söz konusu çalışmada yer alan ifadeler

Türkçeleştirilmiş olup alanında uzman akademisyenler tarafından kontrol edilmiştir. Gerekli düzenlemeler yapıldıktan sonra Google Forms uygulaması üzerinden online anket formu oluşturulmuş olup kolayda örnekleme yoluyla Türkiye'deki Yüksek Öğrenim Kurumlarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Açıcılık bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerden veri toplanmıştır. Araştırmanın yürütülmesi için Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Etik Kurulundan (E-60263016-050.06,04-49255 sayı ve 30/12/2020 tarihli) etik onayı alınmıştır. İfadelerin değerlendirilmesinde 5'li likert ölçeği kullanılmıştır. Toplamda 221 adet dönüş alınmıştır. Elde edilen veriler SPSS ve SmartPLS programına girilerek genel bulgular değerlendirilmiştir. Gerekli ön testler yapılarak Partial Least Square yaklaşımı ile yapısal eşitlik modeli (PLS-SEM) oluşturulmuş olup doğrulayıcı faktör analizi ve yol analizi yapılmıştır. SmartPLS, özellikle normal dağılım göstermeyen küçük örneklem grupları için kullanılması önerilen bir yapısal eşitlik modellemesi programıdır (Bacon, 1999; Hwang vd., 2010; Wong, 2010).

PLS-SEM yönteminde en küçük örneklem sayısının ölçekte bulunan ifade sayısının 10 katı olması önerilmektedir (Hair vd., 2017). Buna göre bu çalışma kapsamında ölçekte yer alan 16 ifade için minimum örneklem sayısının 160 olması gerekmektedir. PLS-SEM yöntemi ile örneklem sayısı belirlemede kullanılan bir diğer yöntem de GPower programı ile yapılan güç analizi (Ringle vd., 2014). Güç analizi, bir modelin en fazla tahmin ediciye sahip bölümünü dikkate alarak minimum örnek boyutunu belirleyen bir yöntemdir (Hair vd., 2017). Ayrıca güç analizi SmartPLS programı ile yapısal eşitlik modellemesi için etkili bir yöntemdir (Memon vd., 2020). GPower programı ile yapılan örneklem büyüklüğü hesabına göre araştırma modelini sağlıklı test etmek için gerekli olan örneklem büyüklüğü (etki büyüklüğü = 0.15, α = 0.05, güç = 0.95) 107 olarak hesaplanmıştır. Sonuç olarak belirtilen iki yöntemle göre modeli test etmede örneklem büyüklüğünün yeterli olduğu söylenebilir. Araştırmada kullanılan ölçek ve ifadeler şu şekildedir:

Staja Hazır Hissetme

SHH1. Üniversitede aldığım eğitimin, beni mutfak alanında staj uygulamalarına katılmak için uygun bir biçimde hazırladığı-

nı hissediyorum.

SHH2. Üniversitedeki dersler staj deneyimim için beni uygun bir biçimde hazırladı.

SHH3. Psikolojik olarak staj uygulamalarına katılmak için kendimi hazır hissediyorum.

İşbaşındaki Amirin Rolü ve Katkısı

IARK1. İşyerindeki amirim bana akıl hocalığı yaptı ve sektördeki geleceğim için yol gösterdi.

IARK2. İşyerindeki amirim profesyonel gelişimime önem verdi.

IARK3. İşyerindeki amirim beni hem öğrenci hem de stajyer olarak gördü.

Stajdan Elde Edilen Fayda

SEEF1. Mutfak alanındaki staj deneyimi yönetim yeteneğime katkı sağladı.

SEEF2. Mutfak alanındaki staj deneyimi teknik becerimi geliştirdi.

SEEF3. Staj programı genel olarak mutfak alanına olan ilgimi artırdı.

SEEF4. Genel olarak staj deneyimi profesyonel gelişimime katkı sağladı.

Stajdan Algılanan Başarı

SAB1. Genel olarak tüm eğitim ve staj programını başarıyla tamamladığımı hissediyorum.

SAB2. Yaşadığım staj deneyimi beklentilerimi karşıladı.

SAB3. Stajdan önce belirlediğim beklentilerim stajda karşılandı.

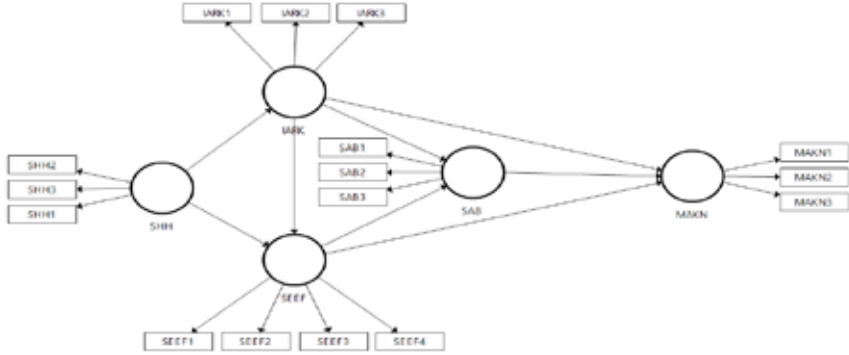
Mutfak Alanında Kariyerine Devam Niyeti

MAKN1. Yaşadığım staj deneyimi mutfak alanında kariyer planlama isteğimi artırdı.

MAKN2. Staj deneyimimi tamamladıktan sonra geleceğimi mutfak alanında görmeye başladım.

MAKN3. Mutfak alanındaki staj bu alanda başarılı bir kariyer şansımı artırdı.

Araştırmada yer alan ifadeler ve boyutlardan hareketle oluşturulan araştırma modeli Şekil 1’de verilmiştir.



**SHH: Staja Hazır Hissetme, *IARK: İşbaşındaki Amirin Rolü ve Katkısı, *SEEF: Stajdan Elde Edilen Fayda, *SAB: Stajdan Algılanan Başarı, *MAKN: Mutfak Alanında Kariyerine Devam Etme Niyeti*

Şekil 1. Araştırma Modeli

Oluşturulan model doğrultusunda araştırmanın hipotezleri aşağıdaki şekilde ifade edilebilir:

H1: Staja hazır hissetme boyutunun işbaşındaki amirin rolü ve katkısı üzerinde olumlu etkisi vardır.

H2: Staja hazır hissetme boyutunun stajdan elde edilen fayda üzerinde olumlu etkisi vardır.

H3: İşbaşındaki amirin rolü ve katkısı boyutunun stajdan elde edilen fayda üzerinde olumlu etkisi vardır.

H4: İşbaşındaki amirin rolü ve katkısı boyutunun stajdan algılanan başarı üzerinde olumlu etkisi vardır.

H5: İşbaşındaki amirin rolü ve katkısı boyutunun mutfak alanında kariyerine devam etme niyeti üzerinde olumlu etkisi vardır.

H6: Stajdan elde edilen fayda boyutunun stajdan algılanan başarı üzerinde olumlu etkisi vardır.

H7: Stajdan elde edilen fayda boyutunun mutfak alanında kariyerine devam etme niyeti üzerinde olumlu etkisi vardır.

H8: Stajdan algılanan başarı boyutunun mutfak alanında kariyerine devam etme niyeti üzerinde olumlu etkisi vardır.

Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik bulguları Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Verilerine İlişkin Bulgular

Cinsiyet	Frekans	%
Erkek	66	29,9
Kadın	155	70,1
Yaş	Frekans	%
18 yaş	12	5,5
19 yaş	34	15,4
20 yaş	55	24,9
21 yaş	46	20,8
22 yaş	39	17,6
23 yaş ve üstü	35	15,8
Okumakta Olduğunuz Bölüm	Frekans	%
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	173	78,3
Aşçılık	48	21,7
Sınıf	Frekans	%
1. Sınıf	70	31,7
2. Sınıf	55	24,9
3. Sınıf	70	31,7
4. Sınıf	26	11,8
Toplam	221	100

Tablo 1 incelendiğinde katılımcıların %70,1’inin erkek %29,9’unun kadınlardan oluştuğu; %24,9’unun 20 yaşında, %20,8’inin 21 yaşında, %17,6’sının 22 yaşında, %15,8’inin 23 yaş ve üzerinde, %15,4’ünün 19 yaşında ve %5,5’inin 18 yaşında olduğu; %78,3’ünün Gastronomi ve Mutfak Sanatları, %21,7’sinin Aşçılık bölümünde okumakta olduğu görülmektedir. Katılımcıların %31,7’si 1. sınıfta, %31,7’si 3. sınıfta, %24,9’u 2. sınıfta ve %11,8’i 4. sınıfta okumaktadır. Araştırma modelinde yer alan

değişkenlere ilişkin genel bulgular Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Değişkenlere İlişkin Genel Bulgular

Değişken	N	Ort.	Std. Sapma	Basıklık	Çarpıklık
Staja Hazır Hissetme	221	3,33	,89	-,625	,029
İşbaşındaki Amirin Rolü ve Katkısı	221	3,35	,89	-,514	,477
Stajdan Elde Edilen Fayda	221	3,72	,82	-,763	1,009
Stajdan Algılanan Başarı	221	3,44	,90	-,510	,476
Mutfak Alanında Kariyerine Devam Etme Niyeti	221	3,61	,86	-,741	1,089

Tablo 2 incelendiğinde stajdan elde edilen fayda 3,72, mutfak alanında kariyerine devam etme niyeti 3,61, stajdan algılanan başarı 3,44, işbaşındaki amirin rolü ve katkısı 3,35 ve staja hazır hissetme 3,33 ortalama ile değerlendirilmiştir. Boyutların basıklık ve çarpıklık değerleri normal sınırlar içerisinde (+1,5 ile -1,5 arasında) olup veri normal dağılım göstermektedir. Verilerin ölçüm modeline ilişkin bulgular Tablo 3’te verilmiştir.

Tablo 3. Ölçüm Modeline İlişkin Bulgular

Değişken	İfade	Faktör Yüğü	Cronbach’s Alpha	CR	AVE
Staja Hazır Hissetme	SHH1	0,865	0.789	0.878	0.707
	SHH2	0,863			
	SHH3	0,713			
İşbaşındaki Amirin Rolü ve Katkısı	IARK1	0,887	0.902	0.939	0.837
	IARK2	0,941			
	IARK3	0,866			
Stajdan Elde Edilen Fayda	SEEF1	0,850	0.919	0.943	0.804
	SEEF2	0,896			
	SEEF3	0,825			
	SEEF4	0,862			
Stajdan Algılanan Başarı	SAB1	0,838	0.834	0.923	0.857
	SAB2	0,908			
	SAB3	0,971			

Mutfak Alanında Kariyerine Devam Etme Niyeti	MAKN1	0,922	0.935	0.959	0.886
	MAKN2	0,903			
	MAKN3	0,923			

Tablo 3'e göre boyutların güvenilirliğinin göstergesi olan Cronbach's Alpha katsayıları 0,70'in üzerinde olduğundan ölçek güvenilir kabul edilmiştir (Hair vd., 2017). Ayrıca Composite Reliability (CR) skorlarının 0,8'in (Hair vd., 2017) ve Average Variance Extracted (AVE) skorlarının 0,5'in (Chin, 1998) üzerinde olduğu görülmektedir. Araştırma modeline uygulanan doğrulayıcı faktör analizi sonuçlarına bakıldığında ifadelerin faktör yüklerinin 0,713 ile 0,971 arasında gerçekleştiği ve tüm faktör yüklerinin 0,708'in üzerinde (Hair vd., 2017) değere sahip olduğu görülmektedir. Cronbach's Alpha ve CR katsayılarının eşik değerinin üzerinde olmasından dolayı iç tutarlılık güvenilirliği sağlandığı söylenebilir. Ayrıca AVE ve faktör yüklerinin eşik değer aralığında olması nedeniyle birleşme geçerliliğinin sağlandığı ifade edilebilir. Modelin ayırt edici geçerliliğine ilişkin bulgular Tablo 4'te verilmiştir.

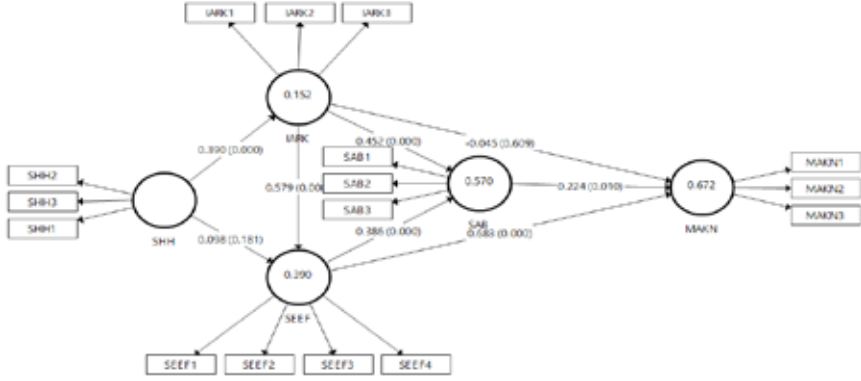
Tablo 4. Ayırt Edici Geçerliliğe İlişkin Bulgular

Heterotrait-Monotrait Ratio of Correlations (HTMT)	IARK*	MAKN*	SAB*	SEEF*	SHH*
İşbaşındaki Amirin Rolü ve Katkısı					
Mutfak Alanında Kariyerine Devam Etme Niyeti	0.591				
Stajdan Algılanan Başarı	0.766	0.713			
Stajdan Elde Edilen Fayda	0.701	0.899	0.752		
Staja Hazır Hissetme	0.477	0.550	0.481	0.395	

**SHH: Staja Hazır Hissetme, *IARK: İşbaşındaki Amirin Rolü ve Katkısı, *SEEF: Stajdan Elde Edilen Fayda, *SAB: Stajdan Algılanan Başarı, *MAKN: Mutfak Alanında Kariyerine Devam Etme Niyeti*

Ayrışma geçerliliğinin belirleyicisi olarak Henseler vd., (2015) tarafından önerilen HTMT katsayıları değerlendirilmiştir. Buna göre 0,90'ın altındaki katsayılar kabul edilebilir. Değişkenlerin HTMT katsayıları incelendiğinde tümünün 0,90'ın altında oldu-

ğu görülmektedir. Modelde ayrışma geçerliliğın sağlandığı ifade edilebilir. Araştırma modelinin geçerlilik ve güvenilirliğı sağlandığından bir sonraki aşama olarak yol analizi uygulanmıştır. Yol analizine ve P değerlerine ilişkin bulgular Şekil 2’de verilmiştir.



**SHH: Staja Hazır Hissetme, *IARK: İşbaşındaki Amirin Rolü ve Katkısı, *SEEF: Stajdan Elde Edilen Fayda, *SAB: Stajdan Algılanan Başarı, *MAKN: Mutfak Alanında Kariyerine Devam Etme Niyeti*

Şekil 2. Yol Analizine İlişkin Bulgular ve P Değerleri

Şekil 2 incelendiğinde R2 değerlerinin işbaşındaki amirin rolü ve katkısı boyutunda 0,152, stajdan elde edilen fayda boyutunda 0,390, stajdan algılanan başarı boyutunda 0,570 ve mutfak alanında kariyerine devam etme boyutunda 0,672 olduğu görülmektedir. Anlamlılık düzeylerine bakıldığında ise P değerlerinin staja hazır hissetme ile işbaşındaki amirin rolü ve katkısı arasında 0,000; staja hazır hissetme ile stajdan elde edilen fayda arasında 0,170; işbaşındaki amirin rolü ve katkısı ile stajdan elde edilen fayda arasında 0,000; işbaşındaki amirin rolü ve katkısı ile stajdan algılanan başarı arasında 0,000; işbaşındaki amirin rolü ve katkısı ile mutfak alanında kariyerine devam niyeti arasında 0,591; stajdan elde edilen fayda ile stajdan algılanan başarı arasında 0,000; stajdan elde edilen fayda ile mutfak alanında kariyerine devam niyeti arasında 0,000 ve stajdan algılanan başarı ile mutfak alanında kariyerine devam niyeti arasında 0,010 olarak ortaya çıkmaktadır. Hipotez testi sonuçları Tablo 5’te verilmiştir.

Tablo 5. Hipotez Sonuçları

Hipotez-ler	Yollar	Yol (r) Kat-sayısı	T De-ğeri	P De-ğeri	Hipotez So-nuçları
H1	SHH -> IARK	0.390	5.596	0.000	Desteklendi
H2	SHH -> SEEF	0.098	1.372	0.170	Desteklenmedi
H3	IARK -> SEEF	0.579	9.231	0.000	Desteklendi
H4	IARK -> SAB	0.452	8.326	0.000	Desteklendi
H5	IARK -> MAKN	-0.045	0.538	0.591	Desteklenmedi
H6	SEEF -> SAB	0.386	7.269	0.000	Desteklendi
H7	SEEF -> MAKN	0.683	11.963	0.000	Desteklendi
H8	SAB -> MAKN	0.224	2.592	0.010	Desteklendi

**SHH: Staja Hazır Hissetme, *IARK: İşbaşındaki Amirin Rolü ve Katkısı, *SEEF: Stajdan Elde Edilen Fayda, *SAB: Stajdan Algılanan Başarı, *MAKN: Mutfak Alanında Kariyerine Devam Etme Niyeti*

Tablo 5'e göre H1, H3, H4, H6, H7 ve H8 hipotezleri desteklenmiş olup H2 ve H5 hipotezleri desteklenmemiştir. Staja hazır hissetmenin, işbaşındaki amirin rolü ve katkısı üzerine (r: 0,390) pozitif yönlü anlamlı bir etkisi; işbaşındaki amirin rolü ve katkısının, stajdan elde edilen fayda üzerine (r: 0,579) pozitif yönlü anlamlı bir etkisi; işbaşındaki amirin rolü ve katkısının, stajdan algılanan başarı üzerine (r: 0,452) pozitif yönlü anlamlı bir etkisi; stajdan elde edilen faydanın, stajdan algılanan başarı üzerine (r: 0,386) pozitif yönlü anlamlı bir etkisi; stajdan elde edilen faydanın, mutfak alanında kariyerine devam niyeti üzerine (r: 0,683) pozitif yönlü anlamlı bir etkisi ve stajdan algılanan başarının, mutfak alanında kariyerine devam niyeti üzerine (r: 0,224) pozitif yönlü anlamlı bir etkisi bulunmaktadır. Staja hazır hissetmenin, stajdan elde edilen fayda üzerine ve işbaşındaki amirin rolü ve katkısının, mutfak alanında kariyerine devam niyeti üzerine anlamlı bir etkisi bulunmamaktadır.

SONUÇ

Mezun olan öğrencilerin ilgili sektörde çalışmak istememesi veya çalışmaması işgücü kaybı olarak görülmektedir. Öğrencileri sektörde çalışmaya hazırlayan uygulamalardan birisi de staj

uygulamalarıdır. Öğrencilerin stajları mezun olduktan sonra sektörde çalışma düşünceleri üzerinde etkili olabilir. Bu araştırmanın amacı gastronomi alanında eğitim alan öğrencilerin staj uygulamalarına bakış açılarının ve staj uygulamalarının öğrencilerin mutfak alanında kariyerlerine devam etme niyetlerine etkisinin araştırılmasıdır. Bu amaç kapsamında Türkiye’de bulunan yükseköğretim kurumlarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümlerinde öğrenim gören 221 öğrenciden veri toplanmıştır. Toplanan veriler SPSS programına girilerek tanımlayıcı bulgular elde edilmiş, sonrasında SmartPLS programı ile hipotez testleri için geçerlilik ve güvenilirlik analizleri ile doğrulayıcı faktör ve yol analizleri yapılmıştır.

Araştırmanın bulgularına göre staja hazır hissetmenin işbaşındaki amirin rolü ve etkisinin algılanması üzerinde bir etkisi bulunmaktadır. Buna göre üniversitelerde verilen gastronomi eğitiminde öğrencilerin staja hazırlanması önem arz etmektedir. Öğrencilerin stajları esnasında deneyimledikleri işbaşındaki amirin rolü ve etkisinin, stajdan elde ettikleri fayda ve algıladıkları başarı üzerinde etkisi bulunmaktadır. Stajdan elde edilen fayda ve algılanan başarının, öğrencilerin mutfak alanında kariyerine devam etme niyetleri üzerinde etkisi bulunmaktadır. Genel olarak bakıldığında gastronomi alanında eğitim alan öğrencilerin kariyer planlamaları üzerinde yapmış oldukları stajlar ve staj sırasında edindikleri deneyimler etkili olmaktadır. Gastronomi alanında eğitim alan öğrencilerin kariyer planlamaları üzerinde stajın etkisinin olduğuna dair elde edilen bulgular alanyazındaki bazı çalışmalar ile örtüşmektedir (Akoğlu vd., 2017; Aydemir ve Buyruk, 2019; Cizrelioğulları ve Altun, 2019; Özdemir ve Önçel, 2019; Yıldız ve Aslan, 2019).

Öğrenciler staja gitmeden önce sektörün yapısı ve özellikleri hakkında bilgilendirilmelidir. Öğrencilerin yaptıkları stajlar kontrol altında tutulmalı, staj yapılan işletmeler belirli niteliklere sahip olmalı, stajyerler işletme tarafından birer işgören olmanın yanı sıra öğrenci olarak da değerlendirilerek mesleki gelişimleri ön planda tutulmalıdır. Staj döneminde okul ile işletmeler işbirliği içerisinde olmalıdır. Üniversiteler eğitim planlarında öğrenciyi staja hazırlayacak dersler ve eğitimlere yer vermelidir. Sonuç olarak öğrencilerin üniversitedeki eğitimleri esnasında

staja iyi hazırlanması staj esnasında edinilen deneyimler öğrencilerin mesleki gelişimine katkı yapmaktadır. Bu da stajdan elde edilen faydayı artırmakta, stajdan elde edilen fayda da stajdan algılanan başarıyı etkilemektedir. Stajdan elde edilen fayda ve algılanan başarı öğrencilerin mutfak alanında kariyerlerine devam etme niyetlerini artırmaktadır. Böylece mezun olan öğrencilerin mutfak alanında kariyer planı yapacağı düşünülerek etkili bir eğitimin verildiği ifade edilebilecektir. Bu konuda yapılacak olan ileriki çalışmalar daha büyük bir örneklem ile tekrarlanabilir, stajdan önce ve stajdan sonra şeklinde karşılaştırma yapılarak yürütülebilir.

KAYNAKÇA

Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 146-159.

Anafarta, N. (2002). Bireysel kariyer danışmanı olarak rehber, *Cumhuriyet Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(1): 115- 128.

Aydemir, D. A. ve Buyruk, L. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4): 3225, 3248.

Aymankuy, Y., Tetik, N., Girgin, G. K. ve Aymankuy, Ş. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimindeki staj uygulamasına öğrenci ve akademisyenleri bakışları (BTİO-YO'da uygulama), *International Journal of Human Sciences*, 10: 101-128.

Bacon, L. D. (1999). Using LISREL and PLS to measure customer satisfaction. In *Sawtooth Software Conference Proceedings* (pp. 2-5). California: La Jolla.

Baruch, Y. (1996). Organizational career planning and management techniques and activities in use in high-tech organizations, *Career Development International*, 1(1): 40-49.

Beggs, B., Ross, C. M. and Goodwin, B. (2008). A comparison of student and practitioner perspectives of the travel and tourism internship. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, 7(1): 31-39.

Chi, C. G. and Gürsoy, D. (2009). Employee satisfaction, customer satisfaction, and financial performance: An empirical examination. *International Journal Of Hospitality Management*, 28(2): 245-253.

Chin, W. W. (1998). Commentary: Issues and opinion on structural equation modeling. *MIS quarterly*, 22(1): 7-16.

Cizrelioğulları, M. N. ve Altun, Ö. (2019). Zorunlu staj eğitimi alan turizm ve gastronomi öğrencilerinin staj memnuniyetinin incelenmesi: Doğu Akdeniz Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4): 2447-2465.

Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki, 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Çetin, Ş. (2005). Öğrenci stajlarında yararlanılan dersler üzerine ampirik bir değerlendirme: Mersin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2): 153 169.

Danaher, P. (2012). *An investigation of the current course content on the ba (hons.) in culinary arts hot kitchen modules in the dublin institute of technology to ascertain whether the content is adequate in meeting the needs of the stakeholders*. Ireland: Dublin Institute of Technology, Unpublished Thesis.

Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: Karşılaştırmalı bir uygulama*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Ehtiyar, R. ve Üngüren, E. (2008). Turizm eğitimi alan öğrencilerin umutsuzluk ve kaygı seviyeleri ile eğitime yönelik tutumları arasındaki ilişkinin belirlenmesine yönelik bir araştırma, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(4): 373-388.

Gökdemir, A. (2009). *Mutfak hizmetleri yönetimi* (Üçüncü baskı). Ankara: Detay



Yayıncılık.

Görkem, O. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama*. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.

Güçer, E. (2004). *Türkiye'deki, turizm eğitimi ile avrupa birliği üyesi ülkelerdeki turizm eğitiminin karşılaştırılması ve sektörün turizm eğitiminden beklentileri*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Hair Jr, J. F., Hult, G. T. M., Ringle, C. and Sarstedt, M. (2017). *A primer on partial least squares structural equation modeling (PLS-SEM)*. 2nd ed. Sage publications.

Henseler, J., Ringle, C. M., and Sarstedt, M. (2015). A new criterion for assessing discriminant validity in variance-based structural equation modeling. *Journal of the academy of marketing science*, 43(1): 115-135.

Hughes, M. H. (2003). *Culinary professional training: Measurement of nutrition knowledge among culinary students enrolled in a southeastern culinary art institute*. University of Alabama, Unpublished PH Dr. Thesis.

Hwang, H., Malhotra, N. K., Kim, Y., Tomiuk, M. A. and Hong, S. (2010). A comparative study on parameter recovery of three approaches to structural equation modeling. *Journal of marketing research*, 47(4): 699-712.

Kinton, R. ve Ceserani, V. (1987). *The theory of catering*, London.

Kitapçı, H. ve Sezen, B. (2002). Çalışanların tatminini belirleyici unsurlar üzerine bir araştırma: kariyer süreci örneği. *Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(1): 219-230.

Kozak, N. ve Açıkgöz, Z. (2015, Şubat). Gastronomi eğitimi arama konferansı. 7. Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı Sonuç Raporu, Antalya (Kitap basım yeri İstanbul), 9-19.

Kurnaz, A., Kurnaz, A. H. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32: 41-61.

Lee, D. C., Chen, C. F., Hung, L. M. and Chen, C. C. (2011). Effects of labor conditions, socialization and personality upon student in terns' working willingness in hospitality industry. *African Journal of Business Management*, 4(30):11813-11825.

Lee, C. S. and Chao, C. W. (2012). Intention to "leave" or "stay". The role of internship organization in the improvement of hospitality students' industry employment intentions. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 18(7): 749-765.

McDonagh, T. K. (2008). Identifying grant funding: mentored career development and transition awards. *American Society of Hematology*, 1:12-15.

Memon, M. A., Ting, H., Cheah, J. H., Thurasamy R., Chuah, F. and Cham T. H. (2020). Sample size for survey research: review and recommendations. *Journal of Applied Structural Equation Modeling*, 4(2): 1-20.

Olçay, A., Yıldırım, İ. ve Sürme, M. (2015). Turizm eğitimi alan öğrencilerin staj eğitimi hakkında görüşleri: Gaziantep örneği. *Yükseköğretim ve Bilim Dergisi*. 5(3): 324-334.

Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 35: 193-203.

Özdemir, N. ve Önçel, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi. *Journal of*

Tourism and Gastronomy Studies, 7 (2): 1159-1176.

Pehlivan, R. (2008). *Lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin sektör ile ilgili tutumlarının mezuniyet sonrası kariyer seçimine etkisi*. Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Pelit, E. ve Arslantürk, Y. (2011). Turizm işletmelerinin iş etiğine yönelik uygulamalarının çalışma yeri tercihindeki önemi: turizm öğrencileri üzerinde bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16(1): 163-184.

Ringle, C. M., Silva, D. and Bido, D. (2014). Structural equation modeling with the Smartpls. *Brazilian Journal of Marketing*, 13(2): 56-73.

Ritchie, A. and Genon, I, P. (2002). Group mentoring and professionalism: A programme evaluation. *Library Management*, 1(2): 68-78.

Robbins, S. P. and Judge, T.A. (2007). *Organizational behavior*, 12th ed. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.

Sarı, E. ve Çevik, A. (2009). Kadın için kariyer gelişiminin önemi. *Uluslararası- Disiplinler Arası Kadın Çalışmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, 1, 65.

Sav, D. (2008). Bireysel kariyer planlamada etkili olan faktörler ve üniversitelerin etkisi üzerine bir araştırma. Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Şengün, S. (2017). Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer, Saruışık, M. (Editör), *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi içinde* (170-185). Ankara: Detay Yayıncılık.

Taşlıyan, M., Arı, N.Ü. ve Duzman, B. (2011). İnsan Kaynakları Yönetiminde Kariyer Planlama ve Kariyer Yönetimi: İİBF Öğrencileri Üzerine Bir Alan Araştırması. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 3(2): 231-241.

Türkkahraman, M. ve Şahin, K. (2010). Kadın ve kariyer. *Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 2(1): 75-88.

Türkseven, E. (2012). Turizm eğitiminde yaşanan staj sorunları: Lisans öğrencilerinin görüşlerine yönelik bir araştırma. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Wong, K. K. (2010). Handling small survey sample size and skewed dataset with partial least square path modelling. *Vue: the magazine of the Marketing Research and Intelligence Association*, 20: 20-23.

Yıldız, M. ve Aslan, Z. (2019). Yiyecek-İçecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2): 1124-1141.

Zengin, B., Şen, M.L. ve Taşar, O. (2011). Marmara bölgesinde turizm lisans öğrencilerinin konaklama sektöründe cinsiyete göre kariyer düşünceleriyle ilgili bir araştırma. *International Conference On Eurasian Economies*, 217-225.

Zopiatis, A. and Theocharous, A. L. (2013). Revisiting hospitality internship practices: A holistic investigation, *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 13: 33-46,

Zopiatis, A. and Constanti, P.(2007). And never the Twain shall meet: Investigating the hospitality industry-education relationship in Cyprus. *Education & Training*, 49(5): 391-407.

ALTERNATİF BESLENME ODAKLI BİR TREND OLARAK: SLOW FOOD

İsmail AKYOL⁴

Zeynep ASLAN⁵

GİRİŞ

İçinde bulunduğumuz dünyaya dikkatli bir şekilde baktığımızda, hızın yaratmış olduğu bir kaos ortamını görmekteyiz. Bu kaos ortamının tarım devrimi ile başladığı ve sanayi devrimi ile birlikte hızlandığı görülmektedir. Bu hız sonucunda, doğal kaynakların bir daha geriye gelmeyecek şekilde yok olmaya başladığı dikkat çekmektedir. Hız doğaya zarar vermekle birlikte, insanların yaşam sürelerindeki düşüşünde en büyük nedeni olarak da gösterilmektedir. İnsanların bu hızı hayatına almasıyla beraber, yapılan işin arttığı, ürünlerinin kalitesinin ise düştüğü görülmektedir. Slow food, hızın hayatı bu şekilde kötü etkileyişine karşı koymak için yavaşlamakla başlamak gerektiğini savunmaktadır. Slow food, hızlı yaşam ile gelen bilinçsiz beslenme ile mücadele etmek, yöresel geleneklerin ve yemek kültürlerinin devamlılığını sağlamak için 1989 yılında kurulmuş ulusal bir harekettir (www.slowfood.com). İyi, temiz, adil gıda ilkelerini kapsayan slow food doğal ve kaliteli ürünlerle yemeği sağlıklı ve lezzetli hazırlamayı amaçlarken, emekçinin ve tüketicinin hakkını savunmayı, ekosistemi korumayı amaçlamaktadır.

4 Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Aydın, Türkiye, ismailakyol011@gmail.com

5 Prof. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Aydın, Türkiye, z.aslan.izmir@gmail.com

Slow food hareketi, yavaş ama kararlı adımlarla hareket etmesinden dolayı salyangozu sembolü olarak kullanılmaktadır. Yavaş hareket, yavaş okul, yavaş seyahat, yavaş şehir, yavaş turizm, yavaş hayat, yavaş sanat, yavaş yemek, yavaş para, yavaş eğitim, yavaş mimari, yavaş medya, yavaş moda gibi, yaşamın birçok alanında hareketine devam etmektedir. Slow food hareketi, Türkiye’de ilk olarak 1996 yılında Yavaş Gari Bodrum ismiyle Muğla’da kurulmuştur. 2006 yılından itibaren Carlo Petrini, slow food hareketi kapsamında Muğla, İzmir, İstanbul, Ankara ve Çanakkale gibi merkez illeri ziyaret etmiştir. Bu ziyaretler ile birlikte Türkiye’de conviviumlar kurulmaya başlamıştır.

Konunun öneminden yola çıkılarak yapılan literatür taramasında, slow food hareketi ile ilgili dar kapsamlı çalışmaların yapıldığı görülmektedir. Konunun önemine dikkat çekmek, literatüre katkı sağlamak ve sonrasında yapılacak çalışmalara yön verebilmek amacıyla hazırlanan bu çalışmada; öncelikle alternatif beslenme odaklı trendler, yavaş hareketi ve slow food hareketi açıklanmakta, sonrasında slow food hareketinin tarihsel gelişimine, felsefesine, ilkelerine, misyonuna ve Türkiye’de slow food hareketinin gelişimine yer verilmektedir.

ALTERNATİF BESLENME ODAKLI TRENDLER

Günlük yaşamda iş seyahatlerinin artması, kitleleşme, yemek yapmak için harcanan zamanın gittikçe azalması ve kalan zamanı farklı yönlerde kullanma ihtiyaçlarının artması ile gastronomi gün geçtikçe değer kazanmaya başlamıştır. Eskiden yeme içme, bir ihtiyaç iken günümüzdeki yaşantıda sosyo-kültürel bir aktiviteye dönüşmüştür. Yeme içmenin sosyo-kültürel bir aktiviteye dönüşmesiyle birlikte gastronomi kavramı 20. yüzyılda önem kazanarak sağlıklı, lezzetli ve kültürel değerleri içeren sanatsal ürün haline gelmiştir (Yılmaz ve Şenel, 2016). Bu değişimler ile birlikte yiyecek-içecek işletmeciliğinde bazı değişimler olmuş ve bu değişimlerin sonucunda yeni trendler ortaya çıkmıştır (Karamustafa vd., 2016). Ortaya çıkan trendlerin genel amaçları, insanların besin sorununa çözüm yolları bulmak olmuştur. Bunun yanında suyun dünyada azalması, yanlış tarım uygulamaları ile tarımın azalması, hayvansal gıdalarda verimin düşmesi ve doğanın giderek kirlenmesi gibi olumsuzlukların çözülmesinde

trendler önemli bir yer tutmaya başlamıştır (Kurgun, 2017).

1920’li yıllarda Amerika sokaklarında seyyar arabalarda hot-dog satışlarının artmasıyla, alternatif beslenme odaklı trendlerinin başlangıcı olan fast food akımı ortaya çıkmıştır. Fast food akımı gelişerek 1960 yılında müşterilerin içeride hızlı bir şekilde yemek yiyebileceği restoranlar haline gelmiştir (Özdoğan vd., 2016). Bu akımla birlikte slow food; kan grubuna göre beslenme, çiğ yemek, organik tarım, yeşil restoranlar, fonksiyonel gıdalar, vejetaryen beslenme, füzyon mutfak, dikey tarım ve 3 boyutlu yemekler gibi farklı birçok trendin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bazı örnekleri aşağıda kısaca açıklanmaktadır.

Hızlı Yemek (Fast Food): Amerika’da ortaya çıkan fast food, insanların kısa zaman içerisinde yemek ihtiyaçlarını karşılamak için hızlı ve kolay hazırlanan bir yemek akımıdır (Akçadağ ve Bozkurt, 2019). Elmacıoğlu (1996) hızlı yemeği sınırlı menü ile faaliyet gösteren işletmelerin en az zamanda, en fazla sayıda müşteriye hizmet sunan standart yöntemlerle hazırlanmış gıdaların servisinin yapıldığı sistem olarak tanımlamaktadır.

Vejetaryen Beslenme: Bazı insanların hayvanların öldürülmesine karşı çıkması ile birlikte Vejetaryenliğin ortaya çıktığı düşünülmektedir. Vejetaryen ise, bitkisel odaklı yiyeceklerin tüketilmesi ve hayvan etlerinin tüketilmemesi veya sınırlı miktarda tüketilmesini savunan kişilere verilen isimdir (Baysal, 1995; Karabudak, 2012).

Çiğ Yemek (Raw Food): Ateş bulunmadan önce yiyeceklerin pişirilmeden tüketilmesi, insanların çiğ beslenme akımının daha sağlıklı olmasını düşünmelerine neden olmuştur (Çoruhlu 2013). Çiğ beslenmede; otlar, meyveler, sebzeler, hububatlar, baklagiller, kuruyemişler önemli yer tutmaktadır. Çiğ beslenme düzenine girenlerin başlıca nedenleri; daha sağlıklı olma arzusu, hastalıklardan korunmak, uzun bir yaşam sürmek, ekonomik imkanlar, dini inançlar ve dünyayı korumak gibi nedenlerdir (Aktaş ve Özkök, 2018).

Yeşil (Green) Restoranlar: Yeşil restoranlar, çevreye zararı olmayan ve enerji tasarrufu sağlayacak şekilde tasarlanmış yeni ya da tadilat yapılan binalar olarak tanımlanmaktadır. Yeşil restoranların ortaya çıkma nedenlerine bakıldığında; ekolojik den-

genin bozulması, küresel ısınmanın artışı vb. gösterilmektedir (Lorenzini, 1994). Gün geçtikçe dünyada restoran sayıları artmaktadır ve bu restoranlar çok büyük sera emisyon gazı üretmektedir. Yeşil restoranlar bunlara karşı durmakta olup yerel ve organik hammaddeler kullanarak geri dönüşüme önem vererek sürdürülebilir ürünler üretmekte ve sunmaktadır (Teng ve Wu, 2019).

Fonksiyonel Gıdalar: Fonksiyonel gıda, ilk kez Japonya'da sağlığa etkisi bulunan yiyeceklerin listelenerek sağlık harcamalarının düşürülmesini hedefleyen bir girişimdir (Çakmak, 2018). 2007 yılında FAO tarafından yapılan açıklamaya göre; fonksiyonel ürünler, konveksiyonel ürünlerle aynı görünmekte ve sağlık açısından kronik hastalıkların riskini azaltan ürünler olarak tanımlanmaktadır (www.fao.com).

Kan Grubuna Göre Beslenme: Bu beslenmenin temeli, 20. yüzyılın başında kanın gruplara bölünmesi ile ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu beslenme türü, insanların kan gruplarına göre beslenmesi gerektiğini savunmaktadır (Bayraktar, 2019). Buna göre, insanların sağlıklı yaşayabilmesi için kendi kan grubuna uygun beslenme türünü seçmelidir. Beslenmede bu farklılıkların temel nedeni, kandaki kırmızı kan hücrelerinin yabancı moleküller bakımından diğer kan grupları arasında farklılıklar göstermesidir (Yıldız ve Yılmaz, 2020).

YAVAŞ HAREKETİ KAVRAMI

Sanayi devrimi ile birlikte dünyanın, tarımsal üretim merkezli yapısından çıkıp, makine ile üretim merkezli yapıya geçtiği görülmektedir. Sanayi devrimi ile birlikte insanlar köylerini bırakarak şehirlere göç etmişlerdir. Fabrikalarda çalışmaya başlayan insanlar, hızlı hayata uyum sağlayabilmek amacıyla hayatı yavaşlatan durumları gereksiz görmeye başlamıştır. Makine ile üretime geçen dünya ile birlikte ulaşım, haberleşme ve üretim tekniklerinde değişim olmaya başlamıştır. Bu hızlı yaşam ile birlikte insanların yeme içme alışkanlıkları, aile ortamları, hayat standartları değişmiştir. İnsanlar daha hızlı yaşamaya başlamış ve hayattan zevk alamaz hale gelmişlerdir. Bu duruma dünyanın çeşitli bölgelerinden tepkiler gelmeye başlamıştır (Kazcyns-

ki, 1996; Özkan, 2011; Broadway, 2015; Donat ve Yavuzçehre, 2016; Bacakoğlu, 2019). Bunun sonucunda ise yavaş hareketi ortaya çıkmıştır. Yavaş hareket savunucuları, yavaş hareketi hızlı yaşama karşı bir cevap olarak görmektedir. Yavaş hareket, tembellik ve hayatı yavaş yaşamak değildir. Tam tersine hayatı kendi hızında anlamlı, sürdürülebilir, zevk alınabilir şekilde yaşama sanatıdır (Gallagher, 2013). Yavaş hareketin savunucularından olan Honore (2008 :16) yavaşlığı *“Yavaşlık gelişen teknolojik dünyaya karşı veya hızlı hayata karşı duruş değildir; dünyayı daha yaşanabilir, daha zevk alınabilir kılan bir durumdur.”* olarak tanımlamaktadır.

Yavaş hareket; modern ve hızlı hayatı eleştiren, yeme-içme biçimi, insani ilişkiler, seyahatler, yaşam tarzı gibi durumların zevk alınarak yapılmasını savunan toplumsal bir harekettir. Yavaş hareket, 1986'da Roma'da açılan Mc Donald's restoranının açılışını Carlo Petrini önderliğindeki topluluğun protesto etmesiyle başlamıştır (Alpat, 2013). Yavaş hareket felsefesi, insanlar üzerinde hızlı yaşam baskısının azalacağını, hayatın daha yaşanabilir bir şekle geleceğine savunmaktadır (www.slowmovement.com). Petrini (2003: 26) 'ya göre yavaşlık insanın enerjisini, yaşamayı en çok istediği dünyayı yaratmaya adanmasını gerektirmektedir. Petrini bu durumu *“Eğer bir geleneği canlandırmak ve ona taze bir soluk vermek istiyorsan, ihtiyaç duyduğun genelde yeni bir alet çantası ve biraz yenilikçi fikirlerdir.”* diye ifade etmektedir.

Yavaş hareket sadece yeme-içme kültüründe değil, farklı alanlardaki çalışmaları da kapsamaktadır (Kocabaş, 2020). Bu çalışmalar; yavaş turizm, yavaş para, yavaş eğitim, yavaş moda, yavaş mimari, yavaş sanat, yavaş okullar, yavaş fotoğrafçılık, yavaş seyahat, yavaş kahve ve yavaş şehirdir. Aşağıda bu hareketlerin bazılarına yer verilmektedir.

Yavaş Şehir (Cittaslow): Cittaslow Hareketi, 1999 yılında Greveli Paolo Saturnini ile başlamıştır (www.cittaslowturkiye.com). Carlo Petrini tarafından desteklenen bu hareket, 30 ülkede ve 236 kentte devam etmektedir. Cittaslow; kentsel üretimin, kültürel ve geleneksel ürünlerin, çevreye özgü değerlerin ve bu konularda sürekliliğin sağlanması olarak sıralanabilecek amaçları kapsayan bir harekettir (Kadıoğlu, 2009; Atik ve Atik, 2018; (Yurtseven ve Kaya, 2011). Bu felsefe, hayatın, keyif alınabile-

cek bir hızla yaşanmasını savunmaktadır (www.cittaslowturkiye.com).

Yavaş Yaşam: Yavaş yaşam, bir yaşam felsefesi olarak kabul edilmektedir. Bu felsefenin temeli, modern hayatın getirdiği hızlı hayattan uzaklaşıp yavaş hareket etmek ve anı değerini bilmeye yönelmektir (Yurtseven vd., 2010). Yavaş yaşam, insanların kendilerine zaman ayırmasını ve zevk alınan konulara daha fazla zaman ayrılması gerektiğini savunan bir harekettir (Parkins ve Craig, 2006).

Yavaş Seyahat: Yavaş seyahat, seyahatlerini uzun tutan, gittikleri yerlerde uzun süre kalan ve gittiği yerlerin kültürünü, doğa güzelliklerini ve insanını tanımak isteyen bireyler ile başlamış bir harekettir (Balcı 2019). Yavaş seyahat ile insanlar seyahat ettikleri yerleri derinlemesine inceleyerek farklı bağlar kurmaktadır (Gardner, 2009).

Yavaş Turizm: Yavaş turizm, bu bölgede yaşayan ve buraya gelen turistlerin turizm değerlerini geliştirmek ve korumak amacıyla yöresel halkın bilinçlendirilmesini hedefleyen bir harekettir. Bu hareket, yöresel halkın turizm olgusunun farkında olması ve gelen turistlerin kültürel farklılıklarına saygı duyulmasını sağlamayı amaçlamaktadır (Sezgin ve Ünüvar, 2011). Yavaş turizmi seçen turist profili yavaşlık arayan günlük hayatın yoğun temposundan kaçan bireylerdir. Bu bireyler çevre dostu olarak tatillerinin tadını çıkarmayı ve bu deneyimden zevk almayı amaçlamaktadır (Özdemir ve Çelebi, 2018).

SLOW FOOD KAVRAMI

Slow food (Yavaş Yemek) hareketi, temelinde 1980 yılında İtalya'nın Bra şehrinde kurulan "Hür ve Övülen Barolo Şarabı Dostları Derneği" ile başlamaktadır. Derneğin amacı; yöresel ürünler ile ilgili farkındalık yaratmak ve insanların dikkatini şarapla beraber yemek yemeğe çekmek ve bu durumdan zevk almasını sağlamaktır (Petrini, 2003). 1986'da bir grup İtalyan aydın, Roma'nın merkezindeki İspanyol merdivenlerinin yanına uzun bir masa kurarak, geçen Romalılara ve turistlere geleneksel İtalyan yemekleri sunmuştur. Bu eylemin amacı; sadece McDonalds'ı protesto etmek değil, hızlı yaşama karşı bir alternatif

oluşturmaktır. Uluslararası yavaş yemek hareketi, resmi olarak 1989 yılına kadar kurulmamış olsa da bu hareketin başlangıç noktası olarak gösterilmektedir (Miele ve Murdoch, 2002; Petrini, 2003; Nilsson, 2010; Güven, 2011; Sırım, 2012; Viassone ve Grimmer, 2015).

Yavaş yemek, ocakta kısık ateşte yemek yapmak anlamına gelmemektedir. Collins (2006) üretimden tüketime kadar olan süreçte uygulanan bütün aşamalarda, dikkat edilmesi gereken kuralları açıklamaktadır. Slow food, tüketiciye ve üreticiye doğal kaynakların sınırlı olduğunu ve israf etiğine direnilmesi gerektiğini hatırlatmaktadır (Petrini ve Padovani, 2011). Slow food 1989'da gerçekleştirilen Slow food manifestosu ile uluslararası bir projeye dönüşmüştür. Arjantin, Brezilya, Avusturya, Fransa, Hollanda, Danimarka, Macaristan, Almanya, İtalya, Japonya, İspanya, İsviçre, İsveç, Amerika Birleşik Devletleri ve Venezuela'dan gelen delegeler 9 Kasım 1989'da Falco Portinari'nin yazdığı bildiriye onaylamışlardır (Petrini, 2003; Sırım, 2012).

Slow Food Hareketinin Tarihsel Gelişimi

1980'lerde Carlo Petrini önderliğindeki bir grup aktivist tarafından Slow Food'un güzel tatları, gastronomik zevkleri, yöresel gelenekleri ve yavaş bir yaşam temposunu savunmak amacıyla başlatıldığı bilinmektedir. Bugün Slow Food, 160'tan fazla ülkede devam etmekte olan küresel bir harekettir (www.slowfood.com). Slow food hareketinin günümüze kadar geçirdiği tarihsel süreç aşağıda sıralanmaktadır (Yurtseven, 2007; Paksoy ve Özdemir, 2014; Kocabaş, 2020; www.slowfood.com ve www.sdp-platform.com);

- 1980 yılında Bra'da, Barolo Dostlarının Özgür ve Değerli Birliği kurulmuştur.
- 1986 yılında Carlo Petrini önderliğinde bir grup Roma'daki McDonald's açılışına tepki göstermişlerdir. Bu slow food hareketinin başlangıcı kabul edilmiştir.
- 1988 yılında Arcigola'nın Siena'da Birinci Ulusal Kongresi gerçekleştirilmiştir.
- 1989 yılında Slow Food hareketi Paris'te kurulmuş ve kurulduktan sonra 15 delege tarafından Slow Food manifestosu imza-

lanarak uluslararası bir harekete dönüşmüştür.

- 1990 yılında uluslararası ilk slow food kongresi Venedik'te yapılmıştır.
- 1992 yılında Slow Food Almanya' da kurulmuştur.
- 1993 yılında Slow Food İsviçre'de kurulmuştur.
- 1996 yılında Slow Food hareketi, Torino'da ilk Salone del Gusto'yu düzenlemiş ve Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) projesini tanıtmıştır.
- 1997 yılında Bra'da Slow Food hareketinin artizan peynir fuarı gerçekleştirilmiştir.
- 1997 yılında Dire, Fare, Gustare (Saying, Doing, Tasting) Konferansı, Slow Food Taste and Food Education Projesi'nin başlangıcı olmuştur.
- 1998 yılında Slow Food, Agenzia di Pollenzo adında bir şirket kurmuştur.
- 2000 yılında Slow Food ABD'de kurulmuş ve Slow Food Presidia Projesi başlamıştır.
- 2001 Yeni Slow Food siteleri açılmıştır.
- 2003 yılında Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı kurulmuştur.
- 2004 yılında Gastronomi Bilimleri Üniversitesi, İtalya'nın Bra kentinde açılmış ve Slow Food Japonya kurulmuştur.
- 2005 Slow Food İngiltere'de kurulmuştur.
- 2006 yılında Brezilya Salao das Comunidades do Alimentoda geleneksel gıda etkinliği düzenlenmiştir.
- 2007 yılında il bölgesel Terra Madre toplantıları Beyaz Rusya ve Brezilya'da yapılmıştır. Aynı yılda Meksika'da Slow Food Uluslararası Kongresi, dünyanın çeşitli ülkelerinden katılan 600 delege ile gerçekleştirilmiştir.
- 2008 yılında Terra Madre Ağı ile, İrlanda Hollanda ve Etiyopya'da toplantılar yapılmış ve ABD tarafından San Francisco'da kaliteli gıdanın kutlandığı "Slow Food Nation" gerçekleştirilmiştir.
- 2009 yılında Arjantin, Tanzanya, Avusturya ve Norveç'te ilk

bölgesel Terra Madre toplantıları gerçekleştirilmiştir.

- 2010 yılında Azerbaycan, Arjantin, Brezilya, Kanada, Güney Kore, Gürcistan ve Kazakistan’da ilk bölgesel Terra Madre toplantıları yapılmıştır.

- 2011 yılında Slow Avrupa kampanyası başlamıştır. Bu kampanyasının amacı; biyoçeşitliliğin korunmasını, sürdürülebilirliği ve küçük ölçekli çiftçiler desteklemektir.

- Slow food ve Birleşmiş Milletler Tarım Örgütü FAO, 2013 yılının mayıs ayında, ortak girişimlerde bulunmak için bir anlaşma imzalamıştır.

- 2014 yılında Slow Food Yayınevinin yeni yayını olan “Slow Wine Magazine”, mayıs ayında yayınlanmaya başlamıştır.

- 2018 yılında Terra Madre Nordic’in ilk yayını, Danimarka’nın Kopenhag kentinde gerçekleştirilmiş ve Rusya’da Slow Food’un temelleri atılmıştır.

Yukarıdaki süreçte de görüldüğü gibi slow food sürekli büyüyen yöresel gelenekleri, gastronomik zevkleri, güzel yemekleri ve yavaş bir yaşam temposunu savunmak için dünyanın her yerinde öncü bir harekettir.

Slow Food Hareketinin Felsefesi

Yavaş yemek hareketi “iyi, temiz, adil gıda” felsefesi ile ortaya çıkan, hayvanları, doğayı ve üreticilerin gelir düzeyini dikkate alan bir harekettir (Özkan, 2011). Gelenekselliğe uygun bir şekilde yetiştirilmiş yiyeceklerin lezzetlerine, mevsimlerine dikkat ederek incelikle hazırlanmış yemekleri ön plana çıkarmaktadır. Yavaş yemek hareketi, tarımda ata tohumlarının kullanılması, yerel ürünlerin ve üretimlerin desteklenmesini, sadeliğinin sürdürülmesini, bölgesel halkın ekonomik haklarının korunması ve bölgesel kalkınmayı sağlayan, küreselleşmenin üretim ve tüketim alanında yarattığı hızlı yemeğe karşı gerçekleştirilen ulusal bir harekettir (Özgürel ve Avcıkurt, 2018). Yavaş yemeğin felsefesini, insanların yiyecek seçimlerinin dünyayı nasıl etkilediği ve yöresel lezzetlerin azalmasına dikkat çekmek oluşturmaktadır.

Salyangozlar hakkında yazılmış ilk kitaplardan biri olan “In Praise of Slowness” (Yavaşlığa Övgü), 1607 yılında İtalya’da Francesco Angelita tarafından yazılmıştır. Kitabın içeriği; sal-

yangozların sakin yavaş hayatı ve insanların bu hayattan öğrendikleriyle ilgilidir. Bu kitaptan salyangoz yavaştır ve yavaşlık temel erdemdir olmak üzere iki sonuç çıkmaktadır. Yavaş yemek hareketi, bu düşünsel yapıyı genişleterek yavaşlığı, uygarlık yerine doğanın tercih edilmesi şeklinde tanımlamaktadır (www.slowfood.com).

Slow Food Hareketinin İlkeleri

Yavaş yemek hareketi, dünyada her insanın ulaşabileceği, gerçek lezzeti alabileceği, üreticiler, tüketiciler ve doğa için en iyi ürünü ve hizmeti hayal etmektedir. Yiyeceklerin gerçek tatlarından uzaklaşmasına ve sanayi tarımına karşıdır. Yavaş yemek hareketinin amacı, üretici ile tüketici arasındaki bağı kurmaktır. Bu sayede insanlar, kaliteli ürüne daha uygun fiyatlar ile ulaşabilmekte, yeni lezzetler tadabilmekte ve üreticiye destek sağlayabilmektedir (www.slowfood.com; Paksoy ve Özdemir, 2014). Slow food “iyi, temiz, adil gıda” olmak üzere 3 temel ilkeye dayanmakta olup bu ilkeler aşağıda kısaca açıklanmaktadır:

- **İyi Gıda**

İyi gıdayı bilebilmek için yerel ürünün gerçek aromasını, tadını, görünüşünü bilmek gerekmektedir. Gıdaların nitel özellikleri öğrenildiğinde insanlar, iyi gıdayı seçtiğinin farkına varabilmektedir (Yurtseven ve Kaya, 2010).

- **Temiz Gıda**

Temiz Gıda, gıdalar üretilirken ekolojik sisteme zarar vermeden üretim teknikleri ile üretilmesi, insan sağlığını olumsuz etkilememesi ve biyoçeşitliliği korumasını içermektedir. (Yurtseven ve Kaya, 2010). Gıdaların sağlıklı bir şekilde sürdürülebilir boyutunu kapsamaktadır.

- **Adil Gıda**

Üreticiden tüketiciye kadar olan süreçte, kaliteli ürünün her iki tarafı fiyat olarak tatmin edecek şekilde eşitliliğin sağlanmasını ifade etmektedir (Yurtseven ve Kaya, 2010). Bireyler, bu üç ilkeyi kendi çevrelerinde uygulayarak bu harekete katılabilmektedir. Bu üç ilke ile birlikte besin sistemi gelişebilmektedir. Dünyada küçük üretici desteklediği sürece, kaliteli ürüne düşük fiyat ve kolay erişim ile ulaşılabilmesi mümkündür (Hoering,

2021).

Slow Food Hareketinin Misyonu

Gastronomi ile birlikte yavaş yemek, ekoloji ve tarım alanlarında önemli bir hareket olmuştur. Yavaş yemek hareketi; gıdaların biyoçeşitliliğinin korunması, lezzet eğitimlerinin yaygınlaşması ile mükemmel gıdanın tüketicilere tanıtılmasını ve üretici ile tüketiciyi bir araya getirmeyi amaçlamaktadır (www.slowfood.com; Kocabaş, 2020). Misyonları aşağıda sıralanmaktadır (www.slowfood.com ve www.ztbb.org.com);

- Kültürel mirası korumak
- Geleneksel bilgiyi yüceltmek
- Yerel üreticiye desteklemek
- Köylü, çiftçi ve işçinin ürettiği eşsiz ürünlere ulaşmaya çalışmak
- Hayatın ritmiyle uyumlu olmak
- Doğayı ve biyoçeşitliliği korumak
- Lezzet eğitimleri vermek ve bu eğitimleri yaygınlaştırmak
- Sofraları şenliğe dönüştürmek
- Yiyeceği tanımak ve nasıl üretildiğini bilmek

TÜRKİYE'DE SLOW FOOD HAREKETİ

Slow food hareketi Türkiye'de ilk olarak 1996 yılında "Yavaş Gari Bodrum" ismiyle Muğla'da başlamıştır. 2006 yılından itibaren Carlo Petrini, slow food hareketi kapsamında Muğla, İzmir, İstanbul, Ankara ve Çanakkale gibi merkez illeri ziyaret etmiştir. Bu ziyaretler ile birlikte Türkiye'de conviviumlar kurulmaya başlamıştır (Gezeroğlu, 2013).

Slow food Türkiye'de 42 yerel conviviuma sahiptir ve bunlar kendi bölgelerine yakın yerlerde faaliyet göstermektedir. Büyük illerde birden fazla convivium bulunabilmektedir. Türkiye'deki conviviumlar; İstanbul, İzmir, Gaziantep, Ankara, Muğla, Mersin, Çanakkale, Antalya, Balıkesir, Rize, Aydın, Kırklareli, Şanlıurfa, Hatay, Kastamonu, Adana, Bursa ve Sakarya'da oluşturul-

muştur (Paksoy ve Özdemir, 2014). Bu conviviumlar aşağıdaki tabloda gösterilmektedir;

Tablo 1. Türkiye’de Convivium Şubeleri

Convivium	Şehir
Ankara	Ankara
Bozcaada	Çanakkale
Balkon Bahçeleri	İstanbul
Mavi Yengeçler Antalya	Antalya
Delice	Balıkesir
Fikir Sahibi Damaklar	İstanbul
Fırtına Vadisi	Rize
Gaziantep	Gaziantep
Göbekli tepe	İstanbul
Yenipazar	Aydın
Yavaş Gari Bodrum	Muğla
Yağmur Böreği	İstanbul
Trakya	Kırklareli
Teos	İzmir
Şile Palamut	İstanbul
Mahal	İzmir
Mordoğan	İzmir
Kars	İstanbul
Bardacık	İzmir
İhsangazi	Kastamonu
İda	Çanakkale
Hasankeyf	Batman
Halfeti	Şanlıurfa
Gökçeada	Çanakkale
Mut’un Biyolojik Çeşitliliğinin ve Ekolojisinin Korunması	Mersin
Kültürlerin Ortak Mutfağı	Hatay
Dünya Pazarı Tarsus	Mersin
Graundtable İstanbul	İstanbul
Karaburun Yemek, Biyoçeşitlilik ve Kültürel Miras	İzmir
Masraflı	İzmir
Muğla Gıda ve Seyahat sürdürülebilirliği	Muğla
Ortaca Büyüğünden Küçüğüne	Muğla

Tarsus Gıda Mirasının Korunması	Mersin
Gıda Biyoçeşitliliğinin ve Gökova Ekosisteminin Korunması	Muğla
Kastamonu yöresel yemek kültürünün yaşatılması	Kastamonu
Sakarya – gastronomik mirası ve biyoçeşitliliği korumak	Sakarya
Yavaş Balık Mersin, Akdeniz’i Kurtarıyor	Mersin
Supporting small producers of Narlıdere	İzmir
Sürdürülebilir Gıda Bursa	Bursa
İş	İzmir
Toros Yemek, Beslenme ve Gastronomi Eğitimi	Mersin
Miras Yemekleri için Adana	Adana

Kaynak: www.slowfood.com

Slow foodun uluslararası resmi internet sayfasında, convivium isimleri ile iletişim adresleri bulunmaktadır. 42 tane convivium’un yanı sıra Türkiye’nin farklı bölgelerinden 77 ürün, Ark of Taste Projesi kapsamında yer almaktadır. Aşağıdaki tabloda ürünlere yer verilmektedir.

Tablo 2. Türkiye’de Ark of Taste’e Kayıtlı Olan Ürünler

Ürün Adı	Ürün Kategorisi	Bölge
Kars Eski Kaşar peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi
Foça Tarhanası	Çeşitli	Ege Bölgesi
Beyşehir Tarhana	Unlu Mamuller	Doğu Anadolu Bölgesi
Bileki Ekmeği	Unlu Mamuller	Karadeniz Bölgesi
Bodrum Peksimet	Unlu Mamuller	Ege Bölgesi
Boğatepe Gravyer Peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi
Yanıksı Dondurma	Süt Ürünleri	Akdeniz Bölgesi
Çakmak Peyniri	Süt Ürünleri	Akdeniz Bölgesi
Çamlıhemşin Karakovan Balı	Bal	Karadeniz Bölgesi
Çanak Peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi
Çavuş Üzümü	Şarap ve Üzüm Çeşitli-leri	Ege Bölgesi
Çerez Tarhana	Çeşitli	Doğu Anadolu Bölgesi
Çekme Makarna	Makarna	Ege Bölgesi
Divle Obruk Peyniri	Süt Ürünleri	Doğu Anadolu Bölgesi
Hurma Zeytin	Meyve ve Çerez	Ege Bölgesi

Karalahna	Şarap ve Üzüm Çeşit- leri	Ege Bölgesi
İmroz Koyunu	Hayvancılık	Akdeniz Bölgesi
Karayaka Koyunu	Hayvancılık	Doğu Anadolu Bölgesi
İsot (Urfa) Biber	Baharat ve Yabani Otlar	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
Gambilya	Bakliyat	İç Anadolu Bölgesi
Kars Kazı	Hayvancılık	Karadeniz Bölgesi
Karaman Kara Mercimek	Bakliyat	Doğu Anadolu Bölgesi
Eğir Dut Pekmezi	Meyve Konservesi	İç Anadolu Bölgesi
Erkence Sızma Zeytinyağı	Yağ	Ege Bölgesi
Foça Karası	Şarap ve Üzüm Çeşit- leri	Ege Bölgesi
Gömbe Tarhanası	Çeşitli	İç Anadolu Bölgesi
Gürcüli, Çüründük, Çürük, Çürnük Peyniri	Süt Ürünleri	Marmara Bölgesi
Hanak Balı	Bal	İç Anadolu Bölgesi
Havyar	Balık ve Deniz Ürünleri	Ege Bölgesi
Hırsız Çalmaz Kavunu	Meyve ve Çerez	Marmara Bölgesi
İzmir Tulumu	Süt Ürünleri	Ege Bölgesi
Kargı Tulum Peyniri	Süt Ürünleri	Doğu Anadolu Bölgesi
Çatal Siyez, Kabulca, Kab- lıca	Tahıllar ve Unlar	İç Anadolu Bölgesi
Kastamonu Pastırması	Et Ürünleri	Karadeniz Bölgesi
Koca Tarhana	Çeşitli	Akdeniz Bölgesi
Yelten Tarhanası	Çeşitli	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
Yedikule Marul	Sebze	Marmara Bölgesi
Yanık Yoğurt	Süt Ürünleri	Ege Bölgesi
Karabaşotu Reçeli	Meyve ve Çerez	Ege Bölgesi
Vasilaki Üzüümü	Şarap ve Üzüm Çeşit- leri	Ege Bölgesi
Van Otlı Peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi
Türkmen Saçak Peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi
Kopanisti	Süt Ürünleri	Ege Bölgesi
Tunceli Sarımsağı	Sebze	İç Anadolu Bölgesi
Tatlı Limon	Meyve ve Çerez	Doğu Anadolu Bölgesi
Şeker Pancarı Pekmezi	Çeşitli	İç Anadolu Bölgesi
Çam Sakızı	Çeşitli	İç Anadolu Bölgesi

Ekşi Tarhana	Çeşitli	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
Ekşi Kara Üzümü, Karaoğlan	Meyve ve Çerez	Doğu Anadolu Bölgesi
İsli Çerkez Peyniri	Süt Ürünleri	Marmara Bölgesi
Isırganlı Erişte	Makarna	Ege Bölgesi
Şile Bal Sirkesi	Sirke	Karadeniz Bölgesi
Siyez Bulguru	Tahıllar ve Unlar	Karadeniz Bölgesi
Kuntra Üzümü	Şarap ve Üzüm Çeşitleri	Marmara Bölgesi
Kuru Kaymak	Süt Ürünleri	Doğu Anadolu Bölgesi
Mihaliç/Kelle Peyniri	Süt Ürünleri	Marmara Bölgesi
Sakızlı Tarhana	Çeşitli	İç Anadolu Bölgesi
Sakız Koyunu	Hayvancılık	Ege Bölgesi
Adana Zeytin Topağı	Meyve, Kuruyemiş ve Meyve Konserveleri	Akdeniz Bölgesi
Altınözü Biber	Baharatlar Yabani Otlar ve Çeşniler	Akdeniz Bölgesi
Armola Peyniri	Süt ve Süt Ürünleri	Ege Bölgesi
Bardack İnciri	Meyve, Kuruyemiş ve Meyve Konserveleri	Ege Bölgesi
Bezde Tulum	Süt ve Süt Ürünleri	Akdeniz Bölgesi
Küflü Katık Peyniri	Süt ve Süt Ürünleri	Akdeniz Bölgesi
Bozyazı Kavutu	Çeşitli	Akdeniz Bölgesi
Yanmış Dondurma	Pasta, Hamur İşleri ve Tatlılar	Akdeniz bölgesi
İçi Boş Üzüm	Şaraplar ve Üzüm Çeşitleri	Ege Bölgesi
Turunç Ekşisi	Meyve, kuruyemiş ve meyve konserveleri	Akdeniz Bölgesi
İvrindi Kelle Peynir	Süt ve Süt Ürünleri	Marmara Bölgesi
Sarı Ulak Zeytini	Meyve, fındık ve meyve konserveleri, Yağ	Akdeniz Bölgesi
Kirlihanım Peyniri	Süt ve Süt Ürünleri	Ege Bölgesi
Çam Fıstığı Helvası	Kekler, hamur işleri ve tatlılar	Ege Bölgesi
Patkara Üzümü	Şaraplar ve Üzüm Çeşitleri	Akdeniz bölgesi
Kızıl Tort Peyniri	Süt ve Süt Ürünleri	Akdeniz Bölgesi
Şalgam Suyu	Damıtılmış ve fermente edilmiş içecekler	Akdeniz Bölgesi
Şeker Pancarı Pekmezi	Çeşitli	İç Anadolu Bölgesi

Topaç Sarımsağı	Sebzeler ve sebze konserveleri	Doğu Anadolu Bölgesi
-----------------	--------------------------------	----------------------

Kaynak: www.slowfood.com, www.fondazione Slow Food.com

Türkiye’de slow food gün geçtikçe büyümekte ve bunlara yenileri eklenmektedir.

SONUÇ

Slow food hareketi, temelinde 1980 yılında İtalya’nın Bra kentinde kurulan “Hür ve Övülen Barolo Şarabı Dostları Derneği” ile başlamıştır. 1986 yılında Carlo Petrini önderliğindeki bir grup, Roma’daki McDonald’s açılışını protesto etmiştir. Bu protesto, slow food hareketinin başlangıcı olarak kabul etmektedir. Hareketin temelinde; insanların yeme içme alışkanlıklarından başlayarak, hızlı tüketim ve hızlı üretime bir tepki bulunmaktadır. Fast food hareketine karşı olarak ortaya çıkan slow food hareketinin amacı; yerel üreticinin ve yöresel özgünlüğün savunulması, damak tadının, sofradaki güzel muhabbetin desteklenmesi ve tüketicinin bu konuda bilinçlendirilmesidir. Yavaş hareketi, kâr amacı gütmeyen gönüllü bir örgütlenmedir. Gün geçtikçe adı daha fazla duyulmaya başlamış olan yavaş hareketlerinin tümü, hızlı yaşamı tamamen ortadan kaldıramasa da olumsuz etkilerini azaltmak konusunda yardımcı olmaktadır. Slow food hareketinin, yaygın olarak düzenlenen etkinlikler ile dünyada her geçen gün daha da bilinir ve uygulanır olduğu görülmektedir. Risk altında olan ürünlerin korunmasını sağlayarak biyoçeşitliliğin korunmasına büyük ölçüde fayda sağlamaktadır. 2022 yılının verilerine göre; slow food hareketi, 1.000.000’den fazla kişi tarafından desteklenmekte olup 100.000’den fazla üyeye sahiptir (www.slowfood.com).

Slow food, “iyi, temiz, adil” ilkelerini temel almaktadır. Bölgelerin özgünlüğünün korunması gerektiğini düşünmektedir. Tarım aşamasının başlangıcından sunumuna dek ekosisteme zarar vermeden yapılan üretimi desteklemektedir. Yöreye özgü yiyeceklerin korunmasını, üreticinin emeğinin karşılığını almasını, biyoçeşitliliğin korunmasını ve tüketici açısından adil fiyat felsefesini savunmaktadır. Slow food, dünyada olduğu gibi Türkiye’de de hızla büyümektedir. 42 tane conviviumun yanı sıra

Türkiye'nin çeşitli bölgelerinden 77 ürün, Ark of Taste Projesi kapsamında yer almaktadır. Ülkemizde yemek kültürümüzün korunacağı, çiftçilerimize destek olacağı, doğaya katkı sağlayacağı ve turizm gelirlerini arttıracığı ön görülmektedir.

KAYNAKÇA

Akçadağ, M. ve Bozkurt, T. A. (2019). Fast-food ürünlerinin tercih edilme nedenlerinin tespiti: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi öğrencileri üzerine bir uygulama. *Journal of Life Economics*, 6(4), 449-462..

Aktaş, N. ve Algan Özkök, G. (2018). *Raw Food*. H. Ferhan Nizamlioğlu (Ed.), *Gastronomide Güncel Konular* (s. 117-128). Konya: Billur Yayınevi.

Alpat, E. (2013). “Yavaş Moda Nedir?”. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 5(7): 44- 47.

Atik, A ve Atik, İ. (2018). SlowCity Hareketinden Slow Food Hareketine Doğru Giderken Belediyelerin Rolü. *Paradoks Ekonomi Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 14(Özel Sayı-1): 1-16.

Bacakoğlu, Ş. Ö. (2019). Türkiye’de Kır-Kent Çelişkisi Bağlamında Yavaş Yemek Hareketi: Germiyan Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı. Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Türkiye

Balcı, E. (2019). Yavaş şehir akımına yönelik yerel halkın algısının belirlenmesi: Perşembe örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı. Gazi Üniversitesi, Türkiye.

Bayraktar, A. (2019). Kan Gruplarına Göre Beslenme. 2. *Uluslararası Herkes İçin Spor ve Wellness Kongresi*, Antalya-Alanya, ss. 1059-1062.

Baysal, A. (1995). Vejeteryan Beslenmesi: Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 24(2):181-194.

Broadway, M. (2015). Güneybatı İrlanda’da yavaş yaşamı uygulamak: Clonakilty ve yerel yemekler üzerine bir vaka çalışması. *Coğrafi İnceleme*, 105 (2), 216-234.

Collins, H. (2006). Collins Cobuild Advanced Learner’s English Dictionary. *Great Britain*.

Çakmak, H. (2018). Fonksiyonel Gıda nedir? Hitit Üniversitesi Ders Notları.

Çoruhlu, A. (2013). *Tokuz Ama Açız. Alkali Beslenme ile Mideni Değil Hücreni Doyur*. İstanbul: Doğan Kitap.

Donat, O. ve Yavuzçehre, P. S. (2016). Sakin Kent Hareketinin Türkiye’deki Gelişimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 9(42): 1480-1488.

Elmacıoğlu, F. (1996). Hızlı Hazır Yemek Sisteminde (fast-food) Önceliklerin Belirlenmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 25(1): 30-34.

Gallagher, A. (2013). Slow ethics: A Sustainable Approach To Ethical Care Practices? *Clinical Ethics*, 8(4): 98-104.

Gardner, N. (2009), A Manifesto for Slow Travel. Hidden Europe, <https://www.hiddeneurope.eu/a-manifesto-for-slow-travel>

Gezeroğlu, E. (2013). Sivil Toplum Kuruluşları Kampanyalarında Medyanın Rolü Slow Food/Fikir Sahibi Damaklar “İstanbul Lüfere Hasret Kalmasın” Kampanyasının İncelenmesi, Danışman: Suat Gezgin, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gazetecilik Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Güven, E. (2011). Yavaş Güzeldir: Yavaş Yemekten Yavaş Medya’ya Hızlı Tüketim Dair Bir Çözüm Önerisi. *Selçuk İletişim*, 7(1): 113-121.



Hoering, U. (2021). *Gıda Bağımsızlığı*. Yeni İnsan Yayınevi.

Honore, C. (2008). *Hız Çılgınlığına Başkaldıran Yavaşlık Hareketi*. (Çev. E. Gür). İstanbul: Alfa Yayınları.

<http://www.sdplatform.com/Dergi/564/Slow-food-Yavas-yeme-akimi.aspx>, (Erişim tarihi: 01.06.2022).

<http://ztbb.org/festival/geleneksel-tip-festivali-2008/slow-food>, (Erişim tarihi: 03.06.2022).

<https://cittaslowturkiye.org/tr/cittaslow-hareketi> (Erişim tarihi: 05.06.2022).

https://slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_ENG.pdf, (Erişim tarihi: 06.06.2022).

<https://www.fao.org/about/en>, (Erişim tarihi: 06.06.2022).

https://www.fondazioneSlowFood.com/en/nazioni-arca/turkey-en/?fwp_paged=6, (Erişim tarihi: 10.06.2022).

<https://www.slowfood.com/about-us/our-history>, (Erişim tarihi: 07.06.2022).

<https://www.slowfood.com/about-us/our-philosophy>, (Erişim tarihi: 07.06.2022).

<https://www.slowfood.com/nazioni-condotte/turkey>, (Erişim tarihi: 07.06.2022).

Kadioğlu, D. Y. (2009). Yavaşlığın keyfi bu şehirlerde. *Yolculuk Dergisi*, 6(2): 65-82.

Karabudak, E. (2012). *Vejetaryen Beslenmesi*. Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayınları

Karamustafa, K., Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 8(2): 29-69.

Kazcynski, T. J. (1996). *Sanayi Toplumu ve Geleceği* (Çev. Kaos Yayınları). İstanbul: Kaos Yayınları.

Kocabaş, M. (2020). Slow Food Hareketine Yönelik Etnografik Bir Araştırma: Geriyan Köyü Örneği. Danışman Dr. Öğr. Üyesi. Mehmet Şeremet, Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Kurgun, H. (2017). *Nörogastromoni*, Kurgun, H. (Editör), Gastronomi Trendleri Milenyum ve Ötesi İçinde (24-35). Ankara: Detay Yayıncılık.

Lorenzini, B. (1994). The Green Restaurant, Part II: Systems And Service. *Restaurant And Institutions*, 104: 119-136.

Miele, M. and Murdoch, J. (2002). The Practical Aesthetics Of Traditional Cuisines: Slow Food İn Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 42(4): 312-328.

Nilsson, J. H. (2010). Slow Baltic. The Slow Food Concept in Relation to Baltic Gastronomy. *The first international conference on Sustainable Food in Tourism and Hospitality: Local foods, regional development and the environment*. Kalmar, (pp. 189-204).

Özdemir, G. ve Çelebi, D. (2018). Exploring Dimensions Of Slow Tourism Motivation. *Anatolia*, 29(4): 540-552.

Özdoğan, O. N., Gül Özdoğan, Y. ve Tütüncü, S. (2016). *Fast Food Akımı*, Özdoğan, O., N. (Editör), Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendleri İçinde (1-3) (İkinci baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Özgürel, G. & Avcıkurt, C. (2018). Yavaş Yemek (Slow Food) Hareketinin Yerli Turistler (Akademisyenler) Tarafından Algılanışı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4): 568-587.

Özkan, H. C. (2011). Bir Sürdürülebilir Kent Modeli: Yavaş Şehir Hareketi. İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

Paksoy, M. ve Özdemir, B. (2014). Yeni Bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (yavaş yemek) Hareketi. *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3-5.

Parkins, W. and Craig, G. (2006). *Slow Living*, Oxford: Berg Publisher.

Petrini, C. (2003). *Slow Food: The Case for Taste*. New York: Columbia University Press.

Petrini, C. and Padovani, G. (2011). *Slow Food Devrimi* (Slow Food Revolution, Trc. EK Z, Çağrı). İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.

Sezgin, M. ve Ünüvar, Ş. (2011). Sürdürülebilirlik ve Şehir Planlaması Ekseninde Yavaş Şehir. Konya: Çizgi Kitabevi.

Sırım, V. (2012). Çevreyle Bütünleşmiş Bir Yerel Yönetim Örneği Olarak Sakin Şehir Hareketi ve Türkiye'nin Potansiyeli *Journal of History Culture and Art Research*, 1(4): 119-131.

Teng, Y. M. and Wu, K. S. (2019). Sustainability development in hospitality: The effect of perceived value on customers" green restaurant behavioral intention. *Sustainability*, 11(7): 1987.

Viassone, M. ve Grimmer, M. (2015). Ethical Food As A Differentiation Factor For Tourist Destinations: The Case Of Slow Food. *Journal of Investment and Management*, 4(1): 1-9.

Yıldız, M. ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5): 19-35.

Yılmaz, H. ve Şenel, P. (2016). *Kitle iletişiminde gastronomi. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*. (Ed. Yılmaz, H.). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yurtseven, H. R. (2007). *Slow Food ve Gökçeada: Yönetmel Bir Yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Yurtseven, H. R. ve Kaya, O. (2011). Slow tourists: A comparative research based on Cittaslow principles. *American International Journal of Contemporary Research*, 1(2): 91-98.

Yurtseven, H.R., Kaya, O. ve Harman, S. (2010). *Yavaş Hareketi*. (Birinci Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

KIBRIS MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN GELENEKSEL TURŞULAR ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Mehmet ÇAVUŞOĞLU⁶

Olena ÇAVUŞOĞLU⁷

GİRİŞ

Toplumların uzun bir tarihi süreç boyunca oluşmuş olan kültürel yapısının önemli bir parçası olan yiyecek içecek kültürü, bölgede yaşayan insanların yaşam biçimi, inançları, alışkanlıkları, coğrafi faktörler ve ekonomik yapıya bağlı olarak şekillenmektedir. İnsanların temel ihtiyaçlarından en önemlisi olan beslenme ihtiyacı, öncelikle hayatta kalmanın vazgeçilmez bir unsuru olmasının yanı sıra, sosyal ve kültürel aktivitelerin de vazgeçilmezleri arasındadır. İnsanlar sosyalleşme veya sevdikleri insanlarla keyifli zaman geçirme aktivitelerinde çoğu zaman lezzetli yiyecek ve içecekler de tüketmektedir.

Bu çalışma, birçok büyük uygarlığa ev sahipliği yapmış, köklü bir tarih ve zengin bir kültürel geçmişe sahip olan Kıbrıs adasının yiyecek içecek kültürü konusunda yapılmış olan bir çalışmadır. Kıbrıs geleneksel yeme içme kültüründe yer alan, ada mutfağında mevcut birçok yemeğin yanında keyifle tüketilmesinin yanı sıra, evlerde ve yiyecek içecek işletmelerinde meze olarak da sunumu yapılan ada mutfağının vazgeçilmezi çok özel turşular

6 Dr. Öğr. Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada UBY, Turizm İşletmeciliği, Gökçeada, Türkiye, mcavusoglu@comu.edu.tr

7 Gastronomi Uzmanı, Gökçeada, Türkiye, lunnacik@gmail.com

konusunda yapılmış olan bir çalışmadır. Çalışmada yer alan ve özellikle doğadan toplanan otlardan yapılan turşular, ada insanların ilkbahar mevsiminde çok yaygın olarak yaptığı sosyal bir etkinlik olan “ovadan ot toplama” aktivitesinin bir parçası olarak da sosyal yaşamda yerini almaktadır.

Binlerce yıldan beri onlarca medeniyete ev sahipliği yapmış Kıbrıs adası, misafir ettiği birçok kültüre ait olan yiyecek içecek alışkanlığı içerisinde yer alan ve daha sonra ada mutfağında da geleneksel olarak üretimi yapılan turşular, adada ve endüstriyel olarak üretim yapan yerel işletmelerin gönderdiği ülkelerde de sevilerek tüketilen yiyeceklerin başında gelmektedir.

Bu çalışma, Kıbrıs adasında üretimi yapılmakta olan çok özel geleneksel turşular ve bunların yapım ve sunum yöntemleri hakkında detaylı bilgiler içeren bir çalışma olma özelliği taşımaktadır. Çalışma kapsamında yapılmış olan literatür taramasında, ada mutfağında yer alan turşular ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanmazken, daha önce yapılmış olan bazı akademik çalışmalar içerisinde çok fazla detaylı olmayan bazı bilgiler olduğu gözlemlenmiştir. Geleneksel turşular özelinde yapılmış olan bu çalışma, ada yiyecek içecek kültürünün kayıt altına alınması ve sürdürülebilirliği açısından literatüre katkı sağlayacak bir çalışma özelliği de ayrıca taşımaktadır.

KIBRIS ADASI

Kıbrıs adasına deniz yolu ile gelen ilk insan yerleşimlerinin günümüzden yaklaşık on iki bin yıl öncesi olan Pre-neolitik dönemde başladığı düşünülmektedir. Adada yapılmış olan arkeolojik çalışmalar adanın ilk sakinlerinin Kıbrıs'a komşu olan en yakın anakaradan geldiklerini göstermektedir. Öncelikle adaya ayak bastıkları kıyı bölgelerine yerleşen bu insanlar daha sonraları ada dışından gelen saldırılara karşı önlem almak ve korunmak için adanın iç kısımlarında yer alan bölgelere yerleştikleri düşünülmektedir (Salihoğlu, 2018: 394). Akdeniz bölgesinde yer alan ve yüzölçümü olarak en büyük üçüncü ada olan Kıbrıs, tarihin çeşitli dönemlerinde Mısır, Hitit, Dor, Finike, Asur, Pers, Ptolemy, Roma, Bizans, Arap, Lusignan, Ceneviz, Venedik, Osmanlı ve İngiliz gibi birçok uygarlığın egemenliği altında gir-

miştir (Önal, 2020: 195). Kıbrıs'ın coğrafi konumu adanın tarih boyunca önemli siyasi, ticari ve ekonomik yollar üzerinde olma özelliği sağlamıştır. Köklü tarihi geçmişinden kaynaklanan zengin kültürel mirası, coğrafyası, doğal kaynakları ve yıl boyunca ılıman bir özellik gösteren Akdeniz iklim koşulları, Kıbrıs adasına önemli bir ticaret, özgün bir kültür, sanat, turizm ve dünya çapında ünlenmiş birçok yöresel gıda ürünü ile de önemli bir gastronomi merkezi olma özelliği de kazandırmıştır.

GASTRONOMİ KAVRAMI

Kökene Yunanca olan Gastronomi kelimesi, Gastro yani mide ve Nomos yani yasa veya kural kelimelerinin birleşmesiyle oluşmuş olan “yiyecek içecek kuralları” anlamına gelen bir kavramdır. Gastronomi, yiyecek ve içeceğe ait olan pişirme, hazırlama, sunma ve saklama gibi birçok uygulamayı bünyesinde barındıran bir kavramdır. Gastronomi, sosyokültürel anlamda insan ihtiyacı olan gıdaların nasıl hazırlanması gerektiği, hangi malzemeleri içermesi gerektiği, tüketim ve sunum şeklinin ne zaman ve ne şekilde olması gerektiğini de açıklayan bir rehber ve kılavuz olma özelliği de taşımaktadır (Ekici, 2020: 3).

Gastronomi en temel insan ihtiyacı olan sağlıklı beslenme, yiyeceklerin ve içeceklerin hazırlanması ve sanatsal bir boyutu da olan sunumu, toplumların kültürel mozağının önemli bir bileşeni olmasının yanı sıra ekonomik, sosyal ve kültürel aktivitelerin ayrılmaz bir parçası olması özelliği ile önemli bilgi birikimi olan bir kavramdır. Gastronominin temel amacı insanların, en uygun malzemelerle, sağlıklı ve lezzetli gıdalarla beslenmeleri olsa da hazırlanan yiyeceklerin tüketilmesi aşamasında eğlenceli ve keyifli zaman geçirmelerine de neden olan sosyal ve kültürel bir aktivite olarak insan yaşamında yer almış önemli bir kavramdır.

Toplumların gastronomi kültürü nesilden nesile geçen kültürel bir kod olarak da insan yaşamı içerisinde büyük bir öneme sahiptir. Zaman zaman bölgesel, zaman zaman yöresel ve bilgi iletişim çağını yaşadığımız günümüzde küresel bir değer olarak da insanları etkileyen gastronomi, çoğu zaman gelişmeye ve değişime eğimli yönü ile de dinamik bir olgu olarak karşımıza

çıkılmaktadır. Gastronomi gıda ürünlerinin doğadan toplanması veya yetiştirilmesi, kullanılacak olan malzemelerin gerekli olan ön hazırlığın yapılması daha sonra aşçılar ve şefler tarafından pişirme veya gerekli teknikler kullanılarak hazırlaması süreçlerini ele alan sistematik ve çok disiplinli bir alandır (İbiş, 2022: 290).

Kıbrıs Gastronomi Kültürü

On iki bin yıllık insanlık tarihi geçmişiyle, Akdeniz'in incisi olarak da bilinen Kıbrıs adası sakinleri, ev sahipliği yaptığı medeniyetlerin etkisi, çeşitli nedenlerle adaya göç etmiş insanların taşıdıkları mutfak kültürleri, adada yerleşmiş çeşitli inançlara mensup insanların yiyecek içecek alışkanlıkları ve ada coğrafyasının sunduğu olanaklarla kendine özgü bir gastronomi kültürü geliştirmiştir.

Kıbrıs adasının sahip olduğu iklim özellikleri, doğal flora ve fauna kaynaklı çevre koşulları, ada sakinlerinin tarih boyunca adayı ziyaret veya bölgeye göç eden edenlerle kurmuş oldukları ilişkileri, gıda üretim biçimleri Akdeniz bölgesinin sahip olduğu yiyecek içecek kültürü ile benzer fakat kendine mahsus özellikler de içeren çok kültürlü özellikler göstermektedir (Adalier, 2020: 19).

Doğu Akdeniz'de yer alan bir ada ülkesi olan Kıbrıs sakinleri, tarih boyunca adayı ziyaret etmiş olan birçok değişik kültürden etkilenerek kendine özgü bir yeme içme kültürü geliştirmiştir. Yüzlerce yıl boyunca etkileşim içerisinde olduğu Anadolu, Orta Doğu ve Arap medeniyetlerinin adaya taşımış oldukları yiyecek içecek kültürü etkisi altında kalmış olsa da Kıbrıs yiyecek ve içecekleri kendisine özgü lezzetini korumayı başarmıştır. Örneğin adanın en çok sevilen ot yemekleri arasında yer alan Molehiya, bir bakliyat yemeği ve mezesi olan Humus, şerbetli tatlıları olan Şammali, Samsı, Lokma ve Şamişi gibi lezzetler ve adanın ünü tüm dünyaya yayılmış süt ürünü olan Hellim Ortadoğu mutfaklarından gelip Kıbrıs mutfağında yerini almıştır. Kıbrıs'ı bir dönem yönetmiş olan Venedikliler adaya İtalyan mutfak kültürü de getirmişlerdir. Adada sevilerek yenen bazı ekmek çeşitlerini, makarna yemeklerini, zeytinyağlı salataları ve kurutulmuş et ürünlerini ada yiyecek içecek kültürüne kazandırmışlardır (Nazif, 2012: 26). Kıbrıs adasının Osmanlılar tarafından fetih edilmesiyle Anadolu yiyecek içecek kültürünün etkileri de ada

mutfağında hissedilmiştir. Ayrıca Akdeniz'e kıyısı olan tüm ülke mutfaklarında olduğu gibi ada mutfağında deniz ürünleri ile yapılan yiyecekler de yerini almıştır (Oktay ve Güden, 2021: 474).

Kıbrıs adasında yaşayan değişik kültür ve inanca sahip insanların birlikte yaşadıkları bölgelerde bu toplumların kendilerine ait yiyecek ve içecek kültürünün birbirleri ile kaynaştıklarını da görmek de mümkündür. Bu tip bölgelerde değişik coğrafyalardan gelen halkın adada mevcut halkla etkileşimi sonucu ortaya çıkan ve Kıbrıs mutfak kültürü olarak dünyada tanınan bir kültürün olmasını sağlamıştır (Osmanlar ve Bahçelerli, 2021: 715). Kıbrıs'ta yaşayan değişik inanç ve kültürden insanın ortak yiyecek içecek kültürüne örnek olarak; peynirli bir unlu mamul olan Pilavuna (Flaouna), Çörek, Kafes, Lokum, Gül Şurubu ve bir acı badem şerbeti olan Sumada'yı örnek gösterebiliriz.

Gastronomik Kimlik Kavramı

Bir bölgede veya toplumda, yiyecek ve içeceklerin üretilmesi, tüketilmesi ve saklanması zaman içerisinde diğer toplumlarda üretilen benzerlerinden farklı ve çoğu zaman taklit edilemeyen birtakım özellikler kazanmaktadır. Bu tür yiyecek veya içecekler, zamanla ait olduğu bölgenin veya toplumun simgesi haline dönüşmekte, popüler ve tercih edilen ürünler olmakta ve hatta marka değeri de kazanabilmektedirler. Bu nedenle bir bölgeyle özdeşleşmiş ve benzerlerinden farklılaşmış olan gıda ürünleri ve bunların üretim yöntemleri ait oldukları yöreye "gastronomik kimlik" olarak da tanımlanabilecek özellikler kazandırmaktadır (Korkmaz ve Ayduğ, 2020: 85). Bir bölgenin gastronomik kimliği içerisinde yer alan birçok gıda ürünü, eşsiz benzerlerinden farklı hatta zaman zaman tek olma özelliği de taşıyabilecek gıda ürünleri olarak dünyada tanınabilmektedirler (Seyitoğlu, 2018: 332). Gastronomik kimlik içerisinde yer alan birçok gıda ürünü günümüzde çeşitli tescil işlemlerine tabi tutularak eşsizlikleri taklit veya sahte ürünlere karşı korunmaktadır. Bir ülkenin sahip olduğu gastronomik kimlik değerlerine örnek olarak Kıbrıs adasına ait eşsiz ve benzersiz bir lezzete sahip olan süt ürünü Hellim, Türkiye'de üretilen Gaziantep Baklavası, Fransız Şarapları, İtalyan Mozzarella ve Parmesan Peynirleri gibi birçok gıda ürünü gösterebiliriz.

Tablo 1. Gastronomik Kimliğin Oluşumuna Neden Olan Fak-

törler

ÇEVRESEL ÖZELLİKLER	
Coğrafi Özellikler	Bir bölgede üretilen veya yetiştirilen gıda ürünlerine etki eden coğrafi koşullar.
İklim Koşulları	Gıda ürünlerin üretilmesinde etkili olan genel meteorolojik özellikler.
Mikro Klima	Bir bölgenin sadece belirli bir bölümünde mevcut olan ve bazı gıda ürünlerinin yetiştirilmesine çok elverişli iklim koşulları.
KÜLTÜRÜREL ÖZELLİKLER	
Tarihi Geçmiş	Bir bölgenin ya da toplumun yaşadığı tarihi süreç ve bunun yiyecek içecek kültürüne yansımaları.
Etnik Çeşitlilik	Bir bölgede yaşayan farklı inanç, kültür ve değer yargılarına sahip insanların yiyecek ve içecek kültürüne etkileri.
Gelenek ve Görenekler	Bir bölgede gelenek haline gelmiş, eğlenceler, festivaller, panayırılar, hasat şenlikleri gibi sosyal ve kültürel etkinlikler.
İnançlar ve Değer Yargıları	İnsanların gıda ürünlerini tüketmede sahip oldukları değer yargıları, dini inançları, ahlaki kurallar veya ön yargılar.

Kaynak: Özmen ve Eren, 2020: 148.

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Somut olmayan kültürel miras, mimari eserler ve anıtlar gibi maddi kültürel değerlerin yanı sıra maddi olmayan kültürel değerler olan ve sözlü anlatım yolu ile nesilden nesile geçen gelenekler, folklorik değerler, masallar, yöresel gıda ürünleri, şenlikler ve el sanatları gibi kültürel değerleri kapsayan bir kavram olarak tanımlanmaktadır (Öncü, 2021: 903). Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü somut olmayan kültürel mirası, toplumların “yaşayan kültürel mirası” olarak tanımlamaktadır. Kuşaktan kuşağa aktarım yolu ile yaşayan somut olmayan kültürel miras değerleri, toplumların sosyal, kültürel ve doğal çevreleri ile tarihi geçmişlerine bağlı kalarak sürekliliğini korumaktadır. Bu da toplumların kültürel kimliğini önemli bir bileşenini oluşturan somut olmayan kültürel miras değerlerinin genç nesillere aktarılmasını sağlamaktadır (Can ve Ağcakaya, 2019:791).

Bir ülkeye veya bölgeye ait olan somut olmayan kültürel miras çalışmaları, toplumların dış dünya tarafından veya bölgede yaşayan özellikle genç nesiller tarafından çok fazla bilinmeyen kültürel varlıklarının kayıt altına alınmasına destek sağlayan kültürel

araştırma konularının başında gelmektedir. Somut olmayan kültürel miras, günümüzde oldukça ilgi gören kültür ve gastronomi turizmi gibi turistik aktivitelerde oldukça yoğun olarak kullanılan, insanların belli bölgeleri tekrar tekrar ziyaret etmelerine neden olan, bölge insanlarına ekonomik kazanç sağlayan ve kırsal bölgelerde yaşayanlara istihdam olanağı sağlayan kültürel değerlerin başında gelmektedir (Aydın ve Ünüvar, 2020: 214).

Somut olmayan kültürel miras, toplumların diğer toplumlardan farklılıklarını gösteren kültürel kimliklerinin önemli bir parçasıdır. Çoğu zaman geçmişten gelen, atalardan öğrenilen, kuşaktan kuşağa geçen, yazılı kaynaklarda bulunmayan kültürel öğelerin başında olan somut olmayan kültürel miras bilgileri, çoğu zaman maddi kültürel miras değerler kadar önemsenmediği için veya genç nesiller tarafından ilgilenilmediği için yok olan kültürel değerlerin başında gelmektedir. Somut olmayan kültürel miras değerlerini kayıt altına almak, bu konuda farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamak için ulusal ve uluslararası düzeyde farkındalık yaratmak büyük önem arz etmektedir (Pelit ve Türkoğlu, 2019: 104).

METODOLOJİ

Çalışmada, durum saptayıcı/betimleyici araştırma modeli olan ve çalışma konusuna ilişkin kavramsal araştırma, gözlem ve literatürdeki yerli ve yabancı akademik çalışmaların incelenmesine ve böylelikle araştırma konusunun farklı kaynaklar ile desteklenmesine dayalı nitel araştırma modelinden yararlanılmıştır.

Çalışmanın bu bölümünde, Kıbrıs yiyecek-içecek kültürünün önemli bir bileşeni ve Kıbrıs somut olmayan kültürel mirasın önemli değerlerinden olan çok özel geleneksel turşuları tespit etmek ve daha sonra kayıt altına alarak bu yiyeceklerin genç nesillere aktarılmasını sağlamak hedeflenmiştir.

Araştırmamızda toplanan veriler, Kuzey Kıbrıs'ta yapılan gastronomi temalı geziler sırasında yapılmış olan gözlemsel çalışmalarından ve konu ile alakalı olan yerli ve yabancı yazılı bilimsel kaynakların derinlemesine taranmasından elde edilmiştir. Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma Kuzey Kıbrıs genelinde yapılmış olan bir çalışmadır.

Bulgular

Araştırmadan elde edilen bulgular; Kuzey Kıbrıs somut olmayan kültürel mirasının önemli bir değeri olan geleneksel turşular hakkında bilgileri içermektedir. Bu çalışmada yer alan turşu isimleri Kıbrıs Türkçesi ağzı ile yazılmış orijinal geleneksel turşu isimleridir.

Doğadan (Ovadan) Toplanan Yabani Bitkilerden Yapılan Geleneksel Turşular

Akdeniz kültürünün beslenme alışkanlıklarının başında, ova da (doğada) yetişmiş olan yaban otlarından yararlanılarak yapılmış olan yemekler gelmektedir. Ova otları ile yemekler yapma alışkanlığı, Kıbrıs Türk mutfağının geleneğe dayanan eski bir geçmişi vardır. Ada'da ilk yağmurlardan sonra otlar, çayırlar çıkmaya başladı mı, etraf iyice yeşillenir, canlanır. Bu zamanda Ada halkının çoğu, bilhassa hanımlar, ovalara üçer beşer kabileler halinde ot toplamaya çıkmaktadırlar. Ot toplamanın da kendine göre bir adabı vardır; hüner ister, maharet ister. Bu ustalık, gelenekten gelmektedir ve bu ot toplayanlar için, büyük bir zevk ve haz kaynağıdır (Cihangir, 2018: 903). Araştırmanın bu bölümünde doğadan (ovadan) toplanan yabani bitkilerden yapılan turşularla ilgili bulgular yer almaktadır.

• Mangallo (Gaz Ayağı) Turşusu

Mangallo yani Gaz ayağı, Latince ismi *Falcaria vulgaris* olan, ispanakgiller familyasından dalları ve yaprakları hafif pembemsi yeşil renkli olan çok yıllık bir bitki türüdür. Anavatanı Kuzey Amerika olan bu bitki zamanla Avrupa kıtası genelinde de yayılım göstermiştir. Mangallo bitkisi doğada yabani olarak yetişmektedir (Şengün, 2018: 86).

Bahar aylarında yeşil yaprak ve dalları çıkmaya başlamış ve henüz yaprakları üzerinde dikenleri oluşmamış olan mangallo bitkileri doğadan toplandıktan sonra temizlenip yıkanır. Mangallolar, kaynar suda iki dakika kadar bekletilir ve daha sonra cam bir kavanoza konulur. Daha sonra otları örtecek kadar tuzlu sirkeli su eklenip kavanoz kapakla sıkıca kapatılır. Yaklaşık iki hafta sonra yenebilir. Üzerine az bir miktar zeytinyağı dökülerek servis yapılarak tüketilir. Kıbrıs'ta özellikle kızartmaların yanında ve meze olarak tüketilen bir turşudur.



- **Ayrelli (Kuşkonmaz) Turşusu**

Kıbrıs doğasında yaygın olarak bulunan yabancı kuşkonmaz yani Kıbrıs yiyecek kültüründeki adıyla Ayrelli, Latincesi *Asparagus acutifolius* (Kaska vd., 2018: 244) bitkisinin ilk çıkan sürgünleri (yaklaşık 20 cm boyunda olanalar) doğadan toplandıktan sonra temizlenip yıkanır. Ayrelliler, kaynar suda iki dakika kadar bekletilir ve daha sonra cam bir kavanoza konulur. Daha sonra otları örtecek kadar tuzlu sirkeli su eklenip kavanoz kapakla sıkıca kapatılır. Yaklaşık iki hafta sonra yenilebilir. Üzerine az bir miktar zeytinyağı dökülerek servis yapılarak tüketilir. Kıbrıs'ta meze olarak tüketilen bir turşudur.

- **Gabbar (Kapari) Turşusu**

Latince adı *Capparis* olan Gabbar bitkisi, Akdeniz iklim özellikleri gösteren bölgelerde doğada yabancı olarak yetişmektedir. Gappar bitkisinin kuraklığa çok dayanıklı olan kökleri toprak altında yaklaşık olarak kırk metre derinliğe kadar gidebilmektedir. Mayıs ayı başlarından itibaren taze sürgün uçlarında tomurcuklar olan ve pembemsi beyaz renkli çiçekler açan, dalları çok dikenli bir bitki çeşididir (Yeğenoğlu ve Uz, 2011: 35). Gabbar turşusu, Kıbrıs'ta bahar sonunda doğada yeşeren dikenli gabbar bitkisinin ilk çıkan sürgünlerinden yapılan bir turşudur. Henüz sert dikenleri oluşmamış gabbar sürgünleri doğadan toplandıktan sonra sert dikenleri temizlenip yıkanır. Daha sonra cam bir kavanoza konulan gabbarların üzerini örtecek kadar tuzlu sirkeli su konulup kavanoz kapakla sıkıca kapatılır. Yaklaşık üç hafta sonra yenilebilir. Üzerine az miktarda zeytinyağı dökülerek servis yapılır. Kıbrıs'ta özellikle kızartmaların, kebabların yanında ve meze olarak tüketilen bir turşudur.

- **Girdama (Kaya Koruğu) Turşusu**

Girdama yani Kaya Koruğu Latince adı *Crithmum maritimum* olan bir bitkidir. Girdama, Akdeniz ve Ege bölgesinde kıyı şeritlerinde yaygın olarak yetişen yabancı bir bitkidir (Kök vd., 2020: 160). Girdama turşusu, deniz kenarlarındaki kayaların içinde çıkan Girdama bitkisinin bahar aylarında açılan taze sürgünlerinden yapılan bir turşu çeşididir. Doğadan toplanan girdama sürgünleri önce yıkanır ve daha sonra suları süzülür. Daha sonra girdamalar kaynar suda iki dakika kadar bekletilir ve sonra cam

bir kavanoza konulur. Cam bir kavanoza konulan girdamaların üzerini örtecek kadar tuzlu sirkeli su konulup kavanoz kapakla sıkıca kapatılır. Bu turşu, yaklaşık iki hafta sonra yenebilir. Üzerine az miktarda zeytinyağı dökülerek servis yapılır. Kıbrıs'ta özellikle kızartmaların, kebabların yanında ve meze olarak tüketilen bir turşudur.

- **Çitlemit Filizi (Çitlembik-Menengiç) Turşusu**

İngilizcesi Mediterranean Hackberry ve Nettle Tree olan Çitlemit bitkisinin Latince adı Pistacia terebinthusdur. Sakız ağacıgiller familyasından olan Çitlemit yabancı Akdeniz bitki örtüsüne mahsus bir bitki olup tüm yıl boyunca yaprakları yeşildir. Taşlık, kayalık ve ormanlık bölgelerde yetişmektedir. Reçine kokusu veren özelliği ile Antep fıstığı ağacı ile benzerlik göstermektedir. Mora çalan kırmızı renkli çiçekleri bahar ayları başında açmaktadır (Hayaloğlu vd., 2010: 58). Çitlemit filizi turşusu, Kıbrıs'ta bahar aylarında yeşeren çitlemit ağacı filizlerinden yapılan bir turşu çeşididir. Çitlemit ağacı filizleri toplandıktan sonra temizlenip yıkanır. Daha sonra cam bir kavanoza konulan Çitlemit filizlerinin üzerini örtecek kadar tuzlu sirkeli salamura suyu konulup kavanoz bir kapakla sıkıca kapatılır. Çitlemit turşusu yaklaşık olarak iki hafta sonra yenebilir hale gelmektedir. Turşuların üzerine az miktarda zeytinyağı dökülerek servis yapılır. Kıbrıs'ta özellikle kızartmaların yanında ve meze olarak tüketilen bir turşudur.

Tarımsal Üretimi Yapılan Sebzelerden Yapılan Geleneksel Turşular

- Kıbrıs'ta tarımsal üretimi yapılan sebzelerden de çok özel turşular yapılmaktadır. Bu bölümde yer alan turşular Kıbrıs mutfağına özgü, adada sevilerek tüketilen çok özel turşuları içermektedir.

- **Kereviz Turşusu**

Kereviz sapları iki cm büyüklüğünde kesilir. Daha sonra cam bir kavanoza konulan kerevizler üzerini örtecek kadar tuzlu sirkeli su konulup kavanoz kapakla sıkıca kapatılır. Yaklaşık iki hafta sonra yenebilir. Kıbrıs'ta özellikle sandviçlerin içinde, kızartmaların yanında ve meze olarak tüketilen bir turşudur.

- **Pancar Turşusu**

Sapları kesilen pancarlar yıkanır ve bir tencereye konulup yirmi dakika kaynatılır. Tencereden çıkarılan pancarlar soğuyunca kabukları soyulup kuşbaşı doğranır. Daha sonra cam bir kavanoza konulan pancarlar üzerini örtecek kadar tuzlu sirkeli su konulup kavanoz kapakla sıkıca kapatılır. Yaklaşık bir hafta sonra yenabilir. Kıbrıs'ta özellikle kızartmaların yanında ve meze olarak tüketilen bir turşudur.

- **Yakan Bibercik Turşusu**

Boyları yaklaşık dört beş santim olan küçük acı biberler yıkanır ve varsa sapları kesilir. Daha sonra cam bir kavanoza konulan biberler üzerini örtecek kadar tuzlu sirkeli su konulup kavanoz kapakla sıkıca kapatılır. Yaklaşık iki hafta sonra yenabilir. Kıbrıs'ta özellikle sandviçlerin içinde, kızartmaların yanında ve meze olarak tüketilen bir turşudur.

- **Bikla**

Bikla, İngilizlerin Hint mutfağından aldıkları orijinal adı Piccalilli olan bir turşu sostur (Gürkan, 2018: 1). Bikla, Kıbrıs yiyecek içecek kültüründe genellikle kahvaltılık olarak tüketilen sandviçlerin vazgeçilmez sosudur. Piccalilli'nin Kıbrıs'a özgü bir çeşidi olan Biklanın içeriğinde havuç, karnabahar, soğan, hardal tohumu, kari tozu, sirke, zerdeçal, su, un, şeker ve nişasta bulunmaktadır. Bikla'nın içerisindeki baskın tat hardaldır.

Hayvansal Ürünlerden Yapılan Turşular

Kıbrıs'ta bazı hayvansal ürünlerden de çok özel turşular yapılmaktadır. Bu bölümde yer alan turşular Kıbrıs mutfağına özgü, adada sevilerek tüketilen çok özel geleneksel turşuları içermektedir.

- **Bıldırcın Yumurtası Turşusu**

Kıbrıs'ta hayvansal ürünlerden de çok özel turşular yapılmaktadır. Bu ürünlerden biri de Bıldırcın yumurtasıdır. Bu turşunun yapımında öncelikle, Bıldırcın yumurtaları bir tencerede on dakika kaynatılır. Daha sonra kabukları soyulan yumurtalar cam bir kavanoza konulur. Üzerini örtecek kadar tuzlu sirkeli su konulup kavanoz kapakla sıkıca kapatılır. Yaklaşık bir hafta sonra yenebilir hale gelen bu turşu Kıbrıs'ta genellikle meze olarak tü-

ketilen bir geleneksel turşudur.

- **Ahdabot Turşusu**

Taze avlanmış ahtapotlar yere vurularak ve bol deniz suyu ile yıkanır. Burada amaç ahtapotun üzerindeki ince zarın çıkarılmasıdır. Bir tencereye konulan ahtapot, yaklaşık olarak bir saat suda kaynatılır. Daha sonra haşlanmış ahtapot, beş altı santimlik parçalar halinde kesilerek cam kavanoza konulur. İçerisinde, sirke, su, tuz, karabiber, defne ağacı yaprağı ve zeytinyağı olan bir turşu suyu hazırlanıp kavanoza dökülür. Ahdabot turşusu, yaklaşık olarak bir hafta sonra yenilebilir hale gelir.

SONUÇ

Bu çalışma, Kıbrıs mutfak kültüründe yer alan çok özel geleneksel turşuları kayıt altına alma amaçlı yapılmış olan bir çalışmadır. Çalışma, Kıbrıs yiyecek içecek kültüründeki tüketim alışkanlıkları içerisinde önemli bir yere sahip olan çok özel geleneksel turşuların yapım ve saklama yöntemleri ile tüketim biçimlerini tespit etmek için yapılmış olan bir çalışmadır. Çalışma ayrıca geleneksel yiyecekler konusunda farkındalık yaratma misyonunu da üstlenmiş bulunmaktadır. Bu çalışma Kıbrıs geleneksel mutfak kültürünün önemli bir unsuru olan turşuların genç nesillere tanıtılmasını ve böylelikle gelecek nesillere aktarılmasına da ayrıca katkı sağlamayı amaçlamış bir bilimsel eser olma misyonunu da üstlenmiştir.

Çalışmanın bu bölümünde Kıbrıs geleneksel turşu üretim ve tüketiminin sürdürülebilirliği ve gelecek nesillere aktarılması, bu geleneksel yiyeceklerin bilimsel anlamda kayıt altına alınması ve dünyada tanıtılması için yapılması gerekenler hakkında öneriler de yer almaktadır. Bu konudaki öneriler aşağıda gibidir. Kıbrıs geleneksel turşuları;

- Coğrafi İşaretle tescili ile kayıt altına alınmalıdır.
- Ticari anlamda üretiminin yapılmasına ve markalaşmaya önem verilmelidir.
- Ülke gençlerine ve ülkede yaşayan yabancılara kampanyalarla tanıtılmalıdır.

- Uluslararası gastronomi turizmi çalışmalarında kullanılması için özellikle turizm fuarlarında tanıtım kampanyaları düzenlenmelidir.
- UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras sözleşmesi kapsamında yer alan geleneksel ve yöresel yiyecek kültürünün gelecek nesillere aktarılması için devlet kurumları ve sivil toplum kuruluşları tarafından yoğun çaba sarf edilmelidir.
- Kıbrıs'ta yapılan Gastronomi turizmi faaliyetlerinde yoğun olarak kullanılmalıdır.
- Kıbrıs'ta faaliyet gösteren üniversitelerin gastronomi bölümlerinde yöresel mutfak veya dünya mutfakları dersleri kapsamına alınmalıdır.
- Literatürde çok az sayıda bilimsel eser içerisinde sınırlı miktarda bilginin olduğu tespit edilen Kıbrıs geleneksel turşuları konusunda daha fazla bilimsel çalışma yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

Adalier, M. (2020). Kıbrıs Mutfağında Yerel Ürünlerde Kullanılan Malzemelerin ve Pişirme Yöntemlerinin Bölgelere Göre Analizi, Kuzey Kıbrıs: Doğu Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü, Gastronomi Bölümü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Aydın, M. ve Ünüvar, Ş. (2020). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Elâzığ Kürsübaşı Geleneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 3(2): 213-233.

Can, İ. İ. ve Ağcakaya, H. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, (IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Özel Sayı): 788-804.

Cihangir, Y. (2018). Geleneksel Kıbrıs Türk Mutfağında Yer Alan Yaban (Ova) Otları Yemeklerinin Kültürel Bir Değerlendirilmesi, 5. Uluslararası Geleneksel ve Yöresel Değerler Sempozyumu, Afyonkarahisar.

Ekici, A. (2020). Eskişehir'e Gelen Ziyaretçilerin Yöresel Gastronomi Tercih ve Deneyimlerinin Gelecek Niyetine Etkisi. Eskişehir: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi.

Gürkan, N. (2018). Yemeklerin Tarihi Kitap Oluyor, <https://www.havadiskibris.com/yemeklerin-tarihi-kitap-oluyor>, (Erişim tarihi: 12.09.2022).

Hayaloğlu, İ., İzol, G., Gümüş, A., Göncü, B. ve Çevik, G.B. (2010). Menengicin Şekerleme Üretiminde Kullanım Olanakların. *Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi*, 14(4): 57-62.

İbiş, S. (2022). Gastronomi ve İnovasyon İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 288-298.

Kaska, A., Deniz, N. and Mammadov, R. (2018). Biological Activities of Wild Asparagus (*Asparagus acutifolius* L.). *International Journal of Secondary Metabolite*, 5(3): 243-25.

Korkmaz, M. ve Ayduğ, İ. (2020). Gökçeada'nın Gastronomik Kimliğinin Ada'da Faaliyet Gösteren Kadın İşletmeciler Perspektifinden Değerlendirilmesi. *Tourism and Recreation*, 2(2): 84-96.

Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. ve Karahan, S. (2020). Ege Otlarının Yöresel Mutfaklarda Kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2): 152-168.

Nazif, S. (2012). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Yaşayan 19-40 Yaş Arası Kadınların Beslenme Durumunun Saptanması ve Kalsiyum Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme Bilimleri Programı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Oktay, S ve Güden, N. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kültürel Yansıması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(2): 465-481.

Osmanlar, E. ve Menemenci, N. (2021). Farklı Kültür ve İnançlara Sahip Destinasyonlarda Gastronominin Şekillenmesi: Kuzey Kıbrıs Örneği. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2): 707-719.

Önal, T. (2020). Kıbrıs Meselesinin Tarihi Gelişimi ve Kıbrıs Türklerinin Siyasî, Hukukî ve Sosyo-Kültürel Durumu. *Turkish Studies- History*, 15(1): 193-208.



Öncü, F. (2021). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Sürdürülebilirlik Problemleri. *Art-e Sanat Dergisi*, 14(28): 902-923.

Özmen, N. ve Eren, M. (2020). Safranbolu'da Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Bir Araştırma. *Econder International Academic Journal*, 4(1): 142-168.

Pelit, E. ve Türkoğlu, T. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Değerlerinin Turizme Yansımaları Ebru Sanatı Üzerine Bir İnceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1): 101-118.

Salihoğlu, T. (2018). Kıbrıs Adası Orta Mesarya Ovası Geleneksel Konut Mimarisinde Termal Konfor. *Turkish Online Journal of Design Art and Communication*, 8(2): 393-405.

Seyitoğlu, F. (2018). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Bağlamında Temel Konuların İncelenmesi. *Uluslararası İnsan Çalışmaları Dergisi*, 1(2): 316-344.

Şengün, N. (2018). Antik Çağ'da Akdeniz ve Kıbrıs'taki Beslenme ve Mutfak Kültürü. Kuzey Kıbrıs: Doğu Akdeniz Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Yeğenoğlu, S. ve Uz, A. (2011). Kebere (Kapari) Bitkisi: Tıbbi ve Tarihsel Açından Önemi. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, (Eylül), 35-36.

MUSEVİ KARAY (KARAİM) TÜRKLERİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

Muammer ULUTÜRK⁸

GİRİŞ

Kültür, bir milletin geçmişten bugüne miras yoluyla aktardığı örf ve âdet, din, lisan, ahlak, hukuk, sanat, zanaat, sosyal kurumlar ve alışkanlıklar gibi unsurların uyumlu bütününe verilen addır. Maddi ve manevi değerlerden oluşan bu unsurlar, aynı zamanda bir milletin yaşam tarzını göstermektedir. Kültür, devamlılığını ve geliştirdiği birikimini ilham, duygu ve yaşayarak öğrenme yoluyla bir sonraki kuşağa aktarır. Her milletin kendine ait, birbirine benzemeyen kültür yapılarına sahip olması doğaldır. Bu durum kültürün esasen öğrenilmiş davranışlar olduğu anlamına gelmektedir. Kültürlerin birbirinden ayrılıp farklılıklar göstermesini sağlayan temel amiller ise, onların farklı bir coğrafyada, farklı bir tarihin içinde ve ötekine benzemeyen sosyolojik yapıların özünde yaşamasından kaynaklanmaktadır. Bu nedenle bir millet için sıradan ya da normal karşılanan durumlar yekdiğeri için yanlış ya da olumsuz bir bakış açısı doğurabilmektedir. Bununla birlikte tarihi ve kültürel bağlar bakımından birbirleriyle ilişkileri bulunan kültürlerden de söz etmek mümkündür. Mesela Türklerin tarih boyunca Asya'nın doğusundan Doğu Avrupa'ya kadar uzanan coğrafyalarda devletler kurmuş ve bura-

⁸ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal ve Beşerî Bilimler Fakültesi Tarih Bölümü, Konya, Türkiye, m.uluturk@gmail.com

ları yurt edinmiş olmaları onları başka toplum tipleriyle karşılaştırmıştır. Bu tür karşılaşmalar sosyolojik anlamda toplumları kültür alışverişiyle tanıştırmaktadır. Söz gelimi lisanın şubeleri olan lehçeler özü sabit kalmakla birlikte değişime uğrar, gelenek etkilenir, yeme içme usullerinde farklılıklar ortaya çıkar.

Kültür olgusunun içinde hem maddi hem de manevi unsurlar bulunduğunu söylemiştik. Bu çalışmanın konusu olan yeme içme kültürü, yenmesine izin verilmiş ya da verilmemiş yiyecek-içecekler bakımından manevi, gıdaların türleri bakımından da maddi özellikler taşımaktadır. Kültürün önemli unsurlarından olan dini etki kendisini burada gösterir. Mesela vahyî dinlerden Yahudilik ve İslam'da beslenme alışkanlıklarını belirleyen/sınırlayan bir takım uygulamalar mevcuttur. Buna Seferad Yahudileri Kaşer, Aşkenaz Yahudileri Koşer adını verirken Müslümanlar için bu, haram veya helal kavramı içinde değerlendirilir. Buradan hareketle, tarihlerinin kökenini önce Ön Asya'da, tarihi seyir içinde Hazar Devleti topraklarında, nihayetinde Doğu Avrupa'da bulduğumuz Karay Türklerinin yemek kültürü bu çalışmanın konusunu oluşturmaktadır.

Karaylar günümüzde sayıları hayli azalmış bir Musevi Türk halkıdır. VIII. yüzyılda bir Musevi lideri olan Anan ben David tarafından kurulan bu inanın taraftarları Talmud'u kabul etme ve sadece Tevrat'ı benimseme gibi özellikleriyle öne çıkarlar. İnanç, ibadet, gelenek ve dil açısından gerek Seferad gerekse Aşkenaz Yahudilerden pek çok farkla ayrılan Karayların ortaya çıkışı ile Hazar Türklerinin Musevileşmesi arasında paralellik bulunduğundan onların en geniş yerleşimlerini Hazar sahalarında aramak lazım gelir. Karaylar Hazar Devleti topraklarına göç ederek inançlarını buralarda yaymışlardır. Hazarların Musevileşmesinde etkin olan ve tarihi süreçte Kırım ve Litvanya'ya göç eden Karayların günümüzdeki mensupları Litvanya'nın başkenti Vilnius yakınlarında yer alan Trakai'de, Polonya'da, Rusya'da ve Kırım'da yaşamaktadırlar. Türkiye'de ise sayıları yok olma noktasına gelmiş durumdadır. Karay Türklerinin sadece yemek kültürü değil pek çok birikimi Türk kavimlerinin ortak özelliklerindedir. Bu çalışmada varlığı ve lisanı tehlike sınırına çoktan gelmiş Karay Türklerinin yemek kültürünü, tarih, inanç-kültür ekseninde mevzubahis ederek bir katkı sunmaya çalışacağız.

TARİHTE KARAYLAR

Karay/Karaim Adı ve Karayların Tarihçesi

Karaylar/Karaim adının İbranice (okuyanlar) anlamına geldiği ve bu adlandırmanın Karaimlerce Tanah'ı çok okuduklarına işaret ettiği belirtilmektedir. Karaim adının “davet ediciler” anlamına geldiği de ileri sürülmektedir. Taraftarlarına Benei Mikra, Baale Mikra (kutsal metnin çocukları) adları da verilmiştir (Sinanoğlu, 2001:424 ve Türkdoğan, 2016:117). Karaite ise Ba'alei ha-Mikra kelimesinin “Kutsal Yazının Takipçileri” anlamına gelen (Hofman, 2006: 785) İngilizceleştirilmiş halidir. Karaite terimi Türk kökenli olsun olmasın bütün Karayları ifade eder.

Karay bilginlerinin yaygın olarak kabul ettiği görüşe göre bu mezhep, Exilarch ailesinin soyundan gelen Anan ben David tarafından kurulmuş ve taraftarlarına Ananîler denilmiştir Karailiğin kökenlerini ele aldığını iddia eden kaynaklar da hareketin kurucusu olarak kabul edilen Anan ben David figürünü öne çıkarırlar. El-Kirkisani tarafından aktarılan bir X. yüzyıl Karay anlatımı, onu 754 ile 775 arasına yerleştirir (Gil, 2003:73). Başka bir tespite göre de Anan ben David, VIII. yüzyılda Babil'de ortaya çıkan ve Ananitler mezhebinin (İbranice Ananiyyim; Arapça 'Anāniyya) ve aynı zamanda Karaimlerce cemaatlerinin kurucusu olarak kabul edilir (Nemoy, 2007:127). VIII. yüzyılın ortalarında Anan ben David Yahudiliğin diğer kitaplarına (Talmud ve Mişna) ve Kutsal Kitaba ilavelerde bulunanlara şiddetle karşı çıkmış ve yalnızca Tevrat'a dayanan bir inanç sistemi kurmuştur. Rivayete göre bu düşüncesi sebebiyle ve Peruşim Yahudilerinin de kıskırtmasıyla dönemin Halifesi Ebu Cafer el-Mansur (754-765) tarafından hapse atılmıştır. Bağdat'ta kendisi gibi hapsedilmiş bulunan İmam Ebu Hanife ile bu vesileyle tanışmıştır (Çulha, 2002: 21). Bu durum Karaimlerin sadece Tevrat'ı yasa Kabul eden görüşlerinin burada filizlendiği görüşünün ortaya atılmasına neden olmuştur. Karaimler daha sonra, tebasındaki toplulukların din ve inançlarına saygı gösteren dönemin güçlü devleti Hazar Devleti'nin topraklarına gelerek yerleşmişlerdir.

Terminoloji bakımından Karayları Yahudi yerine Musevi olarak adlandırmak, Museviliğin bir din Yahudiliğin de bir millet olduğu vakiasından ve Tevrat'ın yegane kutsal kitap olduğunu kabul etmelerinden hareketle, bize göre doğru bir tanımlama



olacaktır. Ayrıca Türk kökenli Musevi Karayların, İspanya'dan kovularak Osmanlı Devletine sığınan ve ardılları Türkiye'de yaşayan Yahudilerle karıştırılmaması gerekir.

Doğu Avrupalı Yahudilerin kökeni konusunda pek çok tartışma mevzubahistir. Bu konuda önemli kaynaklarımızdan biri olan Kuzgun'un çalışmalarına göre Yahudilerin tamamının kökenini Hazarlara bağlayan görüşler kabul görmemektedir. Bunun sebebi Doğu Avrupa Yahudiliğinin genetiğinde Avrupalı halkların bulunmasıdır. Buradan hareketle köken olarak Türk, kutsal kitap olarak da yalnızca Tevrat'ı benimseyen Karayların, Hazar Musevilerinin devamı olması makul görünmektedir (Kuzgun, 2015:127). Karayların Hazar kökenli olduklarını gösteren en önemli delillerden biri de Kıpçak-Oğuz lehçesine yakın bir dil konuşuyor olmalarıdır (Türkdoğan, 2016:113).

Kendilerini ilk defa Hazar Devleti topraklarında, sonra da ağırlıklı olarak Kırım ve Litvanya'da gördüğümüz Karay toplulukları içinde en bilinenleri Türklerdir. Karayların etkisiyle Hazar Türk devletinin hükümdarı Bulan Kağan Museviliği benimsemiş ve onu devlet dini haline getirmiştir. Ancak XI. yüzyıla gelindiğinde Hazar Kağanı Yusuf'un herkese din özgürlüğünü garanti etmesi, Museviliğin yönetici sınıfı tarafından resmen kabul edilmesi, ardından da devletin Bizans ve Kuman-Kıpçak baskısı altına girmesi, ekonomik sorunlarla birlikte toplumu rahatsız etmiştir. Vahyi dinlerle birlikte Gök Tanrı dinine bağlı olan Hazarlar bu dönemde devlet yönetiminin bu tavrından hoşnut olmamışlardır (Taşağıl, 1998:118). Başka bir görüş ise Hazarların Karaylarla temaslarının daha ziyade Bizans yerleşimlerinde gerçekleştiği ve Bizans politikasının Karay cemaatine karşı vaziyet alması sebebiyle Kırım'a göç ettikleri yönündedir (Türkdoğan, 2016: 118). Karayların Litvanya'daki varlığı, Litvanya Dük'ü Vytautas'ın Altın Orda Devletine karşı 1397-1398 yılında yaptığı savaşı takip eden dönemde Kırım'dan az sayıda Karay ile birkaç bin Tatarı Litvanya'ya davet etmesiyle başlamıştır (Kocaoğlu, 2017:10).

Nüfus durumuna bakıldığında 1783'te Kırım Ruslar tarafından ele geçirildiği dönem itibarıyla, Rusya'da 2.400 Karay varken, resmi rakamlara göre, sayıları (eski Polonya ve Litvanya'nın tüm bölgeleri dahil) 1879'da 9.725'e, 1897'de 12.894'e ve 1910'da 12.907'ye yükselmiştir. 1932'de Rusya'daki (esas ola-

rak Kırım'daki) Karayların sayısı 10.000 civarında tahmin edilmiştir (Lasker vd., 2007:794). Kocaoğlu'nun Litvanya Devleti tarafından 1997'de yapılan bir araştırmadan elde ettiği veriye göre (2017:10) ise Litvanya'da 257 Karay mevcut olup bununun 132'si erkek ve 125'i de kadından oluşmaktadır.

İnanç Esasları

Karailiğin Tanrının Tevrat'ta öngördüğü şekilde Museviliğin orijinal şekli olduğu belirtilmektedir. Karay Museviliği, Tanah'a daha sonra yapılan Rabbinik Sözlü Yasa türünden eklemeleri reddeder, metni yorumlamanın nihai sorumluluğunu her bireye yükler ve kaynağı ne olursa olsun her yorumu nesnel bir incelemeye tabi tutar (www.karaite-korner.org/) Karaylar Sözlü Yasa'yı kabul etmeyip sadece Tevrat'a bağlı olmaları nedeniyle ana akım Yahudilik tarafından heretik (sapkın) kabul edilirler (Karesh ve Hurvitz, 2007: 206). Zira Talmud, Yahudi halkının tamamı tarafından kabul edilen son sözdür. Talmud'dan hiçbir şey eksiltilemez ve hiçbir şey eklenemez.

Gordon'a göre Karay Yahudileri ve Karaylar/ Karaites olmak üzere iki ayrı ve ilgisiz grup arasında uzun zamandır bir karışıklık bulunmaktadır. Karay Yahudileri, yalnızca İbranice Kutsal Yazıların Tanrının sözü olduğuna inanan ve onun talimatlarına göre yaşamaya çalışan Yahudilerdir. Öte yandan Karaylar, Karay dilini konuşan ve Karay kültürünü koruyan Tatar-Türk milleti olduklarına inanırlar. Birincisi bir Yahudi dini hareketi iken ikincisi bir Türk etno-kültürel gruptur. Bununla birlikte Karayları Doğu Avrupalı diğer Yahudilerinden ayıran bir özellik, Hz. İsa ve Hz. Muhammed'i nebi olarak tanımalarıdır (Gordon, 2014). Karaylar, Tevrat'ın orijinal yorumuna sadık kalan tek topluluk olduklarını iddia ederek Rabbanî Yahudiliğin haklarında ortaya attığı iddiaları reddetmeleri sebebiyle XIX. yüzyıl Rusya'sında farklı bir din olarak sınıflandırılmışlardır. Yahudi bilginleri onların gerçek Yahudi olmadıkları konusunda hemfikir olduklarından diğer Yahudilere uygulanan Holokost'tan böylece kurtulmuşlardır (Karesh ve Hurvitz, 2007: 267).

Dil

Karay dili, Karayların Bulgar, Hazar, Uz-Peçenek ve Kıpçak Kumanlarıyla karşılıklı etkileşimi sonucu olarak ortaya çıkmış-

tır. Yazı ve konuşma dili genel Türk dilinin Kıpçakça ana lehçesine bağlı bir koludur. Troki (Trakai), Haliç-Lutsk ve Kırım olmak üzere üç diyalekti vardır. Karaycada Arapça ve Farsça alıntı ve kelimelerin fazlaca olması bu dilin İslam kültüründen etkilendiğini gösterir (Çulha, 2002: 28). Karayca edebî metinler daha çok Troki ağzında olduğundan bu ağız Karaycanın esas dili kabul edilir. (Gülsevin, 2013:209).

YEME İÇMEDE KURALLAR VE MUFTAK KÜLTÜRÜ

Yahudiliğin diğer mezheplerinde olduğu gibi Karaylar da yeme-içme kuralları bakımından Tevrat'ta belirlenmiş kurallara uyarlar. Kitab-ı Mukaddes'in (1993) bir çok yerinde kesilecek hayvanların niteliklerinden ekmek pişirmeye, yemek kaplarının kullanımından mezbah uygulamalarına, yenilmesi yasaklanmış besinlerden takdimelere kadar uzun bir liste verilir. Et yemekleri hazırlanırken kanın temizlenmesi için bekletilmesi türünden uygulamalar, "Bütün meskenlerinizde kuşun olsun, hayvanın olsun hiçbir çeşit kan yemeyeceksiniz. Ne kanı olursa olsun bir adam kan yerse o can kavminden atılacaktır" (Levililer, 7:26) hükmüne dayanır. Yahudiliğin yeme-içme kurallarını belirleyen koşer gerekliliklerinden süt ve etin aynı kaplarda pişirilmesi yasağını Karaylar, Rabbanî Yahudilerin anladığı şekilde bütün hayvanlar (Tesniye 14: 21) olarak değil, hayvanın etinin, annesinden alınan sütle beraber pişirilmesinin yasaklanması olarak değerlendirirler (Kolankaya, 2019: 154).

Karailikte güvercin ve geyik eti ile beraber bütün kuşların ve çekirgenin yenmesi yasaktır. Yenilmesine izin verilen hayvanların kafalarının kesilmesi şarttır. Anan ben David, etli yemeklerin yenmesini kutsal bir ayine bağlamıştır. Eti yenebilen hayvanların kesimini herkes yapamaz. Ayrıca kesilecek hayvanın hasta ve sakat olmaması, sağlıklı olması gerekir. Karaylar et ile sütün bir arada yenmesini kabul etmemekle birlikte günümüz Karaylarının büyük çoğunluğu etli ve sütlü yemekleri bir arada yemektedirler. Karailikte şarap içen kimsenin bu halde kenesaya girmesi yasaktır. Yemek öncesi ve sonrası su içme öncesi ve sonrası Zebur'dan ve Tevrat'tan birtakım duaların okunması gerekir. Bu dualar okunurken okuyan kişi Sion dağına doğru dönmelidir. Şabat günü ibadet hariç evden çıkılmaz, ateş yakılmaz. Yemek-

ler bir gün öncesinden pişirilir ve soğuk olarak yenir (Kuzgun, 2015: 287-290). İstanbul'da yaşayan Karaylar dualarında “yaratıcı” anlamına gelen İbranice “Adonay” kelimesini kullanırlar. Bayram yemeklerinde ayağa kalkar, Anna Adonay sözüyle başlayıp dualarını okurlar (Kolankaya, 2019: 82).

Karay yemekleri hem ad olarak hem de yapıları itibarıyla Türk kökenlidir. Mesela katlama (peynir çöreği), yayma (normal çörek), kıyma (ince kıyılan et), yaymaç (pasta), umaç (un çorbası), kıbın (içine çiğ et konulduktan sonra ateşte pişirilen yuvarlak çörek), kanmağ (helva) gibi yemekler böyledir (Kuzgun, 2015: 320). Eski Karaylar yaz mevsimlerinde bozkırlara giderek kış için yemek hazırlıkları yapmaktaydılar. Etin kurutulması kış dönemlerinde yenmesi, Kıpçak ve Hazar geleneğinin devam ettirilmesi olarak yorumlanabilir (Kuzgun, 2015: 321).

KARAY YEMEKLERİ

Kolankaya'nın (2019), alan araştırmasına göre İstanbul Karaylarının mutfak kültürü iletişim halinde oldukları coğrafyalardan etkilenmiştir. Buna göre “Karaylarda yemek türleri geldikleri yerlere bakılarak şu şekilde sınıflandırılmaktadır:

Bizans dönemi Rumlarından: Etlı, tavuklu, patlıcanlı börek ve poğaçalar, terbiyeli çorba, ıspanak ve pırasa yemekleri, Galata peksimetı, kuzu ciğeri pilakisi, kuzu bağırsağı dolması ve lahana dolması;

İspanya'dan göç eden Sefaradlardan: Zeytinyağlı sebzeler, patlıcan salatası, patlıcan kızartması, balkabaklı ve patlıcanlı börekler, çeşitli turşular, asma yapraklı yalancı dolma, yeşil erikle yapılan çeşitli balık yemekleri ve keklerden özellikle pandispanya;

Doğu Avrupa Aşkenazlarından: Mezeler, soğuk yiyecekler, tavuk ciğeri böreği, kıvamlı şehriyeli tavuk çorbaları, patates salatası, havuç, salatalık, lahana turşusu, keklerden ştrudel, pankek ve çizkek;

Kırım'dan: Borç çorbası, pancar çorbası, Rus salatası, havyar, lakerda, çırçır, siyah helva;

Kafkaslardan: Katlamalı börek;

Gürcülerden: Cacık, tarama ve yiyeceklerde soğan sarımsak kullanımı;

Osmanlı mutfağı etkisiyle de kebablar, pilavlar, zeytinyağlı, fıstık, kuş üzümlü, baharatlı dolmalar, sütlü tatlılar, kadayıf, baklava gibi hamur tatlıları.”

Trakai Karayları’nda ise yemekler şöyle listelenebilir:

Et Yemekleri: Bastırma, kakaç (kurutulmuş et), koy ayakçıklar (ayakları, ayaçih), kuru et (haşlanmış ve kurutulmuş et), sucuk, tilçik, çengeçik (haşlanıp ve kurutulmuş koyun çenesi ve dili), koy başçik (başçih) (pişirilmiş koyun başı), paça, kavurma, kebab, peran, perançih (yağda kavrulmuş koyun eti).

Sütlüler: Ayran, katık, kaymak, kaşkaval, süzme, çıgıt (koyun peyniri), kuru çıgıt, kuru penir (kuru tuzlu peynir), çırımçık (çökelek).

Hamurlular: Yayma (yayım), kalaç (kılaç, kalın), komeç, katlama (kavrulmuş pide), otmek (otmak, etmek, etmek) pite, tutmaç.

Etli Hamurlu Yemekler: Ayaklak, ayaklık, girde, gireçik (mayalı hamur), yantık, kobeti, kuvetı, kıbın, hamurdolma.

Sebze ve Etli Sebzeli: Ayva (elma, erik, bakla, nohut aşısı), imambayıldı, kaygana, kabak dolma, musakka, sarma, sote, patlıcanla değişik sebzeler

Çorbalar: Berdcimek aşısı (pirinçli mercimek), boğaça (arpa maması), pasta-mama, pilav, değişik çorba çeşitleri (etli, sütlü, etli-sütlü, vs.).”

Bayram, tören yemekleri ve meşrubatlar: Akalva, hazar katmagı, kara havla (ölümden sonra yapılır), buza, mahsıma, balı-badem, yumurta, kiyuv, katlama, kınış, kaburtık, tınbıl (Doğruer: 2007: 59).

BAZI YEMEK ÖRNEKLERİ

Kalçunya

Yom Kipur’da (Keffaret Günü) altı gün kefarete orucu tutulduktan sonra bayram kutlanır. Bu günlerde tavuklu ya da pey-

nirli olarak yapılan böreğin adı “Kalçunya”dır. Ayrıca bayramda hamurun arasına uskumru, patates, soğan, tuz ve karabiber konularak yapılan börek de oldukça yaygındır (Çulha, 2012: 398).

Kıbın

Karay mutfağı genellikle et ve hamur işi ağırlıklıdır. Kıbın, Litvanya’da yaşayan Karayların meşhur yemeklerinden biridir. Kıbın, kıpma yani çimdiklemek kelimesinden gelir. Fırında patlamaması için kenarları çimdiklenir. Mayalı hamurdan yapılan hamurunun içine et, balık veya lahanaya konulabilir. Etili yapılanları neşeli günlerde, balıklı ve lahanalı yapılanları ise hüzünlü günlerde ya da yas günlerinde yenir (www.emelvakfi.org). Karaylar “krupnik” adıyla bilinen bir içecek de yaparlar. Bunun yapımında farklı bitkisel kökler, karanfiller ve muskat cevizi gibi doğu baharatları kullanılır. Krupnik, kıbınların ve diğer karaim yemeklerinin yanında içilen kuvvetli alkollü bir içecektir (Karay Milli Yemek Lokantası-Kybynlar Restoranı Broşürü, 2013).

Tınbıl

En büyük bayramlardan biri olan Paskalyada mayalı ekmek yemek yasaktır. Bu sebeple o günlerde tınbıl yenir. Tınbıl mayasız hamurdan yapılan bir çeşit ekmektir. Bisküviye benzer yuvarlak bir formda yapılır. Çümühüç adlı özel bir aletle süslemesi yapılır. Hamuru sert ve yoğurması zahmetli olduğu için eskiden erkeklere yaptırılırdı (www.emelvakfi.org).

Kınış/Purim Bayramı Tatlısı

İçinde haşhaş olan üçgen şeklinde yapılan tatlı pastalardır.

Pesah (Hamursuz Bayramı) Yemekleri

Hag HaMatzot- Mayasız Ekmek Bayramı tatil günü olup yaygın olarak Fısih veya Pesah olarak bilinir. Ancak Tanah’ta Fısih, bir kurbanın adıdır, tatilin kendisine Hag HaMatzot denir. Bu tatil Birinci Ayın 15-21’ine denk gelir ve tatilin birinci ve yedinci günlerinde çalışmak yasaktır (www.karaite-korner.org/).

Mayalı yiyeceklerin tüketilmediği bu dönemde üzüm ve nar yenir. Çulha’nın araştırmasına göre (2012) “bu yemeklerde de İstanbul Karayları ile Kırım’dan göç eden Karaylar arasında farklılıklar bulunur. Kırım’dan göç eden Karaylar arasında hamur dolma, çırcır, köbete yaygındır.

Reşetka

Düğünlerde yapılan, saç örgüsü motifli kektir. Yuvarlak olanlar kız evi tarafından, uzun biçimde olanlar da oğlan evinde hazırlanır (www.emelvakfi.org).

Ak Helva

Bir tatlı türüdür. Genellikle düğün günleri gibi neşeli günlerde yenir. Kuvvet gerektirdiği için erkekler tarafından yapılır (www.emelvakfi.org).

Mazzah Ekmeği

Karailik, keder ekmeği olarak hazırlanan ve “mazzah” adı verilen mayasız ekmeğin özel olarak arpa unundan yapılmasını şart koşar. Eğer biri bu ekmeği buğday unundan yapar ve yerse mayalı ekmeğe yemiş gibi cezaya çarptırılır. Ayrıca bu ekmeğin fırında pişirilmesi de yasaktır. Bu ekmeğin dışında kömür üzerinde pişirilmelidir (Kuzgun, (2015: 288).

Cenaze Yemeği

Litvanya Karayları cenazenin defnedilip eve dönülmesinden sonra taziyeye gelenlere siyah renkli udur adı verilen matem helvası ikram ederler. Ölmüş kimsenin kırkında kahve renkli Hazar helvası ve senesinde ak helva verilmesi Hazar kültürüyle ilişkili kabul edilir (Kuzgun, 2015: 320). Taziyeye gelen misafirlere pişmiş yumurta ikramı günümüzde de devam etmektedir. Bununla birlikte badem ve kuru üzüm ikram edilmesi başlangıç ve sonu temsil eder. Ölünün arkasından sofraya kurulur ve dua okunur. Bu sofrada ölenin ruhunu kutsamak için bir kadeh kırmızı şarap içilir. Sofrada ayrıca pilav, haşlanmış tavuk, beyaz ve kaşar peyniri ile zeytin bulundurulur. Yemeğin ardından dua okunarak misafirlere acı kahve ikramında bulunulur. (Kaya, 2015: 88). İstanbul Karaylarında ise taziyeye gelenlere kahve ikramı yapılması ve bazı kuruyemişlerin bulundurulması âdettendir. Taziye günlerinde et yenmez. Kalaçi adı verilen mayalı ekmeğe kahve eşliğinde sunulur (Çulha, 2012: 397).

SONUÇ

Karay, Karaî ve Karaim kelimeleri bir mensubiyeti ifade eder-

ken; Karailik, Karaizm, Karaite adları inanç, ibadet ve gelenek açısından kendilerini Talmudist Yahudilerden ayıran diğer Musevi topluluklarına karşılık gelmektedir. Musevi Türk Karaylar, farklı etnik unsurlardan oluşan bu diğer toplulukların içinde en az nüfusa sahip olanıdır. Onlar Tevrat haricinde geleneksel Yahudiliğin her türlü yorumunu ve geleneğini reddederler. Böylesi bir bakış açısıyla ortaya çıkan Karay Musevilerini Türk kökenli olsun ya da olmasın aslında bir mezhep ya da inanç biçimi olarak telakki etmek soru işaretleri doğurmaktadır.

Karay Türklerinin Hazar ve Bizans topraklarında başlayan, Kırım, Litvanya, Polonya ve İstanbul'a uzanan serüvenlerine bakıldığında mabetten geleneğe, dilden mutfak kültürüne kadar hem Hazar Türklerinin hem de İslam inancının etkileri görülebilmektedir. Modern zamanların etkileri hariç tutulduğunda yeme-içme kuralları ve yemek kültüründe kadim Museviliğin belirlediği uygulamaların devam ettirilmesi onların doğrudan Tevrat'ta belirlenen emir ve nehiylere uyduklarını göstermektedir. Domuz eti ile birlikte kan gibi necis sayılan şeylerden uzak durulması, şabat kurallarına riayetinin devam etmesi, eti yenilebilen ya da yenilmeyen hayvanlarla ilgili sınırlar bunlardandır. Karay yemekleri adları ve yapıları ile da Türk kökenli olup geleneksel eski Türk mutfak kültürünün devamı gibidir. Yukarıda adları geçen yayma, ayaklık, kaygana, berdcımek aşı, akalva, tutmaç, ovmaç gibi yemekler günümüz Türkiyesinde yapılan yemek adlarıyla birebir aynıdır.

Litvanya Trakai, Kırım ve İstanbul'da mevcut Karay Türklerinin nüfusu giderek azalmakta, bu durum onların dil ve kültürlerini yitirmelerine neden olmaktadır. Bu vakiyadan hareketle Karay kültürünün canlandırılması ve dillerinin unutturulmaması için devlet ve sivil toplum kuruluşlarının, ilgili bakanlıkların karşılıklı görüşmeler, festivaller ve edebi-kültürel etkinlikler yapması önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

Çulha, T. (2002). *Karaylar ve Karayca*. Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Çulha, T. (2012). İstanbul Karaim Cemaati. 7. *Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Bildirileri I*, Konya: 397-398.

Doğruer, S. (2007). *Karay (Karaim) Türklerinin sözlü edebiyatı*. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Emel Kırım Vakfı. Dr. Anna Sulimowicz-Keruth-Karay Türklerini anlattı. <https://emelvakfi.org/dr-anna-sulimowicz-keruth-karay-turklerini-anlattı-4698/> (Erişim tarihi: 22.09.2022).

Gil, M. (2003). The Origins of the Karaites içinde, *Karaite Judaism*, (s. 73), Edited By Meira Poluack, Boston: Brill.

Gordon N. (28.11.2014). *Karaites in the holocaust? A case of mistaken identity* <https://www.nehemiaswall.com/karaites-holocaust-case-mistaken-identity>, (Erişim Tarihi: 20.09.2022).

Gülsevin, S. (2013). Karay Türkçesinin Kendisine Has Özellikleri ve Türk Lehçeleri Arasındaki Yeri. *Karadeniz Araştırmaları*, 36: 207-222.

Hofman, S. (2007). Encyclopedia of Judaism içinde, Karaites (c. 2, s. 785), New York.

<https://www.karaite-korner.org/> (Erişim Tarihi: 20.09.2022).

Karaite İnternet Sözlük. *Hağ HaMatzot*. <https://www.karaite-korner.org/glossary.shtml> (Erişim Tarihi: 20.09.2022).

Karay Milli Yemek Lokantası Kybynlar Restoranı broşürü. Muammer Ulutürk arşivi, 2013.

Karesh S. and Hurvitz M. M. (2007). Encyclopedia of Judaism içinde, *Heresy*, (c. 2, s. 206), New York: Infobase.

Karesh S. and Hurvitz M. M. (2007). Encyclopedia of Judaism içinde, *Karaites* (c. 2, s. 267), New York: Infobase.

Kaya, P. (2015). İstanbul'daki Son Karaylar. *Tehlikedeki Diller Dergisi*, 4(6-7): 79-106.

Kitab-ı Mukaddes. (1993). İstanbul: Kitab-ı Mukaddes Şirketi Türkçe Çeviri.

Kocaoğlu, T. (2017). Karaycanın Bugünkü Durumu: Mykolas Firkovičius ile Mark Lavrinovičius'lerin Anısına. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 5(12):1-17.

Kolankaya, B. (2019). İstanbul Karaim Cemaati üzerine antropolojik bir inceleme). İstanbul: Yeditepe Üniversitesi Antropoloji Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi.

Kuzgun, Ş. (2015). *Hazar ve Karay Türkleri*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları, I. Baskı.

Lasker D. J., Citionne E. and Shammai B. H. (2007). Encyclopaedia Judaica İçinde, *Karaites*, Second Edition, Volume 11, Jerusalem, (s. 794-795).

Nemoy, L. (2007). Encyclopaedia Judaica içinde, *Anan Ben David* (s. 127), Second

Edition, Volume 2, Jerusalem.

Sinanoğlu M. (2001). TDV İslâm Ansiklopedisi içinde, *Karâîlik* (s. 424), İstanbul: TDV Yayınları.

Taşığıl, A. (1998). TDV İslâm Ansiklopedisi içinde, *Hazarlar* (s. 118), İstanbul: TDV Yayınları.

Türkdoğan, O. (2016). *Günümüzde Karaman ve Hazar Türkleri*. Konya: Çizgi Yayınları.

GELENEKSEL KIBRIS GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNDE SOKAKTA SATILAN MEVSİMSEL YİYECEKLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Mehmet ÇAVUŞOĞLU⁹

Olena ÇAVUŞOĞLU¹⁰

GİRİŞ

Mevsimsel olarak üretimi yapılan veya doğadan toplanarak kullanılan gastronomik ürünler toplumların sahip oldukları yiyecek içecek kültürlerinin vazgeçilmezlerindedir. Bu ürünler üretilebildikleri veya doğada yetiştiği dönemlerde sadece bulunabilir olmaları da onları yiyecek içecek kültürü açısından son derece önemli yapmaktadır. Günümüzde, daha sağlıklı beslenme arayışı içerisinde olan insanların daha çok ilgisini çeken doğadan toplanan yiyecekler, özellikle doğal, organik ve herhangi bir kimyasal kullanmadan yetişmeleri özelliği ile de oldukça ilgi gören yiyecekler sınıfındadırlar.

Doğadan toplanan mevsimsel yiyecekler ayrıca ekonomik yönden de ev bütçesine katkı yapması özelliği ile de tercih edilme nedenlerini öne çıkarmaktadır. Bu çalışma, bir ada ülkesi olan Kıbrıs'ta mevsimsel olarak üretimi yapılan veya doğadan toplanarak sokak satıcıları tarafından geleneksel usul ve yöntemlere göre kamusal alanlarda satışı yapılan mevsimsel sokak yiyecek-

9 Dr. Öğr. Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada UBY, Turizm İşletmeciliği, Gökçeada, Türkiye, mcavusoglu@comu.edu.tr

10 Gastronomi Uzmanı, Gökçeada, Türkiye, lunnacik@gmail.com



leri konusunda yapılmış olan bir çalışmadır.

Coğrafi olarak Akdeniz bölgesinde yer alan bir ada ülkesi olan Kıbrıs adası, binlerce yıldan beri misafir ettiği onlarca medeniyetin adaya getirmiş olduğu mutfak kültürlerinin oluşturduğu bir gastronomi kültür mozağine sahiptir. Pre-neolitik çağdan beri Kıbrıs adasına yerleşmiş veya adayı ziyaret etmiş olan birçok medeniyetin etkisiyle Akdeniz yiyecek içecek kültüründen farklı, kendine özgü bir yiyecek içecek kültürü geliştirmiştir.

Bu çalışma ile küreselleşme ve kentleşme baskısı altında yaşayan ve ağırlıklı olarak şeker, tuz, doymamış yağlar ve işlenmiş hayvansal gıda ürünleri içeren hazır gıdalarla beslenme alışkanlığı kazanmış, taze, mevsimlik ve işlenmemiş gıdalarla beslenmeyi unutmuş günümüz insanların beslenme kültürü açısından özüne dönmesine katkı sağlamak amaçlanmıştır. Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan sokakta satışı yapılan mevsimsel yiyecekler, bunların satış yöntemleri ve bu ürünlerin satışında kullanılan araçları tespit edip kayıt altına almak da ayrıca çalışmanın amaçları arasında yer almaktadır.

Yapmış olduğumuz bu çalışma ile Kıbrıs adasına ait olan somut olmayan kültürel gastronomik mirası kayıt altına almak, sürdürülebilirliğine katkı sağlamak, özellikle genç nesil Kıbrıslı insanlara sokakta satışı yapılan mevsimsel yiyecekler konusunda bir farkındalık yaratarak ve bu kültürün gelecek nesillere aktarılmasına katkı yapmak da ayrıca amaçlanmıştır.

KIBRIS ADASI

Kıbrıs adasına yerleşen ilk insanların günümüzden yaklaşık olarak 12.000 yıl önce yani Pre-neolitik dönemde adaya deniz yoluyla geldikleri ve adada yaşamaya başladıkları düşünülmektedir. Adada yapılmış olan arkeolojik çalışmalar adaya ilk gelen insanların öncelikle kıyı bölgelerine yerleştikleri daha sonra dıştan gelebilecek tehlikelere karşı korunmak için adanın iç kısımlarındaki bölgelere yerleştiklerini göstermektedir (Salihoğlu, 2018: 394).

Kıbrıs, jeolojik konumu nedeni ile tarihin çeşitli dönemlerinde Asur, Pers, Mısır, Arap, Fenike, Lüzinyan, Venedik, Cene-

viz, Osmanlı ve İngiliz gibi birçok milletin hâkimiyeti altında olmuştur. Adanın, Doğu Akdeniz'deki ticaret yolları üzerinde bulunması nedeni ile çeşitli politik, dini ve ekonomik nedenlerle seyahat etmiş olan insanların önemli duraklarından biri haline gelmesine ve tarih boyunca hemen hemen her döneminde çok kültürlü bir demografik yapıya sahip olmasına neden olmuştur.

Akdeniz'in en büyük adaları olan Sicilya ve Sardunya'dan sonraki üçüncü büyük ada olan Kıbrıs, tarih boyunca birçok büyük medeniyetin yer aldığı Avrupa, Asya, Afrika ve Ortadoğu kıtalarına geçiş yolları üzerinde yer almaktadır. Bu özelliği sayesinde Kıbrıs birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve onların yarattığı uygarlıklardan etkilenmiş bir ada ülkesi olma özelliği taşımaktadır. Akdeniz iklimine sahip olan Kıbrıs adası, tarıma elverişli toprak yapısı sayesinde ağırlıklı olarak zeytin, narenciye, harnup, badem, üzüm ve çeşitli meyve-sebzelerin üretimi açısından verimli bir bölge olarak dünya gıda ürünleri ticaretinde tarihin her döneminde söz sahibi olmuştur (Akçay, 2018: 138).

GASTRONOMİ KAVRAMI

Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinden oluşmaktadır. Gastronomi gıdaların sağlık kuralları çerçevesinde bir reçeteye bağlı olarak hazırlanması ve sanatsal bir anlayışla insanların beğenisine sunulması kültürü olarak tanımlanabilir (Özdemir ve Altınar, 2019: 3). Gastronomi, gıdaların fizyolojisi, kimyası ve mikrobiyolojisi ile ilgili olmasının yanı sıra insan psikolojisi, fizyolojisi, sosyolojisi, antropoloji ve tüketici davranışları ile ekonomi, pazarlama, işletme yönetimi, tarım, biyoloji, coğrafya, çevre koruma, tarih ve arkeolojiyi de içine alan çok disiplinli bir bilim dalıdır (Yıldız ve Yılmaz, 2019: 53).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin üretiminde kullanılan malzeme ve yapım bilgilerini içermesi yanı sıra, gıda ürünlerinin tüketilme zamanını, nasıl ve nerede tüketilmesi gerektiğini açıklayan bir bilim dalı ve sanatı olma niteliği de taşımaktadır (Çam ve Çılgınoğlu, 2021: 180). İnsanlar her zaman farklı kültürlere ait yaşam biçimi, gelenek, görenek ve beslenme alışkanlıklarına karşı merak duymuştur. Bu durum da farklı kültürlerin gastronomik, ekonomik, ticari, tarihi ve sanatsal anlamda birbirlerinin-

den etkilenmelerine hatta ortak kültür geliştirmelerine neden olmuştur (Osmanlar ve Menemenci, 2021: 710). Gastronomi, lezzetli, sağlıklı, aynı zamanda görsel olarak da iyi düzenlenmiş bir yemek şöleni ve sanatı olarak tanımlanabilir.

Gastronominin amacı, insanların erişilebilir olan en iyi gıda ürünleri ile sağlıklı olarak beslenmelerinin bilimsel reçetelerini sağlamasının yanı sıra, hazırlanan yiyeceklerin sanatsal bir bakış açısı ile sunumunu yaparak insanların göz zevkine de hitap edecek, yeme içmeyi daha keyifli ve zevkli hale getirecek yöntemleri de sağlamaktır. Gastronomi aynı zamanda, yenilebilir gıda ürünlerinin birbiri ile uyumunu, damak tadına hitap etmesini, sağlık kurallarına uygun olarak üretilmesini, muhafaza edilmesini, ait olduğu sofraya kültürüne uygun mutfak gereçleri ile sunumunu ve tüketilmesini de içeren tüm ayrıntıları bünyesinde barındıran bir bilgi ve birikim olma özelliği de taşımaktadır (Akay, 2019: 90).

Kıbrıs Gastronomi Kültürü

Bir Akdeniz ülkesi olan Kıbrıs, öncelikle ada coğrafyasının sunduğu yiyeceklerin sağladığı olanaklar ve yıllar yılı etkileşim içinde olduğu ve ev sahipliği yaptığı medeniyetler olan Venedik, Ceneviz, Fenike, Lüzinyan, Arap, Roma, Osmanlı, İngiliz ve Rumların mutfak kültürlerinin etkisinde kalarak Akdeniz yiyecek içecek kültüründen farklı, kendine özgü bir gastronomi kültürü geliştirmiştir.

Tarih boyunca Kıbrıslılar, lezzetli yemekler yaratmayı başarmışlardır. Adaya özgü birçok yemeğin pişirilmesi ve sunumu Kıbrıs insanının karakterini yansıtmaktadır. Büyük bir ada ülkesi olan Kıbrıs'ta bazı yiyecek ve içeceklerin ismi ve hazırlanma yöntemi ile içeriğinde yer alan yöresel özellik taşıyan malzemelerden kaynaklanan lezzet farklılıkları görülmektedir. Bu durum, tarih boyunca adanın değişik bölgelerinde yaşamış farklı kültürlerin ve yemeklerde kullanılan bölgesel bazı farklı hammaddelerin etkisiyle gelişmiş bir kültürel özellik olarak kabul edilmektedir. Bu durum Kıbrıslılar kendilerine özgü yöresel lezzetli ve dünyada tanınan gastronomik kültür mozağini yaratmayı başarmalarına yardımcı olmuştur. Örneğin Kıbrıs'ta sevilerek yenen bir ot yemeği olan Molohiya, Afrika ve Ortadoğu orijinli bir yemek olmasına rağmen yapım özellikleri, içerisinde yer alan malzemeleri ve

sunumu ile Kıbrıs adasına özgü çok özel bir yiyecek olarak ülke yiyecek içecek kültürü içerisindeki yerini almaktadır (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018a: 482).

Yöresel Gıda Ürünü Kavramı

Yöresel gıda ürünleri, üretildiği bölgenin veya yörenin sahip olduğu; doğal, kültürel, tarihi, etnik, sosyal, ekonomik, koşulların etkisiyle, uzun sürelerden beri geliştirilmiş teknik, yöntem ve ekipmanlar kullanılarak üretimi yapılan gıda ürünleridir. Bu tip gıda ürünleri çoğu zaman üretildikleri bölgenin veya yörenin adı ile anılmakta ve pazarlanmaktadırlar. “Yöresel gıda ürünleri, uzun bir süreden beri bir yöre yiyecek içecek kültürü içerisinde mevcut olan, üretim teknikleri bakımından yöresel özellikler taşıyan, zaman zaman sunum özellikleri bakımından diğer bölgelere göre farklılıklar içeren ve ait olduğu yöreye ekonomik, sosyal ve kültürel bakımdan zenginlik katan gıda ürünleridir” (Altuntaş ve Gülçubuk, 2014: 74).

Yöresel gıda ürünlerin üretim miktarı genellikle sınırlı miktarlarda yapılmaktadır. Örneğin Kıbrıs'ta üretilen bir zeytinyağı çeşidi olan Garayağ, yeşil zeytinlerin kaynatılıp kurutulması ve daha sonra da zeytinyağı çıkarılması yöntemi ile elde edilen ve adada sadece belirli bölgelerinde sınırlı miktarlarda üretimi yapılan bir yağdır.

Geleneksel Gıda Ürünü Kavramı

Geleneksel gıda ürünleri, bir ülke ya da büyük bir coğrafi alanda üretilip o coğrafyaya ait yiyecek içecek kültürüyle özdeşleşmiş gıda ürünleri olarak tanımlanmaktadır. Geleneksel gıda ürünlerinin temelinde tarih, kültür ve bölge insanların yaşam biçimi yer almaktadır. Geleneksel kategoride yer alan gıda ürünlerinin üretiminde geleneksel üretim yöntemleri, geleneksel mutfak araç-gereçleri ve geleneksel hammaddeler kullanılması nedeni ile dünyanın farklı coğrafyalarında üretilen benzerlerinden farklılık gösteren gıda ürünleri olarak tanımlanmaktadırlar (Kuşat, 2012: 263).

Belirli bir coğrafya veya ülke genelinde üretim ve satışı yapılan yöresel ürünler dünya çapında o bölgeye ait geleneksel gıda ürünü özelliği kazanmaktadırlar. Örneğin Türkiye genelinde üretim ve satışı yapılan Lokum ve Baklava, zaman zaman ya-

pımında kullanılan malzemeler veya görünüş açısından yöresel olarak farklılık gösterse de bu ürünler dünya genelinde geleneksel Türk Lokumu veya Türk Baklavası olarak ün kazanmışlardır.

Sokak Yiyeceği Kavramı

Sokak yiyecekleri, halkın ortak kullanım alanı olan kamusal alanlarda, sabit bir yerde konumlanmış sokak satıcıları tarafından önceden hazırlanmış olan bir tezgâhta veya kaldırımların üzerinde ürünler sergilenerek veya sokaklarda seyyar olarak gezen ve ürünlerini el arabası, bisiklet ya da motorlu bir taşıt içerisine yerleştirmiş sokak satıcıları tarafından satışı yapılan yiyeceklerdir.

Dünyadaki birçok farklı yiyecek içecek kültürleri içerisinde mevcut olan sokak yiyecekleri; üretim veya doğadan toplama yöntemleri, malzeme içerikleri, yapım teknikleri, satış yöntemleri ve tüketim alışkanlıkları ile sosyal ve kültürel mirasın korunmasında önemli bir rol oynayan gıda ürünleridir (Demir vd., 2018: 592). Sokakta satılan yiyecekler, üretim yöntemleri, doğadan toplanma biçimleri ve insanlara sunum şekilleri bakımından zaman zaman sağlıklı olmadığı algısı olan ve kayıt dışı bir ekonomik faaliyet olarak değerlendirilen gıda ürünleri olarak görülmektedirler. Buna algıya rağmen çoğu ülkede tüketicilerin yoğun ilgi gösterdiği sokak yiyecekleri, özellikle kırsal bölge sakinlerinin ev ekonomilerine önemli katkılar sağlayan, ev kadınlarına, ek gelir ihtiyacı olanlara ve işsizlere önemli iş fırsatları sunmaktadırlar (Karsavuran, 2018: 257).

METODOLOJİ

Çalışmada, durum saptayıcı/betimleyici araştırma modeli olan ve çalışma konusuna ilişkin literatürdeki yerli ve yabancı bilimsel kaynakların incelenmesine dayalı olan nitel araştırma modelinden yararlanılmıştır.

Çalışmanın bu bölümünde binlerce yıldan beri Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan ve somut olmayan kültür mirası olan sokakta satılan mevsimsel yiyecekler ve bu yiyeceklerin halka sunum yöntemlerini ve satışında kullanılan aletleri tespit edip kayıt altına almak amaçlanmıştır. Bu çalışma kapsamında

tespit edilecek olan mevsimsel sokak yiyecekler hakkındaki bilgilerin gelecek nesillere aktarılmasını sağlayarak kültürün sürdürülebilirliğine katkı sağlamak da ayrıca hedeflenmiştir.

Araştırmamızda toplanan bilgiler Kuzey Kıbrıs genelinde yapılmış olan gastronomik geziler sırasındaki gözlemlerden ve literatürde yer alan yazılı bilimsel kaynakların taranmasından elde edilmiştir. Çalışmada yer alan araştırma Kuzey Kıbrıs genelinde yapılmış olan bir araştırmadır.

Bulgular

Araştırmadan elde edilen bulgular; Kuzey Kıbrıs'ta somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilen geleneksel yiyecek içecek kültürünün bir parçası olan mevsimsel sokak yiyecekleri ve bunların pazarlamasında kullanılan araçlar hakkında bilgileri içermektedir.

Kıbrıs yiyecek içecek kültürünün önemli bir bileşeni olan sokakta satılan mevsimsel yiyecekler, ada genelinde oldukça beğenilen ve tercih edilen gıda ürünleri arasında yer almaktadır. Özellikle sokak satıcıları tarafından yılın belirli mevsimlerinde doğadan toplanarak, tarımı yapılarak veya geleneksel üretim yöntemleri ile üretimi yapılarak elde edilen bu yiyecekler ada insanları tarafından oldukça rağbet gören, sevilerek yenen ve gastronomi turizmi kapsamında satın alınan turistik hediyelik ürünler arasında yer alan yiyeceklerdir.

Bu çalışmaya konu olan mevsimsel sokak yiyeceklerinin isimleri Kıbrıs Türkçesi ağzı ile çalışmada yer almaktadır. Çalışmada yer alan mevsimsel sokak yiyecekleri satış dönemi olan mevsime göre kategorize edilerek sıralanmıştır.

İlk Bahar Dönemi Mevsimsel Sokak Yiyecekleri

Araştırmada tespit edilmiş olan ilkbahar dönemi sokak yiyecekleri doğadan toplanan bitkiler ve meyveler olarak iki kategoriye ayrılmıştır.

• Doğadan Toplanan Yabani Bitkiler

Gabbar, Ayrelli, Mangallo, Hostez, Gara Ot, Gömeç, Yabani İsbannah, Yabani Pratsa, Yumurta Otu, Kekik.

• Meyveler

Portokal, Geryfut, Ekşi (Limon), Yusufcug (Mandalin), Şeker Portokalı, Turunç ve Bergamut (Bergamot).

Yaz Dönemi Mevsimsel Sokak Yiyecekleri

Araştırmada tespit edilmiş olan ilkbahar dönemi sokak yiyecekleri sebzeler ve meyveler olarak iki kategoriye ayrılmıştır.

- **Meyveler:** Babutsa, Karpuz, Gavun, Gonnara, Zerdali, İncir
- **Sebzeler:** Molehiya, Gabag, Böyrülce, Dolmalık Gabag Çiçeği, Domadez

Son Bahar Dönemi Mevsimsel Sokak Yiyecekleri

Araştırmada tespit edilmiş olan ilkbahar dönemi sokak yiyecekleri meyveler ve tatlılar olarak iki kategoriye ayrılmıştır.

- **Meyveler:** Alıç, Verigo Üzüm, Gara Bağ Üzümü, Beyaz Bağ Üzümü, Ekşi (Limon), Gara Zeytin, Çakısdezlig Yeşil Zeytin
- **Tatlılar:** Sucug, Köfter

Kış Dönemi Sokak Mevsimsel Yiyecekleri

Araştırmada tespit edilmiş olan ilkbahar dönemi sokak yiyecekleri sebzeler ve mantarlar olarak iki kategoriye ayrılmıştır.

- **Sebzeler:** Kolokas, Bullez, Golyandro, Kireviz, Gulumbra, Enginar
- **Mantarlar:** Gavcar Mantarı, Gırmızı Mantar

Sokak Yiyeceklerin Satışında Kullanılan Araçlar

Kuzey Kıbrıs'ta somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilen geleneksel yiyecek içecek kültürünün bir parçası olan mevsimsel sokak yiyeceklerinin pazarlanmasında kullanılan araçlar aşağıda yer almaktadır.



Şekil 1. Sokak Yiyeceklerinin Satışında Kullanılan Geleneksel Araçlar

Kaynak: Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018b: 646.



Şekil 2. Açık Sokak Tezgâhı

Kaynak: www.kibrisgazetesi.com

Sokak Yiyeceklerin Satışında Kullanılan Aletler

Kuzey Kıbrıs'ta somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilen geleneksel yiyecek içecek kültürünün bir parçası olan mevsimsel sokak yiyeceklerinin satışında kullanılan araçlar aşağıda yer almaktadır.



Şekil 3. Sokak Yiyeceklerinin Satışında Kullanılan Geleneksel Aletler

Kaynak: Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018b: 646.

SONUÇ

Kıbrıs'a ait somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olan sokakta satılan mevsimsel yiyeceklerin tespit edilmesi ve bu yiyeceklerin satış yöntemlerinin korunması ve bu kültürün gelecek nesillere aktarılması için yapılmış olan bir çalışmadır. Çalışmada öncelikle Kıbrıs yiyecek içecek kültürünün önemli bir parçası olan sokak yiyeceklerinin ekonomik, sosyal ve kültürel önemine dikkat çekmek ve bu konuda farkındalık yaratmak amaçlanmıştır. Çalışmada ayrıca, kırsal bölge insanların ve küçük çaplı yiyecek üreticileri ve bu lezzetlere ulaşmak için sadece yılın belirli dönemini bekleyen tüketiciler için son derece önemli bilgiler olan "sokakta satılan mevsimsel yiyeceklerinin satış dönemleri ve satışı yapılan yiyecekler" hakkında detaylı bilgiler de yer almaktadır.

Çalışmanın bu bölümünde ayrıca Kıbrıs mevsimsel sokak yiyeceklerinin korunması, kayıt altına alınması ve dünyada tanıtılması için yapılması gerekenler hakkında öneriler yer almaktadır. Bu konudaki öneriler aşağıda yer almaktadır:

- Kuzey Kıbrıs'ta mevcut olan mevsimsel yiyecekler bilimsel olarak kayıt altına alınmalı ve korunmalıdır.
- Kıbrıs geleneksel sokakta satılan mevsimsel yiyecek kültürünün korunması için sokak satıcılığı teşvik edilmelidir. Sokak satıcılarının satış yöntemlerini geleneksel şekilde yapmaları teşvik edilmelidir.
- Kıbrıs Sokak satıcılarının kullandığı aletlerin geleneksel yöntemlerle üretilmesi sağlanmalıdır. Belediyeler sokakta gıda satanları kayıt altına almalı ve onlara satış konusunda destek sağlamalıdır.
- Kıbrıs geleneksel sokakta satılan mevsimsel yiyecek kültürü özellikle adada faaliyet gösteren üniversite gastronomi bölümlerinde ders konusu olarak kullanılmalıdır.
- UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan geleneksel yiyecekler kapsamında olan sokakta satılan mevsimsel yiyecek kültürünün gelecek nesillere aktarılması ve dünya çapında yapılan gastronomi turizmi çalışmalarında tanıtılması için Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Turizm Bakanlığı bu konuda hassasiyet göstermelidir.

KAYNAKÇA

Akay, S.N. (2019). Gastronomi Turizminin Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak İncelenmesi: Şirince Köyü Örneği, Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Akçay, E. Y. (2018). Roma Dönemi'nde Kıbrıs'ın Yaşadığı Dönüşüm. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2): 137-148.

Altuntaş, A. ve Gülçubuk, B. (2014). Yerel Kalkınmada Yaygınlaşan Bir Araç Olarak Geleneksel Gıdalar ve Geleneksel Gıda Mevzuatının Yaygınlaştırılabilirliği. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University*, 31(3): 72-80.

Çam, O. ve Çilginoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 176-192.

Çavuşoğlu M. ve Çavuşoğlu, O (2018a). Kıbrıs Mutfak Kültürü ve Sanal Gastronomi Müze Projesi, 2. *International West Asia Congress of Tourism Research*, Van, (ss.480-489).

Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018b). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, (Ek Sayı 1): 637-651.

Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, (Ek Sayı 1): 589-601.

Karsavuran, Z. (2018). Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında Sokak Yemeklerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1): 246-265.

Kuşat, N. (2012). Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon Örneği. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 19(2): 261-275.

Osmanlar, E. ve Menemenci, N. (2021). Farklı Kültür ve İnançlara Sahip Destinasyonlarda Gastronominin Şekillenmesi: Kuzey Kıbrıs Örneği. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, (Mayıs Sayısı): 707-719.

Özdemir, G. ve Altınar, D.D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1): 1-14.

Salihoğlu, T. (2018). Kıbrıs Adası Orta Mesarya Ovası Geleneksel Konut Mimarisinde Termal Konfor. *Turkish Online Journal of Design Art and Communication*, 8(2): 393-405.

Yıldız, M. ve Yılmaz, M. (2019). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (4): 51-60.

Doğa ve Çevre. (2017). <https://www.kibrisgazetesi.com/doga-cevre/isi-ticarete-doktuler-h12848.html>, (Erişim Tarihi: 20.09.2022).

Seyyar Satıcılar. (2017). <https://www.kibrisgazetesi.com/ekonomi/h17592.html>, (Erişim Tarihi: 10.09.2022).

ET VE ÜRÜNLERİNDE SÜLFİT KULLANIMI

Tahir YILMAZ¹¹

Ahmet GÜNER¹²

GİRİŞ

Günümüzde tüketicilerin güvenli, lezzetli, ekonomik ve raf ömrü uzun gıdalara talebinin arttığı gözlenmektedir. Ancak katkı maddeleri olmadan bu tür talepleri karşılamanın mümkün olmadığı bilinmektedir. Dünya genelinde sentetik ve doğal binlerce katkı maddesi üretimin herhangi bir evresinde (örn., işleme, paketleme, taşıma ve depolama) gıdalara ilave edilmektedir. Katkı maddeleri gıdaların duyuşal özelliklerinin (örn., renk, lezzet, kıvam) stabil kalmasını sağlamakta, hazırlama sürecine yardımcı olmakta ve katıldığı ürünlerin albenisini artırarak gıdaları daha çekici hale getirmektedir. Bununla birlikte gıda güvenliği göz önüne alındığında çeşitli katkı maddeleri (örn., sülfite, nitrit) gıda zehirlenmelerine yol açan patojen mikroorganizmaların gelişimini inhibe etmekte ve antioksidan etkisiyle karsinojen etkiye sahip serbest radikallerin gıdalarda oluşumunu engellemektedir (Ribeiro vd., 2019; Fernandes vd., 2022). Gıda katkı maddesi tanımı zaman içerisinde değişiklik göstermiş olup günümüzde

11 Arş. Gör., Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Konya, Türkiye, tahir.yilmaz@selcuk.edu.tr

12 Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Konya, Türkiye, aguner@selcuk.edu.tr

“besleyici değeri olsun ya da olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın tipik bir bileşeni olarak kullanılmayan, gıdalara bilinçli olarak ilave edilen herhangi bir madde” olarak tanımlanmaktadır (Carocho vd., 2014). Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre gıda katkı maddeleri “besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeler” şeklinde tanımlanmaktadır (Resmi Gazete, 2013).

Gıda endüstrisindeki teknolojik gelişmeler ve tüketici taleplerindeki değişimler, katkı maddelerinin daha yaygın kullanımının ve katıldığı ürün çeşitliliğinin önünü açmaktadır. Kullanılmaya başlandığı ilk yıllarda doğal kaynaklı olan katkı maddelerinin, zamanla sentetik türlerinin daha yaygın kullanıldığı gözlenmiştir. Ülkelerin ulusal mevzuatlarında doğal veya sentetik katkı maddeleri arasında kesin bir ayırım olmamasına rağmen, tüketicilerin bu katkı maddeleri arasında ayırım yaptığı bilinmektedir (Bearth vd., 2014). Nitekim son zamanlarda sağlıklı olduğu gerekçesiyle bitkisel ve hayvansal kökenli doğal katkı maddelerinin kullanıldığı gıdalara yönelik tüketici talepleri hızla artış göstermektedir. Buna karşın doğal katkı maddelerinin protein içeriği nedeniyle immun bazlı alerjik gıda reaksiyonlarına neden olma olasılığının daha yüksek olduğu bildirilmiştir (Temiz ve Yeşilsu, 2006; Randhawa ve Bahna, 2009).

Son yıllarda, gıdaların belirli özelliklerini korumak veya raf ömrünü uzatmak amacıyla 2500’den fazla katkı maddesi gıda endüstrisinde kullanılmaktadır (Abdel Ghany, 2015). Bunlar koruyucu (örn., antioksidan), renklendirici (örn., azo boyar maddeleri) lezzetlendirici (örn., tatlandırıcı) vb. başlıklar altında incelenmektedir (Wu vd., 2021). Sülfidler başlıca antimikrobiyel, antioksidan, antibrowning özellikleriyle gıda katkı maddeleri içerisinde önemli bir kullanım geçmişine sahiptir. Sülfürleme ajanları kükürt dioksit olarak tanımlanır ve çeşitli inorganik sülfür formları uygun koşullar altında sülfür dioksiti (SO₂) serbest bırakır (Bush vd., 1986). Katkı maddesi olarak ilave edildiği gı-

dalarda da aktif bileşen SO_2 oluşturma yeteneğine sahip sülfür bazlı bileşikler olarak tanımlanmaktadır. Sülfidler, SO_2 başta olmak üzere sülfür oksotürlerinin (oksijen içeren) sodyum, potasyum ve kalsiyum tuzlarından oluşmaktadır (Vally vd., 2009).

GIDALARDA SÜLFİT KULLANIMI

Sülfidler çok eski çağlardan günümüze gıdaların yanı sıra temizlik, sanitasyon ve dezenfeksiyon işlemleri için kullanılmıştır. Yunanlılar evlerinin dezenfeksiyonunda, Romalılar şarapçılıkta kullanılan alet ve ekipmanların sanitasyonunda SO_2 'den yararlanmışlardır. Tarihsel süreç içerisinde, sodyum bisülfid, sodyum sülfid ve sodyum-potasyum bisülfid gıda katkı maddesi olarak kullanılmıştır. Gıdalarda sülfid kullanımı ilk olarak şarap ve biracılıkta başlamış, bunları meyve suları ve kurutulmuş meyve ve sebzeler takip etmiştir (Lien vd, 2006; Güneş, 2014). Çeşitli özellikleri nedeniyle gıda endüstrisinde sıklıkla tercih edilen katkı maddeleri olarak bilinen sülfidler genellikle et ve ürünleri, balık ve diğer deniz ürünleri, kurutulmuş meyve ve sebzeler, meyve suları, alkollü ve alkolsüz içecekler, pastacılık ürünleri ve tahıllar olmak üzere çok çeşitli gıdalara ve içeceklere eklenmektedir (Iammarino vd, 2012). Ayrıca, bira ve şarap gibi ürünlerin fermantasyonu sırasında doğal olarak oluşan SO_2 'da koruyucu olarak işlev görmektedir (Vally vd, 2009; Carrabs vd, 2017). *Saccharomyces crrevisiae*, şarabın fermantasyonu sırasında 1 ile 30 ppm arasında SO_2 üretir; bazı suşlar 100 ppm'den fazla üretebilir. Bu nedenle, doğal olarak oluşan sülfidler, şarap ve birada bulunan toplam sülfidin önemli bir bölümünü oluşturur (Bush vd, 1986)

Gıdalarda sülfid kullanımı FAO/WHO Codex Alimentarius Komisyonu tarafından Uluslararası Numaralandırma Sistemiyle (INS), Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Birimi tarafından da bunlarla eşleşen E-kodlarıyla izlenerek her biri sınıflandırılmıştır (D'Amore vd 2020). Yaygın olarak kullanımlarına izin verilen ve gıdalara ilave edildiğinde SO_2 açığa çıkarabilecek başlıca sülfid ajanlarının listesi Tablo 1' de gösterilmiştir.

Tablo 1. Gıdalarda Kullanımlarına İzin Verilen Sülfid Ajanlarının Listesi

Sülfid Ajanları	INS / E Kodu	Formül
Sülfür dioksit	220	SO ₂
Sodyum sülfid	221	Na ₂ SO ₃
Sodyum bisülfid / Sodyum hidrojen sülfid	222	NaHSO ₃
Sodyum disülfid / Sodyum metabisülfid	223	Na ₂ S ₂ O ₅
Potasyum disülfid / Potasyum metabisülfid	224	K ₂ S ₂ O ₅
Potasyum sülfid	225	K ₂ SO ₃
Kalsiyum sülfid	226	CaSO ₃
Kalsiyum bisülfid / Kalsiyum asit sülfid	227	Ca(HSO ₃) ₂
Potasyum bisülfid / Potasyum hidrojen sülfid	228	KHSO ₃

(FAO/WHO Codex Alimentarius, 2019; Fernandes vd, 2022).

Sülfitlerin bakteri sporlarının inhibisyonu da dahil olmak üzere antibakteriyel ve antimikotik etkilerinin yanı sıra oksidatif ransidite ve diğer oksidasyon reaksiyonlarının önlenmesinde, enzimatik ve enzimatik olmayan esmerleşmenin kontrolünde ve ağartıcı madde olarak kullanılmaktadır. Diğer bir ifadeyle sülfidler ekonomik ve kullanışlı olmasının yanı sıra son derece fonksiyonel olup birçok üründe birden fazla etkisi için kullanılmaktadır. Nitekim birçok gıdada renk stabilizasyonu sağlaması ve lezzeti iyileştirmesi nedeniyle sülfidlerden yararlanılmaktadır. (Carocho vd, 2014; Garcia-Fuentes vd, 2015; Lamas vd, 2016). Sülfidin gıdalardaki başlıca fonksiyonları Tablo 2.' de gösterilmiştir

Tablo 2. Sülfidin Gıdalarda Başlıca Fonksiyonları

Etki	Fonksiyon
Antioksidan	Gıdaların muhafazası sırasında, oksidatif ransidite ve diğer oksidatif bozulma reaksiyonlarının başlamasını geciktirme Askorbik asit (C vitamini) ve karotenlerin tutulmasına yardımcı olma Et, meyve ve sebzelerde renk kaybını azaltma
Enzim İnhibitörü	Polifenol oksidazların aktivitesinin neden olduğu meyve ve sebzelerin enzimatik esmerleşmesini önleme
Maillard reaksiyon inhibitörü	Reaksiyon ara maddeleri ile stabil bileşikler oluşturarak amino grupları ve indirgeyici şekerler arasındaki enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonlarının başlamasını önleme

Antimikrobiyal	Protein sülfhidril gruplarıyla reaksiyona girerek unun reolojisini iyileştirme Düşük pH ve su aktivitesi (aw) ile gıdalarda maya ve küf oluşumunu geciktirme Daha yüksek pH ve aw ile gıdalarda Enterobacteriaceae ve diğer Gram negatif bakterilerin büyümesini engelleme
----------------	--

Kaynak.Taylor vd., 1986; Gould ve Russell, 2003.

ET VE ÜRÜNLERİNDE SÜLFİT KULLANIMI

Et ve ürünlerinin üretiminde gıda güvenliği, raf ömrü ve gıda teknolojisi gereği farklı işlemlere sahip katkı maddeleri kullanılmaktadır. Sorbik asit, benzoik asit, sülfidler, nitrit, nitrat, 4-hidroksibenzoik asidin metil ve etil esterleri veya bunların tuzları, koruyucu olarak yaygın olarak kullanılan organik asitlerdir ve et ürünlerinde antimikrobiyal aktiviteyi temsil eder ve bir sınır aralığında kullanımına izin verilir (Lou vd., 2017).

Bu anlamda sülfidler, et ürünlerinde mikroorganizmaların gelişimi, oksidatif ransidite ve esmerleşme reaksiyonlarını engelleyen en yaygın koruyucular arasında gösterilmektedir. Et ürünlerinde sülfidit kullanımının teknolojik olarak, görünümünde (örn., esmerleşme reaksiyonlarının önlenmesi ve renk stabilizasyonu) ve güvenliğinde (örn., mikrobiyal kontaminasyonun geciktirilmesi, oksidasyonun azaltılması) avantajları olmasına rağmen, hassas kişilerde alerjik reaksiyonlara (örn., kronik cilt semptomları) sebep olmasıyla sülfidit ajanlarının et ürünlerinde kullanımı kısıtlanmaktadır (Lamas vd., 2016). Et ürünleriyle ilgili olarak, ulusal ve uluslararası mevzuatların, sülfidit ilavesi hakkındaki uygulamaları Tablo 3.'de gösterilmiştir.

Tablo 3. Yerel ve Ulusal Mevzuatlarda Sülfidit Kullanımına İzin Verilen Et Ürünleri ve Miktarları

ÜLKE/BÖLGE	DÜZENLEME	ET KATEGORİSİ	MAKSİMUM LİMİT (SO ₂ cinsinden)
Avrupa	Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin (EC) 1333/2008 sayılı gıda katkı maddeleri listesi	Kahvaltılık sosisler Minimum sebze ve/veya tahıl içeriği %4 olan hamburger Salsicha fresca, Longaniza fresca, Butifarra fresca	450 mg kg-1

Kanada	CFIA-Gıda Denetim Ajansı	Et türevleri	500 mg kg-1
Avustralya/Yeni Zelanda	FSANZ-Gıda Standartları Kurumu	İşlenmiş et ürünleri Av hayvanlarının etleri Kanatlı eti	500 mg kg-1
Hindistan	FSSAI-Hindistan Gıda Güvenliği ve Standartları Kurumu	Fermentasyon ve ısıtma işlemine tabi tutulmayan parçalanmış kırmızı ve kanatlı etleri	450 mg kg-1
ABD	FDA-Gıda ve İlaç İdaresi	-	-
Türkiye	Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği	-	-

Kaynak. D'Amore vd., 2020)

Sülfitlerin Tablo 3'te belirtilen et ürünlerinde izin verilen miktarlarda kullanılması halk sağlığı açısından genellikle bir sorun teşkil etmemektedir. Ancak duyarlı bireylerin, sülfid içeren gıdaları tüketimi sonucunda alerjik gıda reaksiyonlarına (örn., intolerans) ve astım başta olmak üzere çeşitli solunum problemlerine maruz kalabildiği vurgulanmıştır (Iammarino vd., 2010, Uriaga vd., 2013; Korianac vd., 2017). Duyarlı bireylerde sülfid tüketimi ile karakterize klinik bulgular arasında, nefes darlığı, hırıltılı solunum, kurdeşen, dermatit, ürtiker gibi cilt ve solunum problemlerine ek olarak karın ağrısı ve diyare gibi gastrointestinal semptomlar da gözlenmektedir (Vally vd., 2009; Garcia-Fuentes vd., 2015). Ayrıca, yüksek miktarda sülfid ilavesinin et ve ürünlerinin yapısında bulunan tiamin, nikotinamid, folik asit ve piridoksal gibi bazı vitaminlerle etkileşime girerek gıdaların besin kalitesini düşürebildiği gözlenmiştir (Iammarino vd., 2012). Yukarıda belirtilen durumlardan dolayı birçok ülkede et ve ürünlerine eklenen sülfid miktarı yasal olarak sınırlandırılmıştır. FAO/WHO Gıda Katkı Maddeleri Uzman Komitesi (JECFA) Tablo 1' de sunulan tüm sülfid ajanları için günlük alım miktarını (ADI) 0,7 mg/kg olarak belirlemiştir (FAO/WHO, 2007). Bu düzenleme 188 üye ülke için ana yönergeleri temsil etse de her ülke sülfid ajanlarının gıdalarda katkı maddesi olarak kullanımını onaylayabilir veya yasaklayabilir. Yüksek miktarda sülfid tüketiminden kaynaklanan olası zararlı sonuçlar nedeniyle, bu katkı maddelerinin izlenmesi ve denetimi, WHO, FAO, EFSA, FSANZ, FDA ve dünya genelinde diğer devletlerin ilgili

kurumları tarafından yoğun bir şekilde yapılmakta, suistimal ve yasa dışı kullanım vakaları bildirildiği için özellikle et ürünlerine dikkat çekilmektedir (Carrabs vd., 2017; Tomasevic vd., 2018). Belçika’da tüketicilerin günlük sülfite alım miktarının belirlendiği bir çalışmada, yüksek sülfite içeriğine sahip şarapları tüketen bireyler dışında, günlük sülfite alımının ADI değerlerinin altında bulunduğu ve çeşitli gıda grupları için sülfitlerin kullanım seviyelerinin mevzuatta belirtilen maksimum seviyelerden çok daha düşük olduğu tespit edilmiştir (Vandevijvere vd., 2010). Cressey ve Jones (2009), Yeni Zelanda’da diyet maruziyetine ilişkin ortalama popülasyon düzeyi tahminleri konusunda yaptıkları çalışmada tüm yaş-cinsiyet gruplarında sülfite, sorbat ve benzoatlar için ADI değerlerinin oldukça altında olduğunu, mevcut anketin sonuçlarına göre sülfite, sorbat ve benzoata diyetle maruz kalmanın düşük düzeyde bir halk sağlığı riski oluşturduğunu saptamışlardır.

Bununla birlikte bazı çalışmalarda et ürünlerinde gıda kaynaklı patojenlerin gelişimini önlemede kullanılabilecek gerekli sülfite miktarının azaltılması (Serrano ve Banon, 2012) ve sülfitlerin yerini alabilecek doğal alternatiflerin değerlendirilmesine odaklanılmıştır (Banon vd., 2007; Belles vd., 2019). Ancak, et endüstrisinde uygulanması planlanan doğal katkı maddelerinin teknolojik ve ekonomik nedenlerden dolayı sülfite yerini almasının oldukça zor olduğu düşünülmektedir. Sülfite alternatif olarak kullanılabilecek doğal katkı maddelerinin fonksiyonel olmaması, genellikle birçoğunun daha az etkili ve daha pahalı olması sülfite avantajlı hale getirmektedir (Lamas vd., 2016).

Et Bileşenleriyle Reaksiyonu

Sülfitlerin kimyasal olarak nükleofilik yapıya (serbest elektron içeren) sahip olması nedeniyle et ve ürünlerinde bulunan birçok bileşen ile tepkimeye girdiği bildirilmiştir. Sülfitler, gıdalarda serbest sülfite olarak bulunabilmekte veya çeşitli organik bileşiklerle reaksiyona girerek geri dönüşümlü (reversible) veya geri dönüşümsüz (irreversible) şekilde bağlı ürünler oluşturabilmektedir. Bu nedenle, tüketime hazır et ürünlerine ilave edilen sülfite miktarında üretim sırasında katılan miktarına oranla çarpıcı bir azalma gözlenmektedir. Farklı araştırmacılara göre bu düşüş etin özelliğine göre (örn., yağ bileşimi) veya üretim sıra-

sında uygulanan farklı koşullara (örn., pişirme, karıştırma derecesi, ortamdaki oksijen miktarı) bağlı olarak %10'dan %49'a kadar değişirken (Vandevijvere vd., 2010), düşük rutubetli et ürünlerinde bu değer %60'a kadar yükselebildiği bildirilmiştir (Wedzicha, 1984). Garrcia-Alonso ve arkadaşları (2001), bu azalmaların sadece az bir kısmının sülfid oksidasyonundan kaynaklandığını, büyük kısmının sülfid ve organik bileşenler (örn., peptitler) arasında oluşan sülfonatların şekillenmesiyle meydana geldiğini bildirmişlerdir. Aynı yazarlar taze sucuğa eklenen sülfid miktarının, S-sülfonat bağları (geri dönüşümsüz) oluştuğunda %26 ve C-O-SO₂ bağları (geri dönüşümlü) oluştuğunda %23 oranında azaldığını belirtmişlerdir. Farklı bir çalışmada Pena-Egido vd (2005), dana etinden elde edilen hamburger köftelerde pişirmenin sülfid seviyesi üzerine etkisini incelemişlerdir. Araştırmacılar üç farklı sülfid formunun (serbest sülfid, S-sülfonat ve toplam sülfid) kayıplarını sırasıyla %29, %31 ve %28 olarak bildirmişlerdir.

Antimikrobiyal Etki

Et ve ürünleri çeşitli aşamalarda (örn., kesim, parçalama, paketlenme ve depolama) farklı tür mikroorganizmalarla kontamine olabilmektedir. Gıda kaynaklı patojenler halk sağlığı sorunlarına yol açarken, saprofit mikroorganizmalar ürünlerin kalitesini (örn., besin değeri kaybı, tekstür ve lezzet değişiklikleri) olumsuz olarak etkilemektedir (Odeyemi vd, 2020; Tesson vd, 2020).

Sınırlı sayıda et ürününe antimikrobiyal ajan olarak kükürt dioksit eklenir (Wedzicha ve Mountfort, 1991). Et ve ürünlerinde sülfidlerden beklenen antimikrobiyel etki, doza bağlı olarak, mikrobiyostatik veya mikrobisidal şeklinde ortaya çıkabilmektedir. Sülfitleme ajanları mikrobiyal proteinlerin/enzimlerin disülfid bağları (S-S) ve tiyol (S-H) gruplarıyla reaksiyona girerek veya DNA sentezini bozarak mikroorganizmaların inhibisyonunu gerçekleştirmektedir. İlk olarak, sülfidler pasif taşıma ile mikroorganizmanın hücre zarından geçmektedir. Sülfidlerin disülfid bağları ile reaksiyonu sonucu, proteinlerin yapısal değişikliğine neden olan S-sülfonatlar meydana gelmektedir. Böylece mikroorganizma yaşam döngüsünün temel süreçlerinde (örn., taşıma, glikoliz, hücre solunumu, genel metabolizma) yer alan enzimler ve proteinler, kısmen veya tamamen inaktive olmaktadır (Wed-

zicha, 2003; Simon ve Kroneck, 2013).

Sülfitlerin gram negatif bakterilerin birçoğu ve gram pozitif bakterilerin ise birkaçı üzerinde geniş bir aktiviteye sahip olduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte, sülfid ajanlarının bakteriler üzerindeki etkisinin, maya ve küflerden daha fazla olduğu ortaya konulmuştur (Hugo ve Hugo, 2015). Sülfetlenmiş etin bozulması, *Lactobacillus* spp. ve *Brochothrix thermosphaeta*'dan oluşan Gram pozitif mikroflora ile sınırlıdır ve bozulmamış, işlenmemiş etin kokuşmuş kokusundan farklı olarak ekşi bir kokuya yol açar. (Wedzicha ve Mountfort, 1991).

Birleşik Krallık'ta, sodyum metabisülfid, çığ sosislerin soğuk muhafaza sırasında mikrobiyal bozulmasını engellemek ve 15 günlük bir raf ömrü elde etmek için kullanılmıştır (Roller vd, 2002). Sosisten izole edilmiş *Enterobacteriaceae* familyasına ait farklı tür bakterilerin sülfite duyarlılığının araştırıldığı bir çalışmada *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Citrobacter freundii*, *Yersinia enterocolitica*, *Enterobacter agglomerans*, *Serratia marcescens* ve *Hafnia alvei*'nin 10 ila 240 $\mu\text{g mL}^{-1}$ konsantrasyon aralığındaki serbest sülfid tarafından inhibe edildiği tespit edilmiştir (Ough ve Were, 2005). Laktik asit bakterileri (*Lactobacillus viridescens*, *Leuconostoc*, *Pediococcus* ve *Oenococcus* cinsleri), asetik asit bakterileri (*Acetobacter genera*), malolaktik fermentasyon bakterileri ve *Listeriaceae*, *Pseudomonadaceae*, *Vibrionaceae*, *Campylobacteraceae* familyalarına ait bakterilerin, minimum konsantrasyondaki sülfidler (1,5 mg L^{-1} serbest SO_2) tarafından inhibe edildiği bildirilmiştir. Çeşitli *Lactobacillus* türlerinin üremesinin, sırasıyla 250 ila 750 mg kg^{-1} ve 250 ila 500 mg kg^{-1} konsantrasyon aralığında Na_2SO_3 ve NaHSO_3 tarafından 2 saat içinde durdurulduğu belirtilmiştir (D'Amore vd, 2020).

Lamas vd (2016), sodyum sülfidin (Na_2SO_3) domuz etinden elde edilen kıymalarda patojen mikroorganizmalar üzerindeki etkinliğini inceledikleri çalışmada, Na_2SO_3 'ün *S. enterica* ve *L. monocytogenes* gelişimini inhibe ettiğini bildirmişlerdir. Geleneksel Güney Afrika sosislerinde (boerewors) Shiga toksin üreten *E. coli* O157:H7'nin sülfidlere duyarlılığı, üzerinde yapılan bir çalışmada *E. coli* O157:H7 inoküle edilmiş boereworlara 450 mg kg^{-1} $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ilavesinden ve iki farklı sıcaklıkta (0 ve 4°C) depolamadan sonra, patojen sayısında saptanabilir sınırların altında en

hızlı düşüşün, sırasıyla 8. ve 10. günde gözlemlendiği bildirilmiştir (Charimba vd, 2010). *Penicillium*, *Cladosporium*, *Sporotrichum*, *Geotrichum*, *Aspergillus* ve *Alternaria* dahil olmak üzere küf türleri ve *Candida spp.*, *Cryptococcus spp.*, *Rhodotorula spp.* ve *Saccharomyces spp.* maya türlerinin sülfitin serbest formu (SO_2) kadar olmasa da geri dönüşümsüz olarak bağlanan sülfonatların antimikrobiyal aktivitesine duyarlı olduğu belirtilmiştir (Corte vd., 2012; Hugo ve Hugo, 2015).

Ülkelerin ulusal mevzuatlarında et ve ürünlerinde koruyucu olarak kullanılan SO_2 'nin kullanımını kısıtlayan birçok kanun/yönetmelik bulunmaktadır. Bu doğrultuda sülfite ajanları antimikrobiyal aktiviteye sahip diğer bileşenler ile kombine edilerek hem kullanım miktarı azaltılabilmekte hem de ürünlerin muhafaza süresi uzatılabilmektedir (Roller vd., 2002; Banon vd., 2007). Roller vd. (2002), İngiliz taze sosislerinde mikrobiyal bozulmayı engellemek için düşük sülfite seviyeleri ile kullanılan kitosanın mikroorganizmalar üzerindeki etkisini araştırmışlardır. Araştırmacılar, $4^\circ C$ 'de muhafaza ettikleri sosislere düşük sülfite (170 ppm) ile kombine olarak %6 kitosan uyguladıklarında, tek başına yüksek seviyede (340 ppm) uygulanan sülfitten daha etkili ($3-4 \log_{10}$ cfu/g) olduğunu ve bozulmaya neden olan saprofit mikroorganizmaların gelişimini 24 güne kadar geciktirdiğini gözlemlemişlerdir. Benzer bir çalışmada, domuz etinden elde edilen hamburger köftelerde kitosan ile kombine olarak kullanılan SO_2 'nin koruyucu etkinliği incelenmiştir (Serrano ve Banon (2012). Araştırmacılar Hamburger köftelere 150 mg/kg^{-1} düzeyinde uygulanan sülfite *E. coli* ve *Salmonella* gelişimini engellediğini belirtmişlerdir. Ayrıca %0,02 veya %0,05 kitosan ile kombine olarak uygulanan SO_2 'nin hamburger köftelerin raf ömrünü yedi günden 14 güne kadar çıkardığını bildirmişlerdir. Diğer bir ifadeyle kitosan/sülfite kombinasyonun et ürünlerindeki koruyucu etkinliği, kitosanın sülfite erken yıkımlanmasına karşı sunduğu koruma mekanizması ile açıklanabilmektedir. Dolayısıyla kitosan, et ürünlerinde sülfite yavaş salınmasında etkin bir ajan olarak davranmakta, ürün içerisinde sülfite diğer bileşenler ile geri dönüşümsüz bağlanmasının önüne geçmektedir (Serrano ve Banon, 2012).

Esmerleşme Önleyici ve Antioksidan Etki

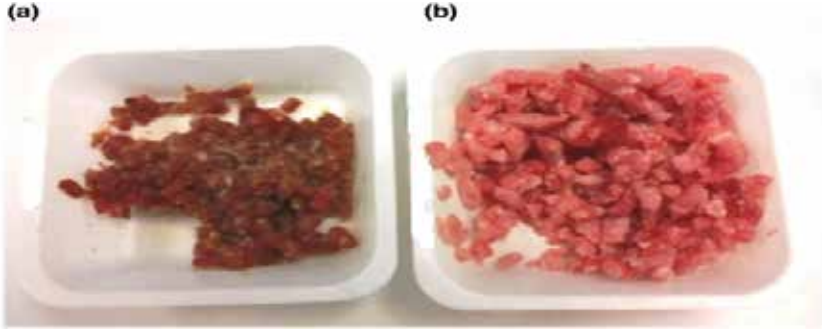
Birçok biyokimyasal reaksiyon, gıdaların esmerleşmesine ve oksidatif acılaşmasına sebep olmaktadır. Çeşitli biyokimyasal reaksiyonlar sonucunda gıdalarda bulunan makromoleküller parçalanarak gıdaların görünüm, gevreklik, sululuk ve aromasında değişikliklere neden olan yeni bileşikler ortaya çıkmaktadır (Papuc vd., 2017). Biyokimyasal reaksiyonlar sonucu açığa çıkan ürünler gıdaların organoleptik özelliklerini olumsuz etkileyerek, tüketici kabulünde endişeye ve gıda endüstrisinde ekonomik kayıplara neden olmaktadır (Fellenberg ve Speisky, 2006).

Gıdaların tüketime hazırlama sürecinin herhangi bir aşamasında (örn., işleme, taşıma ve depolama) meydana gelebilecek esmerleşmeyi önlemek için çeşitli fiziksel (örn., sıcaklık, paketlenme) ve kimyasal (örn., katkı maddeleri) yaklaşımlar önerilmiştir (Fellenberg ve Speisky, 2006). Esmerleşme önleyici olarak sıklıkla kullanılan gıda katkı maddeleri arasında sülfidler bulunmaktadır (Carocho vd., 2014). Sülfidler, bu süreçlerin çeşitli adımlarını stabilize edebilir, en aza indirebilir ve engelleyebilir.

Ette enzimatik esmerleşme, proteinlerin ve lipidlerin enzimatik bozulması ve oksidatif süreçlerle doğrudan bağlantılı olup çeşitli enzimler tarafından gerçekleştirilmektedir. Etin proteolitik parçalanması, proteaz enzimleri (örn., tirozinaz) bağlayan sülfidler tarafından önlenilmektedir (Van Boekel, 2006). Garcia-Lomillo vd. (2016), 300 ppm SO₂'in yüksek oksijen atmosferinde (%70 O₂ ve %30 CO₂) 4°C'de 15 güne kadar saklanan sığır köftelerinde protein oksidasyonuna karşı etkin bir şekilde koruma sağladığını bildirmişlerdir. Sülfidler, etlerin pişirilmesi sırasında meydana gelen enzimatik olmayan esmerleşme (Maillard) reaksiyonlarının oluşumundan sorumlu karbonil gruplarıyla da reaksiyona girmektedir. Reaksiyon sonucunda oluşan sülfonatlar Maillard reaksiyonuna bağlı enzimatik olmayan esmerleşmeyi azaltabilmekte ve/veya engelleyebilmektedir (Van Boekel, 2006).

Aynı şekilde lipid peroksidasyon reaksiyonlarının anahtar enzimleri (peroksidaz ve lipaz) sülfid varlığında lipid oksidasyonunun üç aşamasında da (başlatma, yayılma ve sonlanma) inaktif olabilmektedir (D'Amore vd, 2020). Ayrıca, sülfidler serbest radikalleri bağlayarak miyogloblin ve hemoglobinin oksidasyonu

nunu önlemekte ve ette renk bozulmasının önüne geçebilmektedir. Nitritlerden farklı olarak, sülfidler miyogloblin ve hemoglobin ile etkileşime girmez. Dolaylı olarak oksijenin bağlanma formlarını stabilize ederek etin rengini ve aromasını koruyarak oksidatif kötü tatların (acılaşma) gelişimi geciktirir (Taylor vd, 1986). Sülfid ilave edilmeyen (a) ve sodyum sülfid ($500 \text{ mg kg}^{-1} \text{ Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) ile işleme tabi tutulmuş (b) taze kıymalar buzdolabında (4°C) bir hafta saklandıktan sonra elde edilen sonuçlar Şekil 1.' de gösterilmiştir (D'Amore vd, 2020).



Şekil 1. Sülfid Eklenen (B) ve Eklenmeyen (A) Kıyma Örneklerindeki Görünüm

Kaynak. D'Amore vd., 2020.

Tüketiciler, et ve ürünlerine bilinçli olarak sülfid veya diğer sülfid ajanlarının eklenmesini bir taşıyıcı biçimi olarak görmesine karşın, taze domuz sosislerine pembe-kırmızı renk vermesi, antioksidan ve antimikrobiyal etki sağlaması ve arzu edilen duyu özelliklerini koruması nedeniyle et ve ürünlerinde düşük seviyede sülfid uygulanması önerilmektedir (Roller vd., 2002)

SONUÇ

Sülfidler, önemli ve fonksiyonel etki oluşturan gıda katkı maddeleri olarak bilinmektedir. Fonksiyonel işlevlerinin yanı sıra oldukça ekonomik olmaları nedeniyle et endüstrisinde de tercih edilmektedirler. Sülfid bileşiklerinin, duyarlı bireylerde astım ve anafilaktik şok benzeri istenmeyen gıda reaksiyonlarıyla ilişkili olduğu çeşitli çalışmalarda ortaya konulmuştur. Buna karşılık, sülfid içeren gıdaların tüketimiyle, ADI değerleri bakımından herhangi bir olumsuz reaksiyona sebep olduğunu gösteren hiç-

bir veri bulunmamaktadır. Sülfid kaynaklı toksikasyonlarla ilgili son incelemeler, toksik mekanizmanın belirsizliğini koruduğunu ve açıklığa kavuşturulması gerektiğini göstermektedir. Nitekim, EFSA'nın gıda katkı maddeleri üzerine düzenlediği panelde, SO₂ açığa çıkaran sülfid ajanları yeniden değerlendirilmiştir. Değerlendirme neticesinde, metabolizması ve atılımıyla ilgili birkaç spesifik olmayan çalışma olduğu, bilgi eksikliği nedeniyle sülfid duyarlılığının kesin mekanizmasının netleştirilmediği ve toksisiteye neden olabilecek sülfid formlarının hala tam olarak tanımlanmadığı sonucuna varılmıştır (EFSA, 2016). Ancak günümüze kadar elde edilen veriler sülfidlerin et ve ürünlerinde gıda katkı maddesi olarak güvenle kullanılabilceğini göstermektedir.

KAYNAKÇA

Abdel Ghany, T. M. (2015). Safe Food Additives: A Review. *Journal of Biological and Chemical Research*, 32(1): 402-437.

Banon, S., Díaz, P., Rodríguez, M., Garrido, M. D., and Price, A. (2007). Ascorbate, Green Tea and Grape Seed Extracts Increase the Shelf Life of Low Sulphite Beef Patties. *Meat Science*, 77(4): 626-633.

Beareth, A., Cousin, M. E., and Siegrist, M. (2014). The Consumer's Perception of Artificial Food Additives: Influences On Acceptance, Risk And Benefit Perceptions. *Food Quality and Preference*, 38: 14-23.

Bellés, M., Alonso, V., Roncalés, P., and Beltrán, J. A. (2019). Sulfite-Free Lamb Burger Meat: Antimicrobial and Antioxidant Properties of Green Tea and Carvacrol. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(1): 464-472.

Bush, R.K., Taylor, S.L., and Busse, W. (1986). A Critical Evaluation of Clinical Trials in Reactions to Sulfites. *Journal of Allergy Clinical Immunology*, 78 (1).

Carocho, M., Barreiro, M. F., Morales, P., and Ferreira, I. C. (2014). Adding Molecules to Food, Pros and Cons: A Review on Synthetic And Natural Food Additives. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(4): 377-399.

Carrabs, G., Smaldone, G., Carosielli, L., Girasole, M., Iammarino, M., and Chiaravalle, E. (2017). Detection of Sulfites in Fresh Meat Preparation Commercialised at Retail in Lazio Region. *Italian Journal of Food Safety*, 6(2): 93-95.

Charimba, G., Hugo, C. J., and Hugo, A. (2010). The Growth, Survival and Thermal Inactivation of *Escherichia coli* O157: H7 in A Traditional South African Sausage. *Meat Science*, 85(1): 89-95.

Corte, L., Roscini, L., Zadra, C., Antonielli, L., Tancini, B., Magini, A., Cardinali, G. (2012). Effect of pH on Potassium Metabisulphite Biocidal Activity Against Yeast and Human Cell Cultures. *Food Chemistry*, 134(3): 1327-1336.

Cressey, C. and Jones, S. (2009). Levels of Preservatives (Sulfite, Sorbate And Benzoate) in New Zealand Foods and Estimated Dietary Exposure. *Food Additives and Contaminants*, 2: 604-613.

D'Amore, T., Di Taranto, A., Berardi, G., Vita, V., Marchesani, G., Chiaravalle, A. E., and Iammarino, M. (2020). Sulfites in Meat: Occurrence, Activity, Toxicity, Regulation, and Detection: A Comprehensive Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(5): 2701-2720.

EFSA – European Food Safety Authority. (2016). Scientific Opinion On The Re-Evaluation Of Sulfur Dioxide (E 220), Sodium Sulfite (E 221), Sodium Bisulfite (E 222), Sodium Metabisulfite (E 223), Potassium Metabisulfite (E 224), Calcium Sulfite (E 226), Calcium Bisulfite (E 227) And Potassium Bisulfite (E 228) As Food Additives. *EFSA Journal*, 14(4): 4438.

FAO/WHO – CCFL (Codex Committee on Food Labelling). (2007). Food labeling guidance (5th ed.). Rome: Author.

FAO/WHO Codex Alimentarius. (2019). General Standard for Food Additives (GSFA)—Codex Standard 192-1995, Adopted in 1995, Revision 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019. Rome, Italy: Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO.

Fellenberg, M. A., and Speisky, H. (2006). Antioxidants: Their Effects on Broiler Oxidative Stress and Its Meat Oxidative Stability. *World's Poultry Science Journal*, 62(1): 53-70.

Fernandes, I., Rodrigues, J. A., and Almeida, C. M. (2022). Sulfites in Fresh Meat and Meat Preparations Commercialized in Portugal. *Food Analytical Methods*, 15(1): 172-184.

García-Alonso, B., Peña-Egido, M. J., and García-Moreno, C. (2001). S-Sulfonate Determination and Formation in Meat Products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(1): 423-429.

Garcia-Fuentes, A. R., Wirtz, S., Vos, E., and Verhagen, H. (2015). Short Review of Sulphites as Food Additives. *European Journal of Nutrition and Food Safety*, 5(2): 113-120.

Garcia-Lomillo, J., González-SanJosé, M.L., Skibsted, L.H., and Jongberg, S. (2016). Effect of Skin Wine Pomace and Sulfite on Protein Oxidation in Beef Patties During High Oxygen Atmosphere Storage. *Food Bioprocess Technology*, 9:532-542.

Gould, G. W., and Russell, N. J. (2003). Sulfite. In *Food preservatives* (pp. 85-101). Springer, Boston, MA.

Güneş, F. E. (2014). Sülfidler ve Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılması. *Akademik Gıda*, 12(2): 114-119.

Hugo, C. J., and Hugo, A. (2015). Current Trends in Natural Preservatives for Fresh Sausage Products. *Trends in Food Science and Technology*, 45(1): 12-23.

Iammarino, M., Di Taranto, A., Muscarella, M., Nardiello, D., Palermo, C., and Centonze, D. (2010). Development of A New Analytical Method for the Determination of Sulfites in Fresh Meats and Shrimps by Ion-Exchange Chromatography with Conductivity Detection. *Analytica Chimica Acta*, 672(1-2): 61-65.

Iammarino, M., Di Taranto, A., and Muscarella, M. (2012). Investigation on the Presence of Sulphites in Fresh Meat Preparations: Estimation of An Allowable Maximum Limit. *Meat Science*, 90(2): 304-308.

Korićanac, V., Vranić, D., Trbović, D., Petronijević, R., and Parunović, N. (2017). Presence of Sulphites in Different Types of Partly Processed Meat Products Prepared for Grilling. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 85, (1), p. 012067). IOP Publishing.

Lamas, A., Miranda, J. M., Vázquez, B., Cepeda, A., and Franco, C. M. (2016). An Evaluation of Alternatives to Nitrites and Sulfites to Inhibit the Growth of Salmonella Enterica and *Listeria Monocytogenes* in Meat Products. *Foods*, 5(4): 74.

Lien, K. W., Hsieh, D. P., Huang, H. Y., Wu, C. H., Ni, S. P., and Ling, M. P. (2016). Food Safety Risk Assessment for Estimating Dietary Intake of Sulfites in the Taiwanese Population. *Toxicology Reports*, 3: 544-551.

Lou, Z., Rahman, R.T., Zhang, J., Xingran, K., Nkhata, S.G. Song, Z., and Al-Hajj, N.Q.M. (2017). Determination of preservative residues and microbial contents of commercial Chinese duck neck meat. *CYTA – Journal of Food*, 15(3): 357-360.

Odeyemi, O. A., Alegbeleye, O. O., Strateva, M., and Stratev, D. (2020). Understanding Spoilage Microbial Community and Spoilage Mechanisms in Foods of Animal Origin. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(2): 311-331.

Ough, C. S., and Were, L. (2005). Sulfur dioxide and sulfites. In P. M. Davidson, J. N. Sofos, and A. L. Branen (Eds.), *Antimicrobials in food* (3rd ed., pp. 143–167). Boca Raton, FL: CRC Taylor and Francis.

Papuc, C., Goran, G. V., Predescu, C. N., and Nicorescu, V. (2017). Mechanisms of Oxidative Processes in Meat and Toxicity Induced by *Postprandial Degradation Products: A Review*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(1): 96-123.

Peña-Egido, M. J., García-Alonso, B., and García-Moreno, C. (2005). S-Sulfonate Contents in Raw and Cooked Meat Products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(10): 4198-4201.

Randhawa, S., and Bahna, S. L. (2009). Hypersensitivity Reactions to Food Additives. *Current Opinion in Allergy and Clinical Immunology*, 9(3): 278-283.

Resmi Gazete. (2013). Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği. 30.06.2013 Tarih ve 28693 Sayılı Resmi Gazete.

Ribeiro, J. S., Santos, M. J. M. C., Silva, L. K. R., Pereira, L. C. L., Santos, I. A., da Silva Lannes, S. C., and da Silva, M. V. (2019). Natural Antioxidants Used in Meat Products: A Brief Review. *Meat Science*, 148: 181-188.

Roller, S., Sagoo, S., Board, R., O'mahony, T., Caplice, E., Fitzgerald, G., ... and Fletcher, H. (2002). Novel Combinations of Chitosan, Carnocin and Sulphite for the Preservation of Chilled Pork Sausages. *Meat Science*, 62(2): 165-177.

Serrano, R., and Bañón, S. (2012). Reducing SO₂ in Fresh Pork Burgers by Adding Chitosan. *Meat Science*, 92(4): 651-658.

Simon, J., and Kroneck, P. M. (2013). Microbial Sulfite Respiration. *Advances in Microbial Physiology*, 62: 45-117.

Taylor, S. L., Higley, N. A., and Bush, R. K. (1986). Sulfites in Foods: Uses, Analytical Methods, Residues, Fate, Exposure Assessment, Metabolism, Toxicity, and Hypersensitivity. *Advances in Food Research*, 30: 1-76.

Temiz, H., and Yeşilsu, A. F. (2006). Bitkisel Protein Kaynaklı Yenilebilir Film ve Kaplamalar. *Gıda Teknolojisi Dergisi*, 2: 41-50.

Tesson, V., Federighi, M., Cummins, E., de Oliveira Mota, J., Guillou, S., and Boué, G. (2020). A Systematic Review of Beef Meat Quantitative Microbial Risk Assessment Models. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(3): 688.

Tomasevic, I., Dodevska, M., Simić, M., Raicevic, S., Matovic, V., and Djekic, I. (2018). A Decade of Sulphite Control in Serbian Meat Industry and The Effect of HACCP. *Food Additives and Contaminants: Part B*, 11(1): 49-53.

Urriaga, C., Amiano, P., Azpiri, M., Alonso, A., and Dorronsoro, M. (2013). Estimate of Dietary Exposure to Sulphites in Child and Adult Populations in the Basque Country. *Food Additives and Contaminants: Part A*, 30(12): 2035-2042.

Vally, H., Misso, N. L., and Madan, V. (2009). Clinical Effects of Sulphite Additives. *Clinical and Experimental Allergy*, 39(11): 1643-1651.

Van Boekel, M. A. J. S. (2006). Formation of Flavour Compounds in the Maillard Reaction. *Biotechnology Advances*, 24(2): 230-233.

Vandevijvere, S., Temme, E., Andjelkovic, M., De Wil, M., Vinkx, C., Goeyens, L., and Van Looc, J. (2010). Estimate of Intake of Sulfites in the Belgian Adult Population. *Food Additives and Contaminants*, 27(8): 1072-1083.

Wedzicha, B. L. (1984). Sulphur Dioxide in Foods:—Chemical Interactions. *Nutrition Bulletin*, 9(3): 155-164.

Wedzicha, B.L. and Mountfort, K. A. (1991). Reactivity of Sulphur Dioxide in Comminuted Meat. *Food Chemistry*, 39: 281-297.

Wedzicha, B. L. (2003). Preservatives—Classifications and Properties. In B. Caballero, P. Finglas, and F. Toldrà (Eds.), *Encyclopedia of food sciences and nutrition* (2nd ed, pp. 4773–4776). Cambridge, MA: Academic Press

Wu, L., Zhang, C., Long, Y., Chen, Q., Zhang, W., and Liu, G. (2021). Food Additives: From Functions to Analytical Methods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(30): 8497-8517.

DEVE SÜTÜ: ÜRETİM, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

Abderraouf BOUGHEZALA¹³

Ahmet GÜNER¹⁴

GİRİŞ

Deve yetiştiriciliği söz konusu olduğunda en sık sorulan soru “deve ineğe kıyasla ne kadar süt verir?” Hayvan türleri hakkında yeterli bilgisi olamayan kişiler için cevap kolay değildir. Ayrıca geçmişteki yanıtıcı bilgiler de çoğu zaman modern çiftliklerde/ çiftçilikte devenin hiçbir rolü olmadığı karsına yol açmıştır. Halbuki deve sütü hakkında yazarken/konuşurken en önemli noktanın “devenin inek olmadığı” ve inekle kıyaslanmaması gerektiğidir.

Deve yetiştiriciliği ve deve sütü hakkında bu kanı belki de sü-tün farklı tür hayvanlardan (örn., inek, koyun, keçi) sağlandığı bölgelerde, deve sütü bileşiminin değişik faktörlere (örn., deve cinsi, bölge, mevsim, yetiştiricilik faktörleri) bağlı olarak farklı bileşimlerde olması ve deve yetiştiriciliği için geniş coğrafyalara ihtiyaç duyulmasıdır. Bactrian (*Camelus bactrianus*) olarak sınıflandırılan iki hörgüçlü deveyle, Dromedary (*Camelus dromedaries*) olarak sınıflandırılan tek hörgüçlü develerin fizyolojik adaptasyonları tamamen farklıdır. Dromedary sıcak ve kurak,

¹³ Veteriner Hekim, Doktora Öğrencisi, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Kampüs/Konya, Türkiye, vet.raouf86@gmail.com

¹⁴ Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Kampüs/Konya, Türkiye, aguner@selcuk.edu.tr

Bactrian ise soğuk ve kurak arazilere adapte olmuştur. Çevresel ortamdaki farklılık üretilen sütün bileşimini etkiler. Fakat burada önemli olan, tek hörgüçlü çöl türü olan bir devenin, ineklerin hayatta kalmakta zorlandığı kurak ve kıtlık çekilen bölgelerde süt sağlanabilcek başlıca hayvan türü olması develerin sahip olduğu özel önemi göstermektedir. Sonuç olarak, genellikle az miktarda deve sütü bile yaşamla ölüm arasındaki farkı yaratabilir (Yagil, 1984).

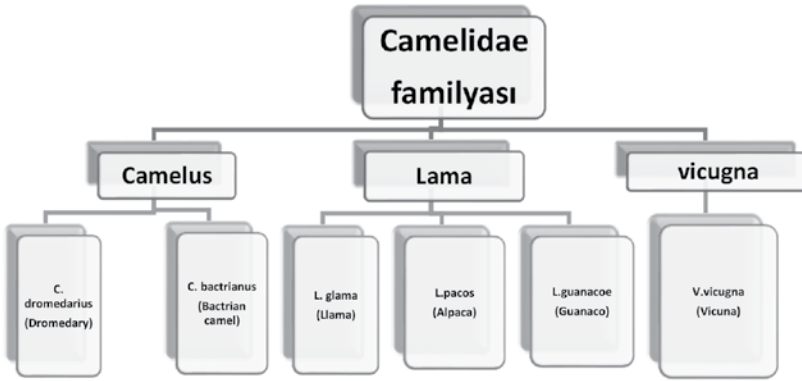
Deve çok amaçlı (örn., süt, et, yün, ulaşım, ırk, turizm, tarım işleri ve güzellik yarışması) kullanılan bir hayvandır. Başka hiçbir evcil hayvan insana bu kadar çeşitli hizmet sunamaz. Deve eti üretimi, üreme veya diğer faaliyetler için tutulmayan genç erkek ve dişilerin seçiminin yanısıra yerel ve bölgesel düzeyde pazar organizasyonu açısından uygun bir sürü yönetimi ile bağlantılıdır. Süt üretimi, birçok ülkede özellikle tek hörgüçlü (Dromedaries) deve yetiştiriciliğinin temel amacıdır. Çünkü çift hörgüçlü (Bactrianus) develerin süt verimi daha düşüktür. Deve sütünün asıl tüketimi, ulaşımı zor olan çöl bölgelerinde yaygındır. Deve yününün kalitesi çok değişken olmasına rağmen, kışları soğuk olan ülkelere Bactrianus develerinin yünü daha fazla rağbet görmektedir. Bu nedenle Moğolistan'da yün üretimi için kaşmir lif veren bazı ırklar seçilmiştir. Deve, ulaşımında binilerek fayda sağlamanın yanısıra deve yarışlarında da kullanılır. Arap Yarımadasında önemli bir kültürel etkinlik olan deve yarışı, Afrika'da da yaygınlaşmaktadır. Tarihsel olarak, başlıca ordular tarafından kullanılan deve, nakliye amaçlı olarak çöl bölgelerinde kervanlarda kullanılmış ve bazı bölgelerde hala çalışır durumdadır. Nitekim Hindistan'da deve kullanmak, her türlü endüstriyel veya tarımsal malın taşınması için yaygındır. Deve aynı zamanda tarımsal faaliyetlerin (örn., su çıkarma, tohum ekme, tırmıklama) bir yardımcısıdır. Devenin turizm cazibesi, yalnızca Mısır'daki kumsallarda, kum tepelerinde veya piramitlerin çevresinde sürmek için değil, aynı zamanda festival ve film çekimlerinde de sürmektedir.

Bütün bu faydalarının ve ekstansif olarak üretilmesinin yanı sıra günümüzde başlıca süt üretimi olmak üzere çok amaçlı faaliyetlerde kullanılmak üzere birçok ülkede entansif yönlü üretimler için girişimler yapılmıştır. Ancak Batı Avrupa'da veya Ku-

zey Amerika’da bazı deve çiftlikleri kurulmasına rağmen, önemi oldukça marjinal kalmaktadır (Faye vd., 1995). Develerin orijinal anavatanlarından çıkarılmasının başlıca başarısı, büyük bir kısmı yaban hayvanı olmak üzere, Avustralya’da gerçekleştirilmiş (Faye vd., 2002) olmasına karşın yabancı deve sayısı (tahmini bir milyon baş), potansiyel bir et kaynağından ziyade esas olarak ülkenin orta çöl bölgesinde büyük bir çevre sorunu olarak kabul edilmektedir (Saalfed ve Edward, 2010).

CAMELIDAE AILESİNİN SINIFLANDIRILMASI

Deve, Artiodaktiller (bacakları toynaklarla biten, her birinde çift sayı fonksiyonel parmak bulunan) takımı ve tylopoda (ayakları dolgulu hayvanlar) alt takımı arasında yer alan memeliler familyasına aittir. Bu nedenle ruminantiadan (özellikle bovine familyasından) farklıdırlar. Deve geniş getiren bir hayvan olmasına rağmen geniş getiren hayvanların takımında sınıflandırılmamaktadır. Camelidae familyası, Camelus, Lama ve Vicugna olmak üzere üç cinse ayrılan iki ana tipten (büyük ve küçük develer) oluşur (Şekil 1).



Şekil 1. Camelidae Familyasının Sınıflandırılması

Kaynak. Kadim vd., 2013.

Güney Amerika'nın Andin Dağları'ndan gelen küçük develer arasında iki evcil tür (lama ve alpaka) ve iki yabancı tür (lama cinsinden guanaco ve vicugna cinsinden vicuna) bulunur. Büyük develer iki evcilleştirilmiş türle temsil edilir. Bunlar, tek hörgüç-

lü (dromedarius) ve iki hörgüçlü (bactrianus) develerdir. Tek hörgüçlü develer Afrika ve Asya'nın sıcak ve kurak arazilerinde, çift hörgüçlü develer Orta Asya'daki soğuk bozkırlar ve çöllerde yaşar. Bunların yanısıra birkaç büyük deve cinsi de tanımlanmıştır. Tatar devesi (C. Bactrianus ferus) Moğolistan ile Çin arasında çok uzak bölgelerde yaşayan ve evcil çift hörgüçlü deveden ayırt edilen yabancı bir türdür (Cuiji vd., 2009). Bu nedenle devegiller familyası karakteristiktir. Buldukları ekosistemlere yüksek adaptasyon sağlarlar.

DÜNYA DEVE VARLIĞI

Dünyadaki deve sayısını tam olarak belirlemek, çoğunlukla göçebe insanların kullandığı bir hayvan olması ve develerin genellikle zorunlu aşuya tabi tutulmaması nedeniyle oldukça zordur (Kadim vd., 2013). Günümüzde 47 ülkeye yayılan deve varlığının 26,99 milyon civarında olduğu tahmin edilmektedir. Develerin yaklaşık yüzde 83'ü Doğu ve Kuzey Afrika'da, geri kalanı da Hindistanın güneyinde ve Orta Doğu'da bulunur. Somali 7,10 milyon ile en yüksek sayıya sahiptir. Son elli yılda, Afrika'da deve popülasyonundaki yaklaşık üç kat artış sonucunda dünya deve varlığı yaklaşık iki kat artarken, Hindistan dahil Asya bölgesinde azalma eğilimi kaydetmiştir (Tablo 1). Bunun başlıca nedeni, Hindistan ve Asyada devenin tarım ve nakliye işlerinde kullanım eğiliminin azalması ve bu ülkelerde deve sütü ve diğer ürünlere daha az talep olmasıdır. Afrika bölgesinde artan deve sayısının önemli bir nedeni deve sütü ve etine olan taleptir (Raghvendar, 2017).

Tablo1 . Dünyanın Belli Başlı Bölgelerindeki Deve Popülasyonunda Dönemsel Değişim

Yıl	Deve Varlığı (milyon)		
	Dünya	Afrika	Asya
1961	12.93	8.63	4.02 (0.9)
1971	16.82	12.41	4.17 (1.1)
1981	18.41	14.00	4.17 (1.08)
1991	19.32	14.73	4.33 (1.03)
2001	20.78	17.11	3.66 (0.63)
2013	26.99	23.00	3.98 (0.4)

Kaynak. FAOstat, 2015.

Dünya deve varlığı, yıllık %3.4'lük bir büyüme ile düzenli olarak artmaktadır. İlk FAO istatistiklerinin tutulduğu 1961'den itibaren, dünya deve sayısı iki kattan fazla artmıştır. Deve varlığı bir milyonun üzerinde olan ve devenin ekonomik olarak önemli bir yer tuttuğu ülkeler sırasıyla Somali, Sudan, Etiyopya, Nijer, Moritanya, Çad, Kenya, Mali ve Pakistan'dır (Schwartz, 2013). Ancak büyüme oranı tüm ülkeler için aynı değildir. Bu büyüme oranını 5 farklı eğilime ayırarak incelemek, konun daha anlaşılır olmasına yardımcı olacaktır. Buna göre;

- Yakın zamanda yüksek büyüme gösteren ülkeler (Cezayir, Çad, Mali, Moritanya, Umman, Katar, Suriye, Birleşik Arap Emirlikleri, Yemen, Etiyopya).

- Düzenli büyüme gösteren ülkeler (Bahreyn, Burkina Faso, Cibuti, Mısır, İran, Kenya, Nijer, Nijerya, Pakistan, Suudi Arabistan, Somali, Sudan, Tunus)

- Varlığı istikrarlı olan ülkeler (Lübnan, Libya ve Senegal)

- Varlığı azalan ülkeler (Afganistan, Çin, Hindistan, İsrail, Ürdün, Moğolistan, Orta Asya Türk Cumhuriyetleri).

Düşüş hızı yüksek olan ülkeler (Irak, Fas ve Türkiye) (Kadim vd., 2013).

Tek hörgüçlü dromedary develeri kurak ülkelerle ve sosyolojik yönleriyle de (ancak bununla sınırlı olmamak üzere) Müslüman ülkelerle bağlantılıdır. Dünya deve sayılarının 1961'den itibaren bölgelere göre değişimi izlendiğinde, Asya'da negatif veya yavaş bir büyüme, Afrika'da düzenli ve özellikle Batı Afrika'da yüksek büyüme görülmektedir. Asya'daki düşüş, özellikle 1991'de başlayan Sovyetler Birliğinin çöküşüne tekabül eden Baktriya bölgesinin deve popülasyonunun (Camelus bactrianus) düzenli düşüşüyle bağlantılıdır. Bu bölgede sadece Kazakistanda 1998'den bu yana deve varlığında küçük bir artış olduğu beyan edilmiştir (Schwartz, 2013).

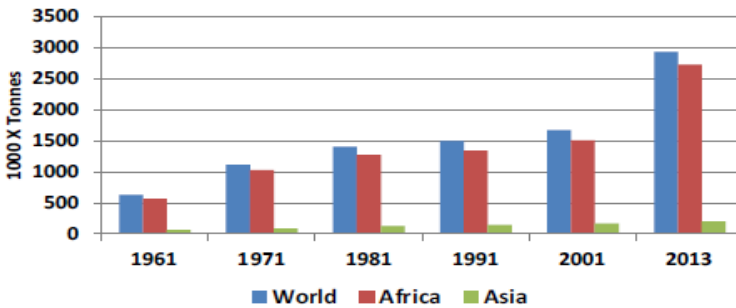
DEVE SÜTÜ ÜRETİMİ

Deve sütüne kurak topraklarda yaşayan topluluklar tarafından ilgi duyulmasının başlıca sebepleri: (i) Üretimin büyük bir kısmı üretildiği alandaki halk tarafından tüketildiğinden kurak



arazilerin gıda güvenliğine katkıda bulunması (ii) Bu bölgelerdeki kentlerde yaşayan tüketiciler tarafından deve sütüne artan bir ilgi ve pazar fırsatının oluşması (iii) Yerleşik üreticiler için karlı olabilecek entansif süt devesi yetiştiriciliğine eğilimin artmasıdır (Faye vd., 2002).

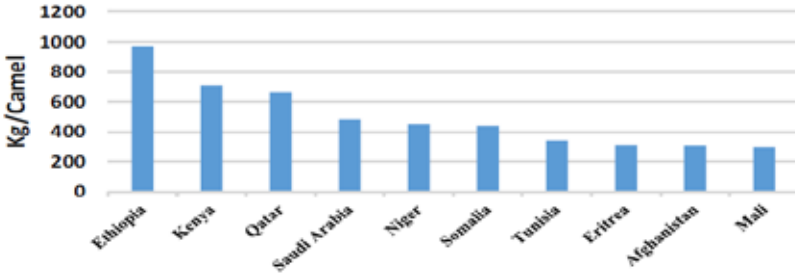
FAO (FAO, 2006) istatistiklerine göre, deve sütü üretimi deve sayısındaki artıştan daha fazla gerçekleşmiştir. Yıllık dünya deve sütü üretiminin 2,928 milyon ton olduğu tahmin edilmektedir. Yıllık 1,1 milyon tonla en büyük deve sütü üreticisi olan Somali'yi Kenya, Mali, Etiyopya Suudi Arabistan, Nijer, Sudan, BAE, Moritanya ve Çad izlemektedir. 1961-2013 yılları arasında toplam dünya deve sütü üretimi, Afrika'daki üretim artışına bağlı olarak 629 bin tondan 2.928 milyon tona çıkarak 4,6 kat artmıştır. Asya'da deve popülasyonundaki düşüğe rağmen (Tablo 1) süt verimi 65 bin tondan 205 bin tona çıkarak 3,2 kez artış kaydedilmiştir (Şekil 2).



Şekil 2. Küresel deve sütü üretiminin büyümesi

Kaynak. Raghvendar vd., 2017.

Hayvan başına en yüksek ortalama deve sütü verimi 971 kg ile Etiyopya'da kaydedilirken, bunu Kenya, Katar, Suudi Arabistan, Nijer, Somali, Eritre, Tunus, Afganistan ve Mali takip etmektedir (FAOstat, 2015). Küresel düzeyde ilk on ülkenin hayvan başına deve sütü verimi Şekil 3'de sunulmaktadır. Rendille, Somali, Turkana ve Gabbra gibi Doğu Afrika deve ırkları, Batı Asya ve Kuzey Afrika deve ırklarına göre en iyi süt üreticileridir (Konuspayeva vd., 2009).



Şekil 3. Farklı ülkelerde deve başına verimlilik

Kaynak. Raghvendar, 2017.

Develer çok zor çevre koşullarında keçi ve koyun gibi türlere göre daha fazla miktarda ve uzun süre süt üretme kabiliyetine sahip olmasının (Farah vd., 2007) yanısıra yem gereksinimleri oldukça azdır (Farah vd., 2007, Wilson, 1998). Tek ve çift hörgüçlü develer 8-18 aylık laktasyon döneminde 1000 - 2000 kg arasında süt üretebilir (FAO, 2006). Develerin 8-18 aylık bir laktasyon periyodu boyunca günlük süt üretim ortalamalarının 3 ile 10 kg arasında olduğu (Farah vd., 2007) entansif şartlarda (örn., kontrollü yemleme, sulama, hayvancılık uygulaması, veteriner bakımı) verimin günde 20 kg'a yükselebileceği bildirilmektedir (FAO, 2006). Bunun yanısıra günde 35 kg'a varan yüksek süt verimi de kaydedilmiştir (Jasra ve Aujla, 1998). Günlük deve süt verimi, laktasyon süresi ve verim ortalamaları birçok araştırmacı tarafından incelenmiştir (Cardellino vd., 2004, Farah, 1996, Yagil, 1982, Yaqoob ve Nawaz, 2007). Ancak araştırmacıların çoğu günlük sağım sayısını belirtmemiştir. Ayrıca toplam üretimin %40'ını sağlayan genç develeri içerip içermediği belirsizdir (Cardellino vd., 2004). Günümüzde deve sütü üretiminin büyük bir kısmı küçük aile işletmeleri tarafından üretilmekte ve üretildiği bölgede tüketilmektedir. Deve sürülerinin çoğu ticari pazarlardan uzak olan kurak ve çöl bölgelerinde yer aldığından deve sütü şehirlerdeki satış merkezlerine ulaşamamaktadır.

Son zamanlarda, BAE pazarında Camelicious adlı yeni bir deve sütü ürünü piyasaya sürülmüştür (AME İno, 2006). Merkezi Veteriner Araştırma Laboratuvarı tarafından geliştirilen bu ürün Dubai'de farklı lezzetlerde satışa sunulmuştur. Günümüzde diğer süt ürünleri (örn., deve sütü peyniri, deve sütü dondurması ve üretiminde deve sütü kullanılan çikolatalar) son yıllarda artan

talep nedeniyle Körfez ülkeleri pazarlarında yer almaktadır. Sonuç olarak, taze deve sütü ve ürünleri eşsiz lezzete ve iyi besin değerlerine (doğal C vitamini, doymamış yağ asitleri) sahiptir. Bu nedenle çekici bir şekilde paketlenerek süpermarket raflarında bulunduğu takdirde Pazar koşullarında rekabet edebilir. Bu rekabette deve sütü ürünlerinin raf ömrü boyunca tat, aroma, renk ve yapı gibi kabul edilebilir duyuşal özelliklere de sahip olması önemlidir. Ayrıca deve sütünün besin değeri ve eşsiz tadı hakkında tüketiciler bilgilendirilmelidir (Haddadin vd., 2008).

DEVE SÜTÜ ÖZELLİKLERİ

Birçok araştırma verisinde deve sütü bileşiminde ortaya çıkan farklılıklar, coğrafi köken ve yayınlanan verilerin yayın yılı farklılığına bağlı olarak değişmesine karşın, deve sütü bileşimine birçok faktörün (örn., fizyolojik evre, beslenme koşulları, mevsimsel ve/veya fizyolojik değişiklikler, genetik veya sağlık durumu) büyük bir etkisi vardır (Jasra ve Aujla, 1998). Deve sütü bileşiminde ortaya çıkan bu farklılıklara karşın, çeşitli kaynaklardan elde edilen verilere göre deve sütü ve diğer tür hayvan sütlerinin ortalama kaba bileşimi Tablo 2’de sunulmuştur.

Tablo2 . Çeşitli Hayvan Türlerinden Elde Edilen Sütün Kaba Bileşimi (%)

	Rutubet	Protein	Yağ	Kül	Laktoz
Deve	86-88	3.0-3.9	2.9-5.4	0.6-0.9	3.3
İnek	85-87	3.2-3.8	3.7-4.4	0.7-0.8	4.8-4.9
Manda	82-84	3.3-3.6	7.0-11.5	0.8-0.9	4.5-5.0
Koyun	79-82	5.6-6.7	6.9-8.6	0.9-0.1	4.3-4.8
Keçi	87-88	2.9-3.7	4.0-4.5	0.8-0.9	3.6-4.2
İnsan	88-89	1.1-1.3	3.3-4.7	0.2-0.3	

Kaynak. Al Kanhal Hamad, 2010.

Fiziko Kimyasal Özellikleri

Deve sütü opak beyaz renktedir, normal süt kokusu ve tuzlu-tatlı bir lezzeti vardır (Dilanyan, 1959, Raghvendar vd., 2006). Bu lezzet, esas olarak otlama alanındaki yem veya bitki örtüsüne bağlıdır (Khaskheli vd., 2005). Deve sütündeki su miktarına (%86-88) yem ve su tüketimi en büyük etkiye sahiptir (Al Khan-

hal Hamad, 2010). Deve sütünün ortalama yoğunluğu 1.029 g/ml olup, inek sütünden daha az viskoz olduğu bildirilmiştir (Laleye vd., 2008). Deve sütünün 20°C'deki viskozitesi 1.72mPa-s iken, aynı kuru madde içeriğindeki ve aynı koşullardaki inek sütünün viskozitesi 2.04 mPa-s'tır (Khaskheli vd., 2005). Deve sütünün donma noktası -0,57°C ile -0,61°C arasındadır. Bir litre deve sütünün kalori değeri (665 kcal/L'dir) inek sütünden (701 kcal/L) düşüktür (Wangoh, 1997). Deve sütü nispeten düşük toplam kuru maddeye sahip olduğundan, kalori değerindeki fark laktoz, yağ ve protein içeriğindeki değişikliklere bağlanabilir.

Deve sütünün pH'sı koyun sütüne benzer (Yagil vd., 1984), ancak inek sütünden biraz daha düşüktür (28). Taze deve sütünün pH'sı 6,5-6,7 arasında değişmektedir (Khaskheli vd., 2005, Mehaia vd., 1995). pH değerini bazı araştırmacılar (Yagil vd., 1984, Abu-Taraboush vd., 1998) biraz düşük (pH 6.4), bazı araştırmacılar da (El-Hadi Sulieman vd., 2006) daha düşük (pH 6.0) olarak bildirmiştir. Yağsız deve sütü için rapor edilen en yüksek tamponlama kapasitesi pH 4,95 iken, yağsız inek sütü pH 5,65'te daha yüksek tamponlama kapasitesi sergilemiştir (Al-Saleh ve Hammad, 1992). Deve sütü asitliğinin oda sıcaklığında bekletildiğinde hızla arttığı ileri sürülmesine karşın, deve sütünün diğer hayvanlardan elde edilen sütlere kıyasla oda sıcaklığında daha uzun süre stabil kaldığı bildirilmiştir (Ohri ve Joshi, 1961). İnek sütü 30°C 'de 3 saatte pH 5.7'ye ulaşırken, aynı sıcaklıkta deve sütünün pH'sının 5.8'e ulaşması 8 saatten fazla sürmüştür (Ohri ve Joshi, 1961, Lakosa ve Shokin, 1964). Bunun nedeni, deve sütünün inek veya manda sütünden daha fazla lizozim, laktoperoksidaz, laktoferrin ve immünoglobulinler gibi antimikrobiyal bileşenler içermesine bağlanmıştır (Benkerroum, 2008, El-Agamy, 2000, Kappler vd., 1999, Konuspayeva vd., 2007). Deve ve inek sütünde pıhtılaşma dönüşünü belirlemek için yapılan bir başka çalışmada, inek sütünün tamamen pıhtılaşması 48 saat sürerken, deve sütü 5 gün sonra ekşi hale gelmiş ve 30°C'de 7 günden fazla sürede pıhtılaşmamıştır (Yagil vd., 1984). Bununla birlikte, aynı tür süt kaynakları için pıhtılaşma süresi, pH ve asitlikteki ortaya çıkan farklılıklar, sağım hijyenine gösterilen özenin aynı olmaması ve sütün toplam mikrobiyal sayısından kaynaklanabilir (Mehaia vd., 1995). Çiğ deve sütünün oldukça uzun olan raf ömrü (37°C'de 8-9 saat ve 4-6°C'de bir haftadan fazla) lakto-

peroksidaz sistemiyle (LPS) ilişkilidir. LPS, bakteri, mantar ve virüslere karşı geniş spektrumlu antimikrobiyal etkilere sahip hipotiyosiyanit (OSCN-) iyonu üreten hidrojen peroksit tarafından tiyosiyanatın oksidasyonunu katalize ederek (Seifu vd., 2004, Seifu vd., 2005) çiğ sütün geçici olarak muhafaza edilmesine yardımcı olur (Seifu vd., 2004). Taze deve sütündeki LPS, çeşitli seviyelerde tiyosiyanat ve hidrojen peroksit kullanılarak sağımdan sonraki yarım saat içinde aktive edilmiş ve etkinlik değerlendirilmiştir. En düşük aktivasyon seviyesinin çiğ deve sütünde 37°C'de 18-20 saat kadar sürdüğü bildirilmiştir (Rgahvendar vd., 2001, Shuiep vd., 2009). Çiğ deve sütünde oldukça yüksek olan enzim aktivitesi pastörize sütte ise tespit limitinin altındadır (Raghvendar vd., 2006, Raghvendar vd., 2004).

Deve Sütünün Kimyasal Bileşimi

Deve sütünün kimyasal bileşimi hakkında, farklı ülkelerden çok çeşitli veriler bildirilmiştir (Tablo 3). Deve sütünün toplam katı maddelerinin (%11.8) ortalama değerleri inek sütünde bildirilen değerden (%12.33) biraz daha düşük, buna karşın ana bileşenler inek sütüne nispeten yakındır. Deve sütündeki düşük toplam katı madde ve yağ yüzdeleri dolayısıyla deve sütü tüketiminin inek sütüne göre olumlu faydaları bazı tüketici grupları nezdinde önemlidir (Raghvendar vd., 2017).

Tablo 3. Farklı Ülkelerde Elde Edilen Deve Sütlerinin Kaba Kimyasal Bileşimi (%)

Ülkeler	Protein	Yağ	Laktoz	Kül	Toplam Kuru Madde
Çin	3.45	4.15	4.55	0.7	8.90
Doğu Afrika	2.50	3.90	3.90	0.8	11.0
Mısır	3.19	5.22	5.00	0.8	14.50
Hindistan	2.30	2.30	4.05	0.85	9.500
İsrail	4.9	3.9	5.00	0.63	13.80
Ürdün	2.69	2.95	3.92	0.82	12.30
Kenya	3.11	3.15	5.24	0.8	12.20
Libya	3.30	3.3	5.61	0.82	13.00
Fas	3.36	2.74	4.19	0.86	11.10
Pakistan	4.00	3.2	4.80	0.7	13.40
Sudi Arabistan	2.68	3.31	4.67	0.8	11.30
Somali	3.00	5.4	3.30	0.7	13.70

Sudan	3.50	3.26	3.60	0.67	11.00
Tunus	2.81	1.2	5.40	0.99	9.60
Ortalama	3.26	3.29	4.55	0.78	11.80

Kaynak. Mehaia vd., 1995.

Deve sütü bileşimi, inek sütü ve diğer türlere göre daha az kararlı bulunmuştur. Bununla birlikte, deve sütü bileşiminde gözlenen varyasyonlar, laktasyon aşaması, yaş ve köşek (deve yavrusu) sayısı gibi faktörlerin yanı sıra analitik ölçüm prosedürleri, coğrafi konumlar, besleme koşulları ve farklı ırklardan alınan numuneler gibi çeşitli faktörlere bağlanabilir (Khaskheli vd., 2005). Dünyanın farklı yerlerinde evcilleştirilen aynı türden (Dromedary) develerde de süt bileşiminde farklılıklar gözlenmiştir (Mehaia vd., 1995). Deve sütü kompozisyonunda en etkili faktörlerin coğrafi köken ve mevsimsel farklılıklar olduğu bildirilmektedir. Konuspaveva ve diğ., (Konuspaveva vd., 2009), Doğu Afrika'da yaşayan develerin süt bileşimlerinin, Kuzey-Güney Afrika ve Batı Asya'da yaşayan deve sütlerinden daha yüksek yağ içeriğine sahip olduğunu tespit etmişlerdir. Bazı araştırmacılar (Haddadin vd., 2008, Shuipe vd., 2009) deve sütü bileşiminde mevsimsel değişikliklerin rol oynadığını ve aynı türden (Dromedary) ve bölgelerden gelen develerde dahi mevsimsel farklılığın önemli olduğunu bildirmişlerdir. Deve sütündeki su miktarıyla develerin su alımı arasında ters bir ilişki bulunmuştur. Haddadin ve diğ., (2008), laktoz dışındaki tüm bileşenlerin kış ortasında maksimuma ulaştığını ve yaz aylarında en düşük seviyede olduğunu bildirmişlerdir. Araştırmacılar, içme suyunun mevcudiyeti nedeniyle toplam katı madde miktarını Aralık ve Ocak aylarında %13,9 ve Ağustos ayında %10,2 düzeyinde tespit etmişlerdir. Başka bir çalışmada, susuz develerin ürettiği sütün su içeriğinin artması nedeniyle deve sütünün yağ içeriğinin yüzde %4,3'ten %1,1'e düştüğü bildirilmiştir (Yagil ve Etzion, 1980).

Protein

Deve sütünün toplam protein içeriğinin % 2,1 ila 4,9 arasında değiştiği (Konuspaveva vd., 2008), kazeinler ve peynir altı suyu proteinleri olmak üzere iki ana grup proteinlerin yanı sıra, yüksek miktarda bağışıklık proteinleri (peptidoglikan tanıma proteini, laktoferrin lizozim ve laktoperoksidaz ve insülin) içer-

diği bildirilmiştir (Abbas vd., 2013). Kazein (CN), deve sütünde %1.63-2.76 düzeylerinde bulunan ana proteindir ve toplam proteinlerin yaklaşık %52-87'sini oluşturur. β -CN içeriği α -CN ve β -CN'den daha yüksektir. α -CN toplam kazeinin sırasıyla yaklaşık %65 ve %21'ini oluştururken, inek sütünde sırasıyla %36 ve %38'dir (Kappler vd., 2003). Deve sütü, yüksek oranda β -CN içermesi bakımından insan sütüne benzer. β -CN'nin peptik hidrolize daha duyarlı olması nedeniyle, bebeklerin bağırsaklarında daha yüksek sindirilebilirlik oranı ve daha düşük alerji insidansı oluşturur (El-Agamy, 2000). Deve sütünün κ -kazein içeriği (%3.47), inek sütündeki (%13) ile karşılaştırıldığında, deve sütündeki κ -kazein misellerinin bazı işleme özelliklerini, ısıl işlemi ve enzimatik pıhtılaşmasını etkileyebileceği bildirilmiştir (Davies ve Law, 1980).

Deve sütündeki toplam proteinlerin yaklaşık %20-25'i peynir altı suyu proteinleridir ve sütün %0,63 ila %0,80'ini oluşturur (Khaskheli vd., 2005, Mehaia vd., 1995, Mal ve Pathak, 2010). Deve sütünde dört ana peynir altı suyu protein fraksiyonu bulunmaktadır (Farah, 1996, Mehaia, 1995). Karşılaştırmalı çalışmalar, deve ve inek sütünün peynir altı suyu protein profillerinde belirgin farklılıklar olduğunu göstermektedir. İki ana peynir altı suyu proteininden α -laktalbumin deve sütündeki ana bileşendir, β -laktoglobulin ise eksiktir (Laleye vd., 2008). İnek, koyun ve keçi sütünden izole edilen 18.5 kDa β -laktoglobulin peynir altı suyu proteini deve sütünde rapor edilmemiştir (Farah, 1996). ~23 kDa peynir altı suyu proteini deve sütünde bulunurken, inek sütünde bulunmaz (Mehaia, 1995). Deve sütünde bulunan diğer peynir altı suyu proteinleri ise serum albumini, laktoferrin, immünoglobulinler ve peptidoglikan tanıma proteini (Kappeler vd., 2003). Deve sütünde peynir altı suyu proteininin kazeine oranı inek sütünden daha yüksektir. Bu, deve sütünden elde edilen pıhtının neden inek sütünden daha yumuşak olduğunu açıklayabilir. Peynir mayası ve asit uygulamasında peynir altı suyu için protein denatürasyon sıcaklığı sırasıyla deve sütü için 73.8 ve 60.50°C ve inek sütü için 70.5 ve 63.9°C olarak bildirilmektedir (Felfoula vd., 2015). Deve sütündeki protein ve yağ içeriği değişkenliği, en yüksek Doğu Afrika'da kaydedilmiş, bunu Kuzey Afrika ve Batı Asya izlemiş ve farklılık coğrafi kökene bağlanmıştır.

Yağ

Deve sütünün yağ içeriği beslenme düzeyi, laktasyon evresi, cins, mevsim vb. bağlı olarak ortalama %1,2 ile %5,4 arasındadır (Konuspayeva vd., 2009, Raghvendar vd., 2006). Su yetersizliğinde (susamış develer) develerin ürettiği sütlerde yağ içeriğinin % 4.3'ten %1.1'e düştüğü bildirilmiştir (Yagil ve Etzion, 1980). Bununla birlikte, deve sütünün yağ globülleri boyut olarak daha küçük dolayısıyla sindirilebilirliği mandaya göre daha yüksektir. Bunu inek ve keçi sütleri izlemektedir (Sunita vd., 2014). Deve süt yağı, inek sütüne kıyasla daha düşük karoten içeriğine sahiptir (Mehaia ve Al-Kahnal, 1989). Düşük karoten içeriği, deve süt yağının daha beyaz rengi üzerine etkilidir (Abu-Lehia, 1989).

Deve süt yağındaki doymuş yağ oranı (%67.7), inek süt yağındaki doymuş yağ asiti oranından (%69.9) daha düşük (Konuspayeva vd., 2008), anne süt yağından (%47,46) daha yüksektir (Bracco vd., 1971). Deve süt yağı inek süt yağına kıyasla daha düşük miktarda kısa zincirli yağ asitleri (C4-C12) (Haddadin vd., 2008, Abu-Lehia, 1989, Rüegg ve Farah, 1991) ve oleik asidin izomerik özelliklerindeki farklılıklara ek olarak (57) daha yüksek miktarda uzun zincirli yağ asitleri (C14- 22) (Haddadi vd., 2008, Abu-Leiha, 1989, Rüegg ve Farah, 1991) içerir. Deve süt yağının erime noktası (Abu-Leiha, 1989) ve katılaşma sıcaklığı (Rüegg ve Farah 1991) (sırasıyla $41.9 \pm 0.9^{\circ}\text{C}$ ve $30.5 \pm 2.2^{\circ}\text{C}$), inek süt yağına (sırasıyla $32.6 \pm 1.5^{\circ}\text{C}$ ve $22.8 \pm 1.6^{\circ}\text{C}$) kıyasla daha yüksek bulunmuştur. Dolayısıyla tereyağı üretiminde deve kremasının yayıklama sıcaklığı (20°C - 25°C) inek sütünden elde edilen kremaya göre (8°C - 12°C) oldukça yüksek bulunmuştur (Rüegg ve Farah, 1991). Ayrıca deve süt yağının daha viskoz olduğu, ekşi sütü çalkalamak gibi bazı geleneksel yöntemler kullanılarak deve sütünden yağın çıkarılmasında bazı zorluklar olduğu bildirilmiştir (Atiha vd., 2000). Bunun nedeni muhtemelen yağ küreciklerinin deve sütündeki proteinlere sıkıca bağlanması olarak açıklanmıştır (Khan ve Appanna, 1967).

Deve sütü yağının kolesterol içeriği (34.5 mg /100 g), inek sütü yağına göre daha yüksek (25.63 mg /100 g) bulunmuştur (Konuspayeva vd., 2008, Gorban ve Izzeldin, 1999). Bununla birlikte, bazı inek sütleri için bildirilen değerlerden daha düşük olduğu da bildirilmiştir (Haddadin vd., 2008).

Dondurularak kurutulmuş deve tereyağının depolama stabilitesi kremaya göre daha fazladır. Kremadaki yağın -5 °C'deki saf tereyağına kıyasla düşük erime sıcaklığına (-12°C) sahip olduğu gözlemlenmiştir. Erime sıcaklığındaki bu düşüş, kremadaki protein içeriğinin etkilerinden kaynaklanmış olabilir (Rahman vd., 2012).

Laktoz

Dromedary deve sütünün laktoz miktarı %2,40 ile %5,80 (ortalama yüzde 4,55) arasında değişmektedir (Konuspayeva vd., 2009). Laktoz miktarı, bir sezon boyunca (Haddadin vd., 2008), sulu veya susuz koşullarda (Yagil ve Etizon, 1980) hemen hemen değişmeden kalan tek bileşendir.

Laktoz miktarındaki geniş çeşitlilik, çöllerde yenen bitki türlerinden kaynaklanabilir (Khaskheli vd., 2005). Develer, fizyolojik tuz ihtiyaçlarını karşılamak için genellikle Atriplex, Salosa ve Acacia gibi halofilik bitkileri tercih ederler (Yagil 1982). Bu nedenle deve sütü bazen tatlı, tuzlu, bazen de acı olarak tanımlanır. Laktoz miktarının dünyanın farklı bölgelerindeki bazı Dromedary ırkı deve sütünde çok az değiştiği bulunmuştur (Haddadin vd., 2008, Sawaya vd., 1984, Mehaia vd., 1995, Elamin ve Wilcox, 1992).

Mineral

Tek hörgüçlü deve sütünde toplam kül (mineral) miktarı %0,60 ile %0,90 arasında değişmektedir (Konuspayeva vd., 2009, Farah, 1996, Mehaia vd., 1995). Mineral içeriğindeki farklılıklar, ırk, beslenme, analitik prosedür (Mehaia vd., 1995) ve su tüketimine (Haddadin vd., 2008) bağlanmıştır. Deve sütü zengin bir klorür kaynağıdır (Khaskheli vd., 2005). Bu durum genellikle tuz içeriği yüksek olan Atriplex ve Acacia gibi develer tarafından yenen yemlerden kaynaklanmaktadır (Yagil, 1982). Susuz şartlarda yaşayan develerden elde edilen sütün ana bileşenlerindeki azalma ve klorür içeriğindeki artış deve sütündeki tuzlu tadın bir başka nedeni olabilir (Yagil ve Etizon, 1980).

Dromedary deve sütündeki minerallerinin ortalama değerleri (mg/100g), kalsiyum, 114; potasyum, 156; sodyum, 59; demir, 0.29; magnezyum, 10.5; manganez, 0,05 ve çinko, 0,53 olarak tespit edilmiş ve özellikle Na, K, Fe, Cu ve Mn, inek sütüne göre

daha yüksek bulunmuştur (Sawaya vd., 1984, Mehaia vd., 1995). Ayrıca Dromedary deve sütünün Ca, P ve Mg içeriği inek sütüne yakın bulunmuştur (Sawaya vd., 1984).

Vitamin

Deve sütünün zengin bir C vitamini kaynağı olduğu, vitamin içeriğinin inek sütüne göre üç (Farah vd., 1992) ile beş kat (Stahl vd., 2006) fazla olduğu, A, E, D ve B grubu gibi çeşitli vitaminleri içerdiği (Haddadin vd., 2008, Sawaya vd., 1984, Farah vd., 1992, Stahl vd., 2006) bildirilmiştir. Dromedary deve sütündeki ortalama C vitamini içeriği 34.16 mg/L'dir (Haddadin vd., 2008, Sawaya vd., 1984, Farah vd., 1992). Bu nedenle geleneksel olarak tüketimi yaygın olan çiğ ve fermente deve sütü, sebze ve meyvelerin yeterince bulunmadığı çöl bölgesinde yaşayan insanlar için iyi bir C vitamini kaynağı olabilir (Sawaya vd., 1984).

Deve sütünde vitamin B3 içeriğinin inek sütüne göre daha yüksek olduğu (Haddadin vd., 2008, Sawaya vd., 1984), vitamin A ve vitamin B2 içeriğinin inek sütünden daha düşük olduğu bildirilmiştir (Sawaya vd., 1984, Farah vd., 1992, Stahl vd., 2006). Buna karşın, Ürdün'de yetiştirilen deve sütündeki ortalama vitamin B5, vitamin B9 ve vitamin B12 konsantrasyonlarının inek sütü için bildirilenden çok daha yüksek olduğu ifade edilmiştir (Haddadin vd., 2008). Bununla birlikte, Dromedary deve sütündeki vitamin B1 ve vitamin B6 konsantrasyonları inek sütüne benzer (Haddadin vd., 2008, Sawaya vd., 1984), vitamin E konsantrasyonu ise inek sütüne çok yakındır (Farah vd., 1992).

DEVE SÜTÜNÜN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİ

Sıcak ve kurak ülkelerde insan beslenmesinde önemli bir yere sahip olan deve sütünün toplanması, taşınması, işlenmesi ve depolanması sırasında hijyenin kontrol edilmesi esastır (Benkerroum vd., 2003). Kırsal alanlarda *Brucella melitensis* ile kontamine olmuş deve sütü ve ürünleriyle brusellozun yüksek yayılma riskini (Garcell vd., 2016) ve *L. monocytogenes* ile listeriosis vakalarını en aza indirmek için çiğ deve sütünün sıkı hijyen ve mikrobiyolojik kontrolünün sağlanması çok önemlidir (Osman vd., 2014). Ayrıca kontamine çiğ deve sütü tüketimiyle gastroenterite neden olan sütlerde *S. aureus* izolasyonu bildirilmiştir

(Shuiep vd., 2009). Bunun yanısıra çiğ deve sütünde, *E. coli*, spp., *Klebsiella* spp ve *Enterobacter* spp., *Bacillus* spp, çeşitli kontaminasyon etkenleri tespit edilmiştir (Durrani vd., 2017, Parente vd., 2020). *Streptococcus tangierensis*, *Streptococcus cameli* ve *Enterococcus bulliens* gibi bazı yeni mikrobiyal türler de deve sütünden izole edilmiştir (Kadri vd., 2014, Kadri vd., 2015).

Mükemmel mikrobiyal kaliteye sahip deve sütü elde etmek, hijyenik şartlarda süt üretimi ve pastörizasyonu mümkündür (Nagy ve Juhasz, 2016, Nagy vd., 2013a). Nitekim Nagy ve diğ., (2013b) BAE’de büyük ölçekli deve yetiştiriciliği yapılan çiftlikte, deve sütünün kalitesini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada, toplam canlı mikroroganizma sayısını 4.4×10^4 , koliform bakteri sayısını < 10 CFU bulmuştur. Buna karşın İsmaili vd., (İsmaili vd., 2019) Güney Fas’ta üretilen çiğ deve sütünde 10^3 ila 10^9 arasında değişen toplam canlı mikroorganizma, 10^6 ila 10^7 arasında koliform bakterisi, 10^5 ila 10^6 arası maya-küf, 10^7 düzeylerinde laktik asit bakterileri, örneklerin %13’ünde *Salmonella* spp, %30’unda *S. aureus* tespit etmişlerdir. Araştırmacılar çiğ deve sütünün yüksek sayıdaki mikrobiyel yükünün üretim, sağım ve nakliyesinde hijyenik koşulların sağlanamamasından kaynaklandığını bildirmişlerdir. Selim ve Ali (2020), Mısırda üç bölgedeki develerden topladıkları serumlarda *Coxiella burnetii* seroprevalansını %22 olarak tespit etmişlerdir. Araştırmacılar, Mısır’daki develerden insanlara veya diğer hayvan türlerine *C. burnetii*’nin bulaşmasını azaltmak için uygun kontrol önlemlerinin alınması gerektiğini bildirmişlerdir.

Deve sütünde laktik asit bakterilerinin varlığını ortaya koyan çok sayıda çalışma bulunmaktadır (Ziane vd., 2016). *Lactobacillus fermentum* ve *Lactobacillus plantarum* gibi birkaç probiyotik laktik asit bakterisi suşunun, *L. monocytogenes*, *Salmonella thyphimirium* ve *E. coli*’ye karşı antibakteriyel aktivite sergilediği, bu nedenle süt ürünlerinin kalitesini artırmak için kullanılması önerilmiştir (Mahmoudi vd., 2016). *L. monocytogenes*’e karşı bakteriyosin benzeri inhibitör madde üretme kabiliyetine sahip *Enterococcus durans* geleneksel taze deve peynirinden, *Lactobacillus acidophilus* deve sütünden izole edilmiştir (Khay vd., 2014, Abo-Amer, 2013). Abu-Taraboush ve diğ. (1998) deve ve inek sütlerinde dört bifidobakteri türünün 37°C ’de 36 saat süreyle anaerobik in-

kübasyonunda deve sütlerinde inek sütlerine göre daha yüksek olduğunu, *B. longum* 5707 dışındaki tüm türlerin, fermente deve sütünde daha yüksek proteolitik aktivite gösterdiğini tespit etmişlerdir.

SONUÇ

Deve çok amaçlı kullanılmasına rağmen süt üretimi, birçok ülkede özellikle deve yetiştiriciliğinin (tek hörgüçlü, Dromedaries) temel amacıdır. Dünya deve varlığı yıllık %3.4 artarken, deve sütü üretimi 4,6 kat artmıştır. Kurak ve yarı kurak bölgelerde yaşayan insanlar için iyi bir besin kaynağı olan deve sütünün, inek ve diğer tür hayvan sütlerine kıyasla protein, yağ asitleri, mikro mineraller ve C vitamini açısından daha zengin ve benzersiz özelliklere sahip olması, sağlıklı besin maddesi olarak tüketicilerin farkındalığı ve kullanımının giderek artması, yeterli ve dengeli beslenme açısından önemli gelişmelerdir.

Deve sütü bileşiminde çeşitli faktörlere (örn., coğrafi konumlar, mevsimsel değişiklikler, beslenme koşulları ve deve cinsi gibi) bağlı olarak gözlenen varyasyonlar ve deve sütünün toplanması, taşınması, işlenmesi ve depolanması sırasında hijyenin yetersizliği sonucu ürün kalitesi ve halk sağlığını olumsuz olarak etkileyen durumlar, mevcut deve yetiştiriciliği ve süt üretiminin iyileştirilmesi (örn., teknolojik gelişmeler, sağım makineleri, tedavi) ve sorunlu olan alanlarda bilimsel araştırmalar ve ekonomik yatırımlar yapılması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Yapılacak bilimsel araştırmalar ve ekonomik yatırımların, modern deve çiftliklerinin geliştirilmesine, standart kalitede ve hijyenik deve sütü ve ürünlerinin tüketicilerin talepleri doğrultusunda piyasalarda yer almasına yardımcı olması beklenmektedir.

KAYNAKÇA

Abbas, S., Hifsa, A., Aalia, N., Lubna, S. (2013). Physico-Chemical Analysis and Composition of Camel Milk. *International Research*, 2 (2): 85-98.

Abo-Amer, A. E. (2013). Inhibition of Foodborne Pathogens by a Bacteriocin-Like Substance Produced by a Novel Strain of *Lactobacillus Acidophilus* Isolated from Camel Milk. *Applied Biochemistry and Microbiology*, 49 (3): 270-279.

Abu-Lehia, I. H. (1989). Physical And Chemical Characteristics of Camel Milk Fat and Its Fractions. *Food Chemistry*, 34 (4): 261-271.

Abu-Taraboush, H. M., Al-Dagal, M. M., Al-Royli, M. A. (1998). Growth, Viability, and Proteolytic Activity of Bifidobacteria In Whole Camel Milk. *Journal of Dairy Science*, 81 (2): 354-361.

Al Kanhal Hamad, A. (2010). Compositional, Technological and Nutritional Aspects of Dromedary Camel Milk. *International Dairy Journal*, 20 (12): 811-821.

Al-Saleh, A. A., Hammad, Y. A. (1992): Buffering Capacity of Camel Milk. *Egyptian Journal of Food Science*, 20 (1): 85-97.

AME Info. (2006). Emirates Industry for Camel Milk and Products Launches Camelicious in UAE. Retrieved from. <http://www.ameinfo.com/95152.html>.

Attia, H., Kherouatou, N., Fakhfakh, N., Khorchani, T., Trigui, N. (2000). Dromedary Milk Fat: Biochemical, Microscopic and Rheological Characteristics. *Journal of Food Lipids*, 7 (2): 95-112.

Benkerroum, N. (2008): Antimicrobial Activity of Lysozyme With Special Relevance to Milk. *African Journal of Biotechnology*, 7 (25): 4856-4867.

Benkerroum, N., Boughdadi, A., Bennani, N., Hidane, K. (2003). Microbiological Quality Assessment of Moroccan Camel's Milk and Identification of Predominating Lactic Acid Bacteria. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 19 (6): 645-648.

Bracco, U., Hidalgo, J., Bohren, H. (1971). Lipid Composition of the Fat Globule Membrane of Human and Bovine Milk. *Journal of Dairy Science*, 55 (2): 165-172.

Cardellino, R., Rosati, A., Moscom, C. (2004). Current Status of Genetic Resources, Recording and Production Systems in Africa, Asia and America Camelids FAO/CAR seminar on camelids. *Sousse, Tunisia: Food and Agriculture Organization of the United Nations and International Committee for Animal Recording*.

Cuiji, R. P., Ding, F., Geng, J., Gao, H., ZhangH., Yu J., Hu S., Meng H. (2009). Monophyletic Origin of Domestic Bactrian Camel (*Camelus bactrianus*) and Its Evolutionary Relationship with the Extant Wild Camel (*Camelus bactrianus ferus*). *Animal Genetics*, 40: 377-382.

Davies, D.T., Law, A.J.R. (1980). Content and Composition of Protein in Creamy Milk in South-West Scotland. *Journal of Dairy Research*, 47 (1): 83-90

Dilanyan, S.H. (1959). Utilisation of Mares', Ewes', Camels and Yaks' Milk in The USSR Report Int. Comm. *Dairying in warm countries. Brussels, Belgium: International Dairy Federation*<http://whqlibdoc.who.int/monograph/WHO-MONO48p.681>.

Durrani, A.Z., Bashir, Z., Rasheed, I., Sarwar, N.A. (2017). Epidemiological Study of Common Diseases and their Risk Factors in Camels in South Punjab, *Pakistan. Microbial Pathogenesis*, 108: 6-12.

El-Agamy, E. I. (2000). Effect Of Heat Treatment on Camel Milk Proteins with Respect to Antimicrobial Factors: A Comparison With Cows' and Buffalo Milk Proteins. *Food Chemistry*, 68 (2): 227-232.

Elamin, F. M., Wilcox, C. J. (1992). Milk Composition of Majaheim Camels. *Journal of Dairy Science*, 75 (11): 3155-3157.

El-Hadi Sulieman, A., Ilayan, A. A., El Faki, A. E. (2006). Chemical and Microbiological Quality of Garris, Sudanese Fermented Camel's Milk Product. *International Journal of Food Science and Technology*, 41 (3): 321-328

FAO. (2006). *The next thing: Camel milk*. Retrieved from. www.fao.org/newsroom/en/news/2006/1000275.

FAOstat. (2015). *Animal Production Yearbook*, Food and Agricultural Organization, Rome, Italy. <http://faostat3.fao.org/download/Q/QA/E> (Erişim tarihi 31 July 2015).

Farah, Z. (1996). *Camel milk properties and products*. Published: SKAT, Swiss Centre for Developments Cooperation in Technology and Management, Vadianstrasse-42, CH—9000 St. Gallen, Switzerland, pp 19-61.

Farah, Z., Mollet, M., Younan, M., Dahir, R. (2007). Camel Dairy in Somalia: Limiting Factors and Development Potential. *Livestock Science*, 110 (1-2): 187-191.

Farah, Z., Rettenmaier, R., Atkins, D. (1992). Vitamin Content in Camel Milk. *Internet Journal of Vitamin and Nutrition Research*, 62, 30-33.

Faye, B., Grech, S., Korchani, T. (2002). Le Dromadaire, Entre Féralisation Et Intensification. *Anthropozoologica*, 39 (2): 7-13.

Faye, B., J., Jouany, J. P., Chacornac, P., Ratovonahary, M. (1995). L'élevage Des Grands Camélidés. Analyse Des Initiatives Réalisées en France. *INRA Production Animales*, 8 (1): 3-17.

Felfoula I., Lopez, C., Gaucheron, F., Attia, H., Ayadi, M.A. (2015). A Laboratory Investigation of Cow and Camel Whey Proteins Deposition Under Different Heat Treatments. *Food Bioproducts Processing*, 9(6): 256-263.

Fjaervoll, A. (1970). Anhydrous Milk Fat Fractionation Offers New Applications for Milk Fat. *Dairy Industry*, 35 (8): 502-505.

Garcell, H. G., Garcia, E. G., Pueyo, P. V, Martín, I. R., Arias, A. V., Alfonso Serrano, R. N. (2016). Outbreaks Of Brucellosis Related to the Consumption of Unpasteurized Camel Milk. *Journal of Infection and Public Health*, 9 (4): 523-527.

Gorban, A. M. S., Izzeldin, O. M. (1999). Study on Cholesteryl Ester Fatty Acids in Camel and Cow Milk Lipid. *International Journal of Food Science and Technology*, 34 (3): 229-234.

Haddadin, MSY., Gammoh, S.I., Robinson, R.K. (2008). Seasonal Variations in the Chemical Composition of Camel Milk in Jordan. *Journal of Dairy Research*, 75 (1): 8-12.

İsmaili, M.A., Saidi, B., Zhara, M., Hamama, A., Ezzaier, R. (2019). Composition and Microbial Quality of Raw Camel Milk Produced in Morocco. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 18 (1): 17-21.

Jasra, A. W., Aujla, K. M. (1998). Socioeconomic Profile of Camel Herders in Southwestern Mountainous Areas of Pakistan. *Camel Newsletter*, 15, 14-17

Kadim, I., Mahgoub, O., Faye, B., Farouk, M. (2013). *Camel meat and meat products*.

CAB International publ, Oxfordshire, UK and Boston, USA, p.4.

Kadri, Z., Spitaels, F., Cnockaert, M., Praet, J., Farricha, O. El., Swings J., Vandamme, P. (2015). *Enterococcus bulliens* sp. nov., a Novel Lactic Acid Bacterium Isolated from Camel Milk. *Antonie van Leeuwenhoek*, 108 (5): 1257-1265.

Kadri, Z., Vandamme, P., Ouadghiri, M., Cnockaert, M., Aerts, M., Farricha, O. El., Amar, M. (2014). *Streptococcus tangierensis* sp. nov. and *Streptococcus cameli* sp. nov., two novel *Streptococcus* Species Isolated from Raw Camel Milk in Morocco. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 64 (7): 2480-2485.

Kappeler, S., Farah, Z., and Puhan, Z. (1999). Alternative Splicing of Lactophorin Mrna From Lactating Mammary Gland of The Camel (*Camelus dromedarius*). *Journal of Dairy Science*, 82 (10): 2084-2093

Kappeler, S., Farah, Z., Puhan, Z. (2003). 5-Flanking Regions of Camel Milk Genes are Highly Similar to Homologue Regions of Other Species and Can Be Divided Into Two Distinct Groups. *Journal of Dairy Science*, 86 (2): 498-508.

Kappeler, S., Heuberger, C., Farah, Z., Puhan, Z. (2004). Expression of the Peptidoglycan Recognition Protein, PGRP, in the Lactating Mammary Gland. *Journal of Dairy Science*, 87 (8): 2660-2668.

Khan, M. K. U., Appanna, T. C. (1967). Carotene and Vitamin A in Camel Milk. *Indian Journal of Nutrition and Dietetics*, 12 (4): 17-32.

Khaskheli, M., Arain, M. A., Chaudhry, S., Soomro, A. H., Qureshi, T. A. (2005). Physico-Chemical Quality of Camel Milk. *Journal of Agriculture and Social Sciences*, 1 (2): 164-166.

Khay, E. O., Idaomar, M., El Moussaoui, N., Abrini, J. (2014). Application of a Bacteriocin Like Inhibitory Substance Producing *Enterococcus Durans* E204 Strain, Isolated From Camel Milk, to Control *Listeria Monocytogenes* CECT 4032 In Goat Jben. *Annals of Microbiology*, 64 (1): 313-319

Konuspayeva, G., Faye, B., Loiseau, G. (2009). The Composition of Camel Milk: A Meta-Analysis of the Literature Data. *Journal of Food Composition and Analysis*, 22, 95-101.

Konuspayeva, G., Faye, B., Loiseau, G., Levieux, D. (2007). Lactoferrin and Immunoglobulin Contents in Camel's Milk (*Camelus bactrianus*, *Camelus dromedarius*, and hybrids) from Kazakhstan. *Journal of Dairy Science*, 90 (1): 386.

Konuspayeva, G., Lemarie, E., Faye, B., Loiseau, G., Montet, D. (2008). Fatty Acid and Cholesterol Composition of Camel's (*Camelus bactrianus*, *Camelus dromedaries* and hybrids) Milk in Kazakhstan. *Dairy Science and Technology*, 88 (3): 327-340.

Lakosa, I. I., Shokin, A. (1964). Milk Production Kolov, Moscow. Camel Science Technical Agricultural Publication. pp. 113-120.

Laleye, L.C., Jobe, B., Wasesa, A.A.H. (2008). Comparative Study on Heat Stability and Functionality of Camel and Bovine Whey Proteins. *Journal of Dairy Science* 91 (12): 4527-4534.

Mahmoudi, I., Ben, O. El, T., Khaldi, M., Kebouchi, M., Soligot, C., Hassouna, M. (2016). Functional in Vitro Screening of *Lactobacillus* Strains Isolated from Tunisian Camel Raw Milk Toward their Selection as Probiotic. *Small Ruminant Research*, 137, 91-98.

Mal, G., Pathak, K.M.L. (2010). Camel Milk and Milk Products. SMVS Dairy year book, Published by Serva Manav Vikas Samiti, 3/82, Sector-5, Rajendra Nagar, Ghaziabad, Uttar Pradesh, India-01005, pp 97-103.

Mehaia, M. A., Hablas, M. A., Abdel-Rahman, K. M., El-Mougy, S. A. (1995). Milk Composition of Majaheim, Wadah and Hamra Camels in Saudi Arabia. *Food Chemistry*, 52 (2): 115-122.

Mehaia, MA., Al-Kahnal, MA. (1989). Studies on Camel and Goat Milk Proteins. *Tropical Animal Health and Production*, 39 (2): 351-357.

Nagy, P., Faye, B., Marko, O., Thomas, S., Wernery, U., Juhasz, J. (2013a). Microbiological Quality and Somatic Cell Count in Bulk Milk of Dromedary Camels (*Camelus dromedarius*): Descriptive Statistics, Correlations, and Factors of Variation. *Journal of Dairy Science*, 96 (9): 5625-5640.

Nagy, P., Juhasz, J. (2016). Review of Present Knowledge on Machine Milking and Intensive Milk Production in Dromedary Camels and Future Challenges. *Tropical Animal Health and Production*, 48 (5): 915-926.

Nagy, P., Thomas, S., Marko, O., Juhasz, J. (2013b). Milk Production, Raw Milk Quality and Fertility of Dromedary Camels (*Camelus Dromedarius*) Under Intensive Management. *Acta Veterinaria Hungarica*, 61 (1): 71-84.

Ohri, S. P., Joshi, B. K. (1961). Composition of Camel Milk. *Indian Veterinary Journal*, 38 (10): 514-516.

Osman, K. M., Samir, A., Orabi, A., Zolnikov, T.R. (2014). Confirmed Low Prevalence of Listeria Mastitis in She-Camel Milk Delivers A Safe, Alternative Milk for Human Consumption. *Acta Tropica*, 130 (1): 1-6.

Parente, E., Ricciardi, A., Zotta. T. (2020). The Microbiota of Dairy Milk: A review. *International Dairy Journal*, 107, 104714.

Raghvendar, S., Ghorui, S.K., Sahani, M.S. (2006). Camel Milk: Properties and Processing Potential. In: Sahani MS (ed) *The Indian camel*. Publisher National Research Center on Camel, Bikaner, pp 59-73.

Raghvendar, S., Gorakh, M., Devendra, K. N.V., Patil, K.M.L., Pathak (2017). Camel Milk: an Important Natural Adjuvant. *Agricultural Research*, 6 (4): 327-340.

Raghvendar, S., Shukla, S., Sahani, M.S. (2004). Prospects for Adding Value to Camel Milk in India. In: *International conference on saving the camel and peoples' livelihoods: proceedings of an international conference held on 23-25 November 2004 in Sadri*. Lokhit Pashu-Palak Sansthan, Sadri, Rajasthan, India, p. 38.

Raghvendar, S., Tandon, S.N., Arora, S., Sahani, M.S. (2001). Milk Enzymes in Different Breeds of Indian camel. *International Journal of Animal Science*, 16(1): 85-87.

Rahman MS., Al-Hakmani H., Ahmed Al-Alawi A. and Al-Marhubi I. (2012). Thermal Characteristics of Freeze-Dried Camel Milk and Its Major Components. *Thermochimica Acta*, 549: 116-123.

Rüegg, M.W., Farah, Z. (1991). Melting Curves of Camel Milk Fat. *Milchwissenschaft*, 46: 361-362.

Saalfeld, W. K., Edward, G.P. (2010). Distribution and Abundance of the Feral Camel (*Camelus dromedarius*) in Australia. *The Rangeland Journal*, 32 (1): 1-9.

Sawaya, W.N., Khalil, J.K., Al-Shalhat, A., Al-Mohammad, H. (1984). Chemical

Composition and Nutritional Quality of Camel Milk. *Journal of Food Science*, 49 (3): 744 -747.

Schwartz, H.J. (2013). International Camel Conference-2013 in Bahawalpur, Pakistan. Presentation "Global development of camel populations, production systems, and systems productivity".

Seifu, E., Buys, E.M., Donkin, E.F. (2005). Significance of the Lactoperoxidase System in the Dairy Industry and Its Potential Applications: A review. *Trends in Food Science and Technology*, 16 (4): 137-154.

Seifu, E., Buys, EM., Donkin, E.F., Petzer, I.M. (2004). Antibacterial Activity Of The Lactoperoxidase System Against Food-Borne Pathogens In Saanen and South African Indigenous Goat Milk. *Food Control*, 15 (6): 447-452.

Selim, A., Ali, A.F. (2020). Seroprevalence and Risk Factors for *C. burnetii* Infection in Camels in Egypt. *Comparative Immunology, Microbiology and Infectious Diseases*, 68: 101402.

Shuiep, E. S., Kanbar, T., Eissa, N., Alber, J., Lämmler, C., Zschöck, M., Weiss, R. (2009). Phenotypic And Genotypic Characterization of *Staphylococcus aureus* Isolated From Raw Camel Milk Samples. *Research in Veterinary Science*, 86 (2): 211-215.

Stahl, T., Sallmann, H. P., Duehlmeier, R., Wernery, U. (2006). Selected Vitamins and Fatty Acid Patterns in Dromedary Milk and Colostrums. *Journal of Camel Practice and Research*, 13 (1): 53-57.

Sunita, S., Rajput, YS., Sharma, R. (2014). Comparative Fat Digestibility of Goat, Camel, Cow and Buffalo Milk. *International Dairy Journal*, 35 (2): 153-156.

Taraboush, H.M.A. Dagal, M.M.A. and Royli, M.A.A. (1998). Growth, Viability, and Proteolytic Activity of Bifidobacteria in Whole Camel Milk. *Journal of Dairy Science*, 81(12): 354-361.

Wangoh, J. (1997). Chemical and technological properties of camel (*Camelus dromedarius*) milk. Diss ETH Nr 12295, Swiss Federal Institute of Technology, Zurich, Switzerland.

Wilson, R. T. (1998). *Camels*. London, UK: MacMillan Educational Press Ltd. pp. 120-124.

Yagil, R. (1982). Camels and camel milk Animal production and health report. Rome, Italy: FAO.

Yagil, R. (1984). Adaptation of Animals with Special Reference to Camels. *Refuah Veterinarith*, 41 (4): 144-156.

Yagil, R. and Etzion, Z. (1980). Effect of drought condition on the quality of camel milk. *Journal of Dairy Research*, 47 (2): 159-166.

Yagil, R., Saran, A. and Etzion, Z. (1984). Camels Milk: for Drinking Only? *Comparative Biochemistry and Physiology*, 78 (2): 263-266.

Yaqoob, M. and Nawaz, H. (2007). Potential Of Pakistani Camel For Dairy And Other Uses - Review Article. *Animal Science Journal*, 78 (5): 467-475.

Ziane, M., Couvert, O., Le, P., Moussa-boudjemaa and B., Leguerinel, I. (2016). Identification And Characterization of Aerobic Spore Forming Bacteria Isolated From Commercial Camel's Milk In South of Algeria. *Small Ruminant Research*, 137: 59-64.

TÜRKİYE'DEKİ YENİLEBİLİR MANTARLAR VE MUTFAKTAKİ KULLANIMI

Büşra KURTOĞULLARI¹⁵

Eda GÜNEŞ¹⁶

Gönül EROĞLU¹⁷

GİRİŞ

Mantarlar çok eski zamandan beri bilinmekte olup, gastronomi alanında dikkat çeken ve insanlığa faydalı besinlerdir. Yenilebilir mantarlar geçmişten günümüze besinsel içerikleri, tıbbi özellikleri ve lezzetlerinden dolayı tüketilmekte ve sağlıklı bir gıda olarak kabul edilmektedir (Olgun, 2016). Mantarlar düşük karbonhidrat ve yağ içeriklerine sahip olması sebebiyle sağlıklı bir beslenme diyetinde tercih edilmektedir (Diyabalanage vd., 2008). Mantar türleri %90'a yakın su oranına sahipken çok az miktarda karbonhidrat ve yağ içermektedir. Mantarların esansiyel aminoasit içerikleri bakımından da zengin oldukları söylenebilir. Mantar türleri yapısında fosfor ve potasyum olmak üzere ihtiyaç duyulan minerallerin çoğunu bulundurlar. Mantar çeşitleri, tiyamin (B1), riboflavin (B2), niyasin, biyotin ve askorbik asit (C vitamini) gibi vitaminlerin de kaynağıdır.

15 Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Konya, kurtogullaribusra@gmail.com

16 Doç. Dr. , Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, egunes@erbakan.edu.tr

17 Dr. Öğr. Üyesi Selçuk Üniversitesi, Fen Fakültesi, Biyoloji Bölümü, Konya, gnleroglu@gmail.com

Kültür mantarı yetiştiriciliğinin, 16. yüzyılda Fransa'da başladığı bilinmektedir. Günümüzde 100'den fazla ülkede kültür mantarı yetiştiriciliği yapılmakta ve üretim miktarının yıllık % 6-7 oranında arttığı tahmin edilmektedir (Eren ve Pekşen, 2016). Hem sağlıklı beslenme açısından hem de bölgesel-yöresel besin olarak mantar tüketimi giderek daha popüler bir konuma gelmektedir; dolayısıyla bu durum üretime de etki eden önemli bir faktör olmaktadır. Şu anda ticari amaçlar için yetiştirilen türlere *Agaricus bisporus* (kültür mantarı), *Pleurotus ostreatus* (istiridyе mantarı), *Pleurotus geesteranus*, *Lentinus edodes*, *Lactarius salmonicolor*, *Lactarius deliciosus*, *Lactarius deterrimus* (kanlıca mantarı) gibi çeşitli yenilebilir mantarlar örnek gösterilebilmektedir (Aktaş, 2019). Geçmiş yıllara oranla mantar üretiminin %30 oranında arttığı belirlenmiştir (El Sheikha ve Hu, 2018). Çin, mantar yetiştiriciliği vasıtasıyla substrat anlamında kullanılacak çok miktarda kullanılmayan mahsul, mahsul artıkları ve ormanlarda tarımsal-endüstriyel katı-organik atık üretimi gerçekleştiren dünyanın en büyük tarım ülkelerinden biridir (El Sheikha ve Hu, 2018). Türkiye'de ise, kültür mantarı üretim çalışmaları 1960'lı yıllarda başlamıştır. 2004 yılında 15 bin ton olan mantar üretimi 2021 yılında 61.460 tona yükselmiştir (Türkiye'de mantar üretimi; TÜİK verilerine 19.02.2021 tarihinde ulaşılmıştır). Mantar üretiminde 2004-2008 yılları arasında sürekli bir artış görülürken, 2009 yılından sonra yıl bazlı dalgalanmalar gerçekleşmiştir. Bu bağlamda mantar yetiştirme potansiyeline sahip ülkeler, gıda üretimini kalite yönünden geliştirmeye katkı sağlayabilmektedir.

Günümüzde artan nüfus oranı ve dolayısıyla nüfusu karşılayacak gıdanın üretilmemesi önemli sorunlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Endüstriyel ve tarımsal atıklar üzerinde yetişebilen mantarlar, bu atıkların değerlendirilmesinde ve doğaya geri dönüştürülmeleri sürecinde önemli rol oynarken aynı zamanda artan nüfusa sağlıklı besin kaynağı oluşturma rolü oynamaktadır (Akyüz ve Kırbağ, 2009). Çeşitli tarımsal ve endüstriyel atık maddeler üzerinde yetişme ortamı bulan mantarlar protein, mineral ve vitaminler açısından zengindirler; bol miktarda esansiyel amino asit oranına sahip lizini içermektedirler (Chang, 1980; 1999). Mantarlar, sıcaklık ve nemin uygun olduğu zamanlarda orman toprağında, çayırlarda,

bahçelerde, canlılığını yitirmiş bitki parçaları üzerinde, organik maddece zengin topraklarda ya da canlı ve ölü ağaçlar, çürümüş dal, kütükler gibi yerlerde yetişerek geniş bir yayılım alanına sahip olmaktadır (Tüfekçi, 2017). Doğal ortamda gelişim gösteren mantarlar, bazı yörelerde bilinçsizce tüketilmektedir. Dolayısıyla bu durum mantar zehirlenmesi vakalarına sebep olmaktadır. Halkımız kültür mantarlarının ayırt edilmesi konusunda birçok yanlış inanişe sahiptir ancak bu inanışların bilimsel değeri bulunmamaktadır (Mısırlıoğlu ve Bülbül, 2009). Bireylerin yenilebilir mantarlar hakkında daha çok bilgi sahibi olması sağlanarak kaliteli bir besin olan mantar tüketiminin yaygınlaştırılması gerektiği düşünülmektedir. Bu çalışmada, dünya çapında en çok yetiştirilen yenilebilir mantar çeşitlerinin besin değerlerinden ve gastronomi alanında kullanımından bahsedilerek, mantarların bilinirliğinin artırılması amaçlanmıştır.

YENİLEBİLİR MANTAR ÇEŞİTLERİ

Birçok mantar çeşidi biyolojik aktivitelerinin farklı olmasından dolayı antik çağlardan bu yana özellikle de Asya ülkelerinde medikal alanında ve besin kaynağı olarak kullanılmaktadır (Hoshi vd., 2005). Bu özellikleri göz önüne alınarak mantarlar, yenilebilir ve tıbbi mantarlar olmak üzere iki gruba ayrılmıştır. Yenilebilir mantarlar tanım itibariyle; meyve kısımları taze ya da kurutulmuş olarak tüketilebilen mantarlardır (Türel, 2019). İnsanların beslenmesinde kullanılabilen mantar sayısı kesin olmamakla beraber 2500-3000 civarındadır (Kaşık, 2010). Günümüze kadar, yaklaşık 144.000 mantar türü tanımlanmıştır. Ancak bu sayı, mantarların gerçek çeşitliliğinin sadece bir kısmını temsil etmektedir. Türkiye’den ise 5510 makromantar türü bildirilmiştir (Sesli vd., 2020). Yenilebilir mantarlar, duyuşal özellikleri ve çekici özellikleri nedeniyle fonksiyonel bir gıda kaynağı olarak kabul edilmektedir.

Yenilebilir ve tıbbi mantarlar; besleyici, enfeksiyon önleyici, yenileyici, stres giderici, antioksidan özellikteki biyoaktif maddeleri ile gıda, ilaç ve kozmetik sanayinde değerli kaynaklar olarak kullanılabilir. Son zamanlarda, insan sağlığı üzerindeki potansiyel yararlı etkileri nedeniyle fonksiyonel gıdalar olarak mantarlar ilgi çekici bir durumdadır. Bu nedenle

günümüzde gıda sektörü özellikle kültüre alınmış ve yabancı olarak yenilebilen mantarlarla ilgilenmektedir (Jones, 1995; Guillamón vd., 2010).

Yenilebilir mantarlar, birincil uygulamalarına göre yenilebilir türlere ve tıbbi türlere ayrılabilir. Örneğin *Lentinus edodes* (şitaki mantarı), *Flammulina velutipes* (kış mantarı) ve *Pleurotus ostreatus* (istiridye mantarı) günlük beslenmemizde kullanılırken, *Ganoderma lucidum*, *Cordyceps sinensis* bitkisel ilaç anlamında yaygın olarak kullanılmaktadır (Gong vd., 2020). Yenilebilir mantarlara örnek olarak *Lactarius deterrimus* (kanlıca mantarı), *Clitocybe nebularis*, *Hydnum repandum*, *Ramaria flava*, *Lactarius deliciosus*, *L. salmonicolor* ve *Russula delica* gibi türler gösterilebilmektedir.

En çok tüketilen mantar çeşidi *Agaricus bisporus* (kültür mantarı) iken onu takip eden türler ise *Pleurotus* spp. (kayın mantarı) ve *L. edodes* şeklindedir (Roncero-Ramos ve Delgado-Andrade, 2017). *A. bisporus* (kültür mantarı) doğal olarak yetişme özelliğine sahip dünyada en çok kültürü yapılan mantar çeşididir. *A. bisporus*, dünya çapında yenilebilir mantar üretiminin %35-45'ini karşılayan, çoğunlukla Avrupa ve Kuzey Amerika'da yetiştirilen bir mantardır (Ramosa vd., 2019) Sap kısmında bulunan yüzük, diğer cinslerle ayrılmasında anahtar rol oynamaktadır (Özcan, 2015). Sağlık açısından incelendiğinde *A. bisporus* polisakkaritler, lipopolisakkaritler, esansiyel amino asitler, peptitler, glikoproteinler, nükleositler, triterpenoidler, lektinler, yağ asitleri ve bunların türevleri gibi bazı etken maddelerin varlığından dolayı antimikrobiyal, antikanser, antidiyabetik, antihiperkolesterolemik ve antioksidan etki göstermektedir (Sarıkürkçü vd., 2008; Atila vd., 2021).

Pleurotus spp. (İstiridye mantarı) cinsin yaklaşık 40 türü vardır (tümü yaygın olarak yenilebilir ve bulunur). Ekonomik ve ekolojik değerlere ve tıbbi özelliklere sahip olan *P. ostreatus*, *A. bisporus*'tan sonra dünyada en fazla yetiştirilen ikinci yenilebilir mantardır (Süren vd., 2017). Renkleri beyazdan açık kahverengiye kadardır ve hafif ve tatlı bir tada sahip yelpaze şeklindedir. İstiridye mantarı, besin değerlerine ek olarak, tıbbi fonksiyonlara ve sağlığı geliştirici etkilere sahiptir. Kastamonu yöresinde İstiridye mantarının ismi kara kulak olarak bilinmektedir. İstiridye mantarı, kuru köknar ve kayın ağaçlarında doğal olarak yetişen

bir mantar çeşididir. Yetiştirme dönemleri ise, Ekim, Kasım ve Aralık aylarıdır.

Amanita caesarea (imparator mantarı), Kastamonu yöresinde bilinen ismi duvaklıca mantarıdır. Yaygın olarak Sezar mantarı olarak bilinen *A. caesarea* Türkiye’de gıda olarak kullanılan mantar çeşitlerinden biridir (Doğan ve Akbaş, 2013). Lezzet açısından et ürünlerine muadil kabul edilmektedir. İmparator mantarı, Ekim ve Kasım ayında meşe ormanlarında yetiştirme alanı bulmaktadır. Öldürücü zehirli *Amanita* türleri de vardır.

Macrolepiota procera (Şemsiye mantarı) yaygın olarak şemsiye mantarı, tarla şemsiyesi veya tüylü şemsiye olarak bilinmektedir. Bu mantar, özellikle orman, çayır ve bahçelerde drenajı iyi olan kireçli ve kumlu topraklarda, ışıklı ve sıcak yerlerde yetiştirilmektedir (Rızal, 2015). Basidiomycota’nın Agaricaceae familyasına ait yenilebilir mantarlardan biri olan *M. procera* (Şemsiye mantarı), iyi bir tada ve iyi bir tıbbi değere sahiptir (Shim vd., 2005).

Boletus edulis (Ayı mantarı), Türkiye’de taş mantarı ve çörek mantarı, bolet mantarı olarak da adlandırılır. İtalyanlar ise “porçini” mantarı olarak bilmektedir. Avrupa’da ticari olarak en önemli yabancı mantar türlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Küçüker, 2019). *B. edulis* kokulu ve lezzetli bir mantar türüdür. Bireyler tarafından fazlaca talep gören bu tür, yemek pişirmek ve kurutmak için uygun bir yapıya sahiptir (Bulam vd., 2016).

Morchella esculenta ülkemizde kuzu göbeği olarak bilinmektedir. Kuzu göbeği mantarları ortalama 5-15 cm boyunda, kremden koyu kahverengiye kadar değişen renklerde dir. *M. esculenta* türleri aromatik tadının farklılığı sebebiyle gündemde olan bir mantar çeşidi olarak karşımıza çıkmaktadır (Çolak, 2019). Yapılan çalışmalarla, *M. esculenta*’nın insan beslenmesi için gerekli olan esansiyel amino asitleri ve diğer bazı amino asitleri içerdiği ortaya konulmuştur (Çolak, 2019).

Palacios vd., (2011) yenilebilir sekiz mantar türünde (*A. bisporus*, *B. edulis*, *Calocybe gambosa*, *Cantharellus cibarius*, *C. cornucopioides*, *Hygrophorus marzuolus*, *Lactarius deliciosus*) toplam fenolik ve flavonoid içeriğini değerlendirmişlerdir. Çalışmada mantarların 1-6 mg fenolik/g kuru mantar içerdiği ve flavonoid konsantrasyonlarının 0.9 ile 3.0 mg/g kuru madde arasında

değiştirdiği sonucuna varmışlardır. Bulunan ana flavonoidler mirisetin ve kateşindir. *B. edulis* ve *A. bisporus* fenolik bileşiklerin en yüksek içeriğini sunarken, *L. deliciosus* yüksek miktarda flavonoid seviyesindedir. *A. bisporus*, *P. ostreatus* ve *Calocybe gambosa* türlerinin ise düşük seviyeler gösterdiği tespit etmişlerdir.

Sarıkürkçü vd., (2008) yaptığı bir çalışmada *L. deterrimus*, *Suillus collitinus*, *B. edulis*, *Xerocomus chrysenteron*'un metanolik ekstraktları, toplam fenoliklerine ek olarak β -karoten/linoleik asit, DPPH serbest radikal temizleme, indirgeme gücü ve metal şelatlama aktiviteleri gibi farklı test sistemlerinde antioksidan aktiviteleri açısından analiz gerçekleştirmişlerdir. β -karoten/linoleik asit ve DPPH sistemlerinde *L. deterrimus* ve *B. edulis* en güçlü aktivite modellerini gösterdiğini tespit etmişlerdir. *Suillus collitinus*'un toplam flavonoid içeriği ise diğer mantarlara göre daha üstün bulmuşlardır.

Yapılan son çalışmalarda, yenilebilir mantar özlerinin, özellikle iltihaplanma ile ilgili hastalıklarda olumlu terapötik ve sağlığı geliştirici faydalar sergilediği belirlenmiştir (Muszyńska vd., 2018). Ek olarak, yenilebilir mantarlar polisakkaritler, diyet lifi, steroidler, polifenoller gibi çeşitli biyoaktif maddeler içerdiği ve bu bileşiklerin çoğu antioksidan, anti-tümör ve diğer fizyolojik fonksiyonlara sahip olduğu bildirilmiştir (Bae vd., 2005; Zhang vd., 2021). Mantarlar, temel aminoasitleri sağladıkları için vejetaryen diyetlerinde kullanılırlar ve et ürünleri tüketmeyenler için iyi bir muadil olarak görülmektedir (Prasad vd., 2015)

Taze sebzeler ile kıyaslandığında mantarların protein ve B grubu vitaminleri (tiamin, riboflavin, nikotinik asit, biotin) yönünden daha zengin bir yapıya sahip olduğu da belirtilebilmiştir (Akman ve Baysal, 1986). Mantarların sodyum içeriği ise (100-400 ppm) oldukça düşüktür (Vetter, 2003).

Bunun yanında bazı doğal yetişen mantarlarda bulunan antitümör özellikler, insanın immün sistemini kuvvetlendirmesi, hastalıklara karşı direnç sağlaması da önemli özellikleri arasındadır (Solak vd., 2008; Solak vd., 2014). β -glukan yulaf, buğday, arpa gibi birçok bitki ve bakterilerde doğal olarak bulunan bir polisakkarittir. β -glukanlar, birçok yenilebilir mantarın antikanser, immünomodülatör, antikolesterolemik, antioksidan

ve nöroprotektif aktivitelerinden sorumludur. Mantar kaynaklı β -glukanın, yulaf ve arpadan elde edilen β -glukanlardan oldukça farklı aktiviteler gösterdiği görülmektedir (Sarıkürkçü vd., 2008). İnsanlarda güçlü immünolojik uyarıcılar olarak kabul edilirler ve çeşitli hastalıkları tedavi etme kapasiteleri kanıtlanmıştır. Mantarların yapısında bulunan bu zengin bileşenlerin bağışıklık sistemini olumlu yönde etkilediği, kolesterol düşürücü özelliği olduğu, anti-kanserojen, anti-viral özelliğinin olduğu ve hepatite karşı koruyucu görev yaptıkları belirlenmiştir (Khatun, 2012). Bağırsak içeriğinin geçişini hızlandırma, fekal hacmi ve frekansı arttırma özellikleri ile kolon kanseri, divertiküler hastalıklara karşı koruyucu etkileri belirlenmiştir (Manzi ve Pizzoferrato, 2000). Tüm bu özellikler dolayısıyla mantarlar bireyler adına önemli bir besin olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türkiye’de Yenilebilen Mantarların Yetiştığı Bölgeler

Türkiye coğrafi koşulları itibariyle çeşitli iklimlerde mantarların gelişmesi için uygun ortamları sağlamakla birlikte yenen türler açısından önemli bir konuma sahiptir. Mantarlar ılık ve nemli koşullarda gelişmekte, mantar üretimini sınırlayan faktörler, bölgesel iklim özelliklerine bağlı olarak değişmektedir (Büntgen vd., 2012). Ülkemizde kültür mantarı yetiştiriciliğinin Karadeniz, Akdeniz, Ege, İç Anadolu ve Marmara bölgelerinde yoğunlaştığı görülmektedir.

Yaz-kış sıcaklık farkı fazla olmayan Karadeniz ikliminde her mevsim yağış görülmektedir. Bu bölgenin bol yağış almasından dolayı mantar çeşitliliğinin fazla olduğu görülmektedir. Karadeniz bölgesinde yetişen mantarlar; *Lactarius piperatus* (acı mantar), *Agaricus campestris* (kestane mantarı) örnek gösterilebilir. Giresun yöresi mutfağında da mantar önemli bir yere sahiptir. Nemli iklim koşullarına bağlı olarak fındık bahçelerinin dibinde gelişen, halk arasında yöresel isim olarak “tırmıt” ya da “bahçe mantarı” olarak bilinen mantarlardan yapılan yemekler kavurma, dible, turşu kavurması şeklindedir (Şahin vd., 2017).

Ordu ili iklimi ve zengin bitki örtüsü nedeniyle makromantar mikrobiyotası bakımından zengin bir biyoçeşitliliğe sahiptir (Pekşen ve Kaplan, 2017). Ordu yöresinde üretimi gerçekleştirilen ve yöre halkına maddi anlamda getiri sağlayan bazı türler *Agaricus bisporus*, *A. campestris*, *Hydnum repandum*,

Cantharellus cibarius, *Lactarius pyragalus*, *Polyporus squamosus*, *Macrolepiota procera* şeklinde sıralanabilmektedir. Mantarlar, Bolu Mudurnu'nun yemek kültüründe önemli bir parçasıdır çünkü Mudurnu'daki ormanlar mantar açısından da oldukça zengindir. Özellikle Abant Gölü Tabiat Parkı çevresinde Kanlıca, Karakız, Meşe Mantarı, Söğüt Mantarı, Cincile, Yeryaran, Dedebört, Telli Mantar, Cücekız, Gelin gibi bilinen mantar türleri yetişmektedir (Külköylüoğlu ve İkizce, 2006). Mantarların Mudurnu mutfağında genelde çorba, börek ve tereyağında kızartma biçiminde kullanıldığı söylenebilir.

İç Anadolu Bölgesinde mantarlar çeşit olarak fazla olmasına karşın miktar olarak az çıkmaktadır. Bölgede en fazla görülen mantar türleri; *Pleurotus ostreatus*, *Stropharia coronilla*, *Chroogomphus rutilus*, *Lepista nuda*, *Agaricus campestris*, *Lactarius piperatus*, *Coprinus comatus*, *Hygrocybe nigrescens*, *A. bisporus*, *Marasmius oreades*, *Agrocybe dura*'dır (Bardak, 2012). İç Anadolu bölgesinde bulunan Yozgat ili, içinde bulundurduğu meşe ve çam ormanları (Akdağmağdeni ve Çekerek İlçeleri) sayesinde pek çok yenilebilir mantar çeşidine ev sahipliği yapmaktadır (İlgar ve Cihan, 2017). Yozgat ilinde selenyum ve folik asit kaynağı olan *A. bisporus*, *M. esculenta*, *L. deliciosus*, *P. eryngii*, *A. campestris*, gibi bölge halkı tarafından bilinen ve sevilerek tüketilen pek çok mantar çeşidi olduğu belirtilebilir (Özçelik vd., 2004; Yakupoğlu ve Karadağ, 2017).

Subaşı (2010), Sivas'ta tür teşhisini yaptığı 53 makromantarın 35 yenilebilen, 15 yenmeyen, 3 bilinmeyen ve yenilebilen türlerden 10 tanesinin oldukça lezzetli türler olduğunu belirtmiştir. Yenebilen türlerin bazıları yörede yaşayan halk tarafından doğal ortamdan toplanarak tüketildiğini ve pazarlarda satıldığını belirtmiştir. Bu türler; *Coprinus comatus*, *Polyporus squamosus*, *Lepista. nuda*, *Morchella elata*, *C. cibarius*, *Pleurotus ostreatus*, *Agaricus bisporus*, *A. campetris*, *Leatiporus sulphureus*, *M. conica*, *Verpa bohemica*'dır.

Bayuk (2016), yaptığı bir çalışmada Denizli yöresinde tespit edilen yenen mantar türlerini araştırmıştır. Bölgede yapılan çalışmalarda 40 yenilebilir mantar türü tespit edilmiştir. Bu mantarlardan bazıları şunlardır; *Helvella crispa*, *Mitrophora semilibera*, *Morchella angusticeps*, *M. conica*, *M. costata*, *M.*

elatovelutipes, *M. esculenta*, *Agaricus abruptibulbus*, *Cystoderma terreii*, *C. comatus*, *Lycoperdon lividum*, *L. molle*, *L. umbrinum*. Yapılan bu çalışma ile Denizli'nin mantar potansiyeli belirlenmiştir.

Adanacioğlu vd., (2016) yaptıkları çalışmada Ege ve Marmara bölgesinde tespit ettikleri *P. eryngii* ve *P. ostreatus* yenilebilir ve tıbbi mantar türlerinden bahsetmişlerdir. Bu mantarlar dışında yenilebilir nitelikte olmamalarına rağmen tıbbi özellikleri nedeniyle dünya piyasalarında ön plana çıkan *Auricularia* sp., *Ganoderma lucidum*, *Fomes fomentarius*, *Schizophyllum commune* türlerinin de araştırma bölgesinde bulunduğunu bildirmişlerdir.

Akçay ve Doğan (2019), yaptığı bir çalışmada çalışma alanı olarak belirlenen Marmara Bölgesi'nden İstanbul, Bursa, Kocaeli, Yalova ve Sakarya illerini seçerek, buralarda aktif olarak faaliyet gösteren 6 kültür mantarı üretim işletmesi ile araştırma konusu test etmiştir. Marmara Bölgesi'nde *P. ostreatus*'un mevcut üretim durumu ve bölgedeki üretim yoğunluğu araştırılmıştır. İşletmelerin istiridye mantar verim oranlarına baktığımızda %23 gibi bir verim oranı elde ettikleri bilgisine ulaşılmıştır.

Literatür verileri incelendiğinde bu çalışmada, mantar ve yemeklerine dair en fazla bilgiye Karadeniz bölgesinde rastlanmıştır. İç Anadolu ve Akdeniz bölgesinde de çeşitli mantarların bilgisine ulaşılmış olup, Marmara bölgesinde kültür mantarı işletmelerinin varlığı tespit edilmiştir ancak çeşit anlamında diğer bölgelere göre daha düşük oranlara sahip olduğu söylenebilir (Akçay ve Doğan, 2019). Yenilebilen mantarların beslenme ve sonrasında ortaya çıkan etkileri ile ilişkili olarak birçok çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalar göz önüne alındığında; beslenme ve mutfakta mantar kullanımı/ tüketiminin ne denli önemli olduğu bilincine karşı farkındalık oluşturulması gerektiği düşünülmektedir.

MANTARLARIN MUTFAKTAKİ YERİ, BESİN DEĞERLERİ

Mantarlar, dünya çapında eşsiz lezzetleri ile gurme mutfağının bir bileşeni olarak kabul edilmiştir. Mantarlar Türk mutfağında, makarnalardan çorbalara, pilavlardan sotelere uzanan geniş bir alana sahiptir. Mutfakta mantarlar, gıdalara



aroma maddesi olarak eklenmekte ya da sebze yemeği olarak yaygın olarak kullanılmaktadır. Mantarlar, kızartılarak, sote edilerek, ızgara yöntemiyle veya fırınlanarak servise hazır hale getirilmektedir. Mantar yemeği hazırlarken yüksek sıcaklıkta kısa sürede pişirmeye dikkat etmek ve mantarın kendi suyunu salmasına izin vermemek lezzetini korumak adına önemlidir. Ülkemizde genellikle mantarlar haşlanıp suyu süzildükten sonra kızartılmaktadır. Ancak bu uygulama ile mantarın C ve B vitaminlerinin kaybı gerçekleşir, mantarın besin değerinde de azalma görülür (Birer, 1985). Mantar için en iyi pişirme yöntemi gerçekleştirmek amacıyla mantar çorbası, sote mantar, ıspanaklı mantar gibi sulu sıcaklıkta pişirme yöntemleri tercih edilebilir.

Günümüzde yenilebilir mantarların işlenmesi ve kullanılması üç aşamaya ayrılabilir: birinci aşamada, yenilebilir mantarlar kuru ve taze olarak satılır veya tüketilir; ikinci aşamada yenilebilir mantarlar işlenerek sos, konserve veya salamura gibi uygun gıdalara dönüştürülür; üçüncü aşamada ise, yenilebilir mantar bazlı fonksiyonel gıda ve farmasötiklerin kapsamlı kullanımı gerçekleştirilmektedir (Zhang vd., 2021).

Mantarlar besin değerleri açısından incelendiğinde %80-90 oranlarında su içerirken, şeker ve yağ açısından fakirdirler. Mantarlardaki yağ değeri düşük olmasına karşın amino asit ve mineral içeriği yüksektir. Mantarlar tiamin, riboflavin, askorbik asit, ergosterol ve niasin gibi vitaminler, esansiyel amino asitler, çeşitli proteinler, yağlar, glikozitler, uçucu yağlar, tokoferoller, fenolik bileşikler, flavonoidler, karotenoidler, folatlar, organik asitlerler bakımından etkili antioksidan bileşikler içerirler (Çabuk ve Yılmaz, 2020). Mantarların besin değerleri ve bazı gıda maddeleri ile karşılaştırmaları sonucu birçok sebzedden daha yüksek protein içeriğine sahip olan mantarların protein değeri açısından et ve süte alternatif bir yiyecek olarak karşımıza çıkmaktadır (Jiskani, 2001; Dedeoğlu, 2009). Mantarların besin değeri verileri incelendiğinde, bireyler adına tercih edilmesi gereken bir gıda maddesi olduğu açıkça görülmektedir.

Manzi vd. (2001), yaptıkları çalışmada yaygın olarak tüketilen ticari mantarların kimyasal ve besinsel özellikleri hakkındaki bilgileri genişletmek amacıyla *A. bisporus*, *P. ostreatus* ve *Boletus* grubu gibi türlerde taze haliyle ve pişirildikten sonra analiz

gerçekleştirmiştir. Kurutulmuş mantarlar (*Boletus* grubu), pişirildikten sonra, yetersiz rehidrasyon nedeniyle en yüksek besin değeri gösterdiğini tespit etmişlerdir. Mantarların kitin seviyesi 0.3 ila 3.9 g/100 g arasında değişirken, *A. bisporus*'ta ihmal edilebilir olan beta glukanlar, *P. ostreatus* ve *Boletus* grubunda 139 ila 666 mg/100 g aralığındadır. Sonuç itibariyle, ortalama olarak, bir porsiyon (100 g) mantar, günlük diyet lifi tavsiyesinin %9 ila %40'nı garanti ettiğini bildirmişlerdir.

Kapağan (2019), bir çalışmada Karabük yöresinde Hıdırellez Bayramı ritüelleri hakkında bilgi vermiştir. Bu kutlamalar dahilinde, ilkbaharın gelişini kutlamanın bir sembolü olarak kabul edilen, özel kokulu bir mantar çeşidinden yapılan "cincile mantarı" yemeği yapıldığını belirtmiştir. Cincile mantarı yemeğinin yanına ise soğan, domates ve biber alındığı ve bütün katılanlar ile ortak sofrada dualar eşliğinde tüketildiğini bildirmiştir.

Deniz ve Karagöl, (2017) yaptığı bir çalışmada Zonguldak'ın yemek isimleri üzerine bir inceleme yapmışlardır. Bu inceleme dahilinde mantar ile yapılan yemek örnekleri; acı mantar kavurması, çam mantarı kavurması, içikızıl mantar kavurması, çilemür mantarı kavurması, tavuk mantarı böreği, cincile mantar kavurması şeklinde vermişlerdir.

Gürgen vd., (2019) çalışmalarında kanlıca mantarı, sığırdili mantarı ve şapkalı mantar ile hazırladığı turşuların duyu analizini gerçekleştirmişlerdir. Bu çalışmada, genel beğenide en yüksek puanı kanlıca mantarı turşusu almış olmasına rağmen istatistiksel açıdan belirgin bir farklılık tespit edilmediğini belirtmişlerdir ($p>0.05$). Kanlıca mantarı turşusu, sığırdili mantarı turşusu ve şapkalı mantar turşusu panelistler tarafından sırası ile %87, %80 ve %67 oranlarında duyu olarak kabul edilebilir bulunduğunu da ilave etmişlerdir.

Kırmızıkuşak ve Sarper, (2021) fonksiyonel gıda olarak *L. edodes*'in gastronomik olarak kullanıldığını bildirmişlerdir. 1980'li yıllarda mide kanseri tedavisinde kullanımı onaylanan lentinan maddesinin kaynağı da *L. edodes* mantarıdır (Öztürk ve Çopur, 2009). *L. edodes* mantarı, şeker kaplı tablet, kapsül ve konsantre halde kullanılabilirken; toz, şurup, çay, şarap ve yemek olarak tüketim alanı bulmaktadır. Tenaglia (2016) yaptığı

çalışmasında “Mantar Sevenler İçin” özel mantarların pazarlarda sunulması ve doğal gıda olarak yetiştirilmesinden bahsetmiştir.

MANTARLI TARİFLER

Mantarın beslenmede kullanımı ve tüketim miktarlarına bakıldığında sofralarda çeşitli tariflerle yer alması kaçınılmazdır. Bu doğrultuda yerel olarak Kastamonu’da yapılan üç mantarlı tarife yer verilmiştir.

Stiitake Mantarlı Tost

Bu tarifte kullanılan malzemeler $\frac{1}{2}$ kaşık tereyağı, $\frac{1}{4}$ kilo dilimlenmiş mantar, $\frac{1}{2}$ su bardağı ince doğranmış arpacık, $\frac{1}{2}$ yemek kaşığı çok amaçlı un, $\frac{1}{4}$ bardak süt, $\frac{1}{3}$ bardak ve 8 yemek kaşığı parmesan peyniri, 2 adet küçük Hindistan cevizi, 8 adet dilimlenmiş beyaz ekmek, 1 fincan iri rendelenmiş İsviçre peyniridir. Tostu hazırlamak için, büyük bir tavada, orta-yüksek ısıda 3 yemek kaşığı tereyağı eritilir. Mantar ve arpacık eklenir ve 10 ila 12 dakika veya mantarlar koyu kahverengi olana kadar sotelenir. İstenirse, bolca tuz ve karabiber serpilebilir. Soğuması için tabağa transfer edilir. Kalan tereyağı başka bir tencerede eritilir. Un eklenir ve karışım köpürene kadar karıştırılır. Süt çırpılır. 1 dakika veya koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatılır. Ateşten alınır. $\frac{1}{3}$ fincan parmesan peyniri ve hindistan cevizi ile karıştırılır. İsteğe göre tuz ve karabiber eklenir, kenarda bırakılır. 8 ekmek diliminin her birinin 1 tarafı tereyağı ile yağlanır. Büyük fırın tepsisine tereyağlı tarafı alta gelecek şekilde 4 dilim yerleştirilir. Her biri $\frac{1}{4}$ mantar karışımıyla doldurulur, ardından her birine $\frac{1}{4}$ fincan İsviçre peyniri serpilir. Kalan ekmek dilimleri üzerine tereyağlı tarafı yukarı gelecek şekilde yerleştirilir. Broiler’i önceden ısıtılır. Büyük yapışmaz tavayı orta-yüksek ateşte ısıtılır. 2 sandviç eklenir ve her iki tarafını da 3 dakika veya kızarana kadar pişirilir. Kalan sandviçlerle aynı işlemi tekrarlanır ve sandviçler tekrar fırın tepsisine konulur. Kenarlara yayılan sandviçlerin üzerine kaşık sosu eklenir. Her birine 2 çay kaşığı parmesan peyniri serpilir. 3 ila 5 dakika, köpürene ve lekeler kahverengiye dönene kadar, dikkatlice izleyerek pişirilir. En son aşamada, sandviçler spatula ile tabaklara aktarılır.

Mantarlı Kavrulmuş Kuşkonmaz



Harris (2017)'de yaptığı bir çalışmada mantarlı kavrulmuş kuşkonmaz tarifinden bahsetmiştir. Mantarlı kuşkonmaz yemeği için, 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 2 yemek kaşığı tuzsuz yağ, 1 kilo mantar (temizlenmiş, şapkaları doğranmış), bir çay kaşığı kabaca doğranmış taze kekik, 1 büyük karanfil parçası (kıyılmış) ½ fincan tam buğday ekmeği kırıntısı, 2 demet kuşkonmaz (yaklaşık iki kilo), ¼ çay kaşığı tuz, ¼ öğütülmüş biber, 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi kullanılması gerekmektedir. Yapışmaz bir tavada 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve üzerine tereyağı orta ateşte köpürene kadar karıştırılır. Mantarlar eklenir ve suyunu bırakıp rengi dönene kadar yaklaşık 10 dakika sotelenir. Kekik, sarımsak eklenir, biraz tuz ve karabiber ile tatlandırılır ve kokusu çıkana kadar 1 dakika sotelenir. Ekmeği kırıntılarını eklenir, üzeri kaplanana kadar atılır ve ekmeği kırıntıları kızarana kadar sürekli sotelenir. Ateşten alınır. Büyük bir kapta kuşkonmaz, kalan yağ, tuz ve karabiberi atılır. Kenarlı bir fırın tepsisine yayılır. Fırının ortasında, yumuşayana kadar 8 ila 10 dakika kızartılır. Kuşkonmaz fırından çıkarılır. Kuşkonmazın üzerine ekmeği kırıntısı serpilir. Tava tekrar 2-4 dakika için fırına yerleştirilir. Limon kabuğu rendesiyle birlikte servis edilir.

Mantar ve Fasulyeli Sebze Güveci

Güveci hazırlamak için 1 adet büyük boy savoy lahanası, 1 adet soğan, 2 diş sarımsak, 200 gram beyaz portobello, Shiitake veya İstiridye mantarı karışımı, 200 gram haşlanmış beyaz fasulye, 2 adet havuç, zeytin yağı, kırmızı biber, kimyon, tuz kullanılır. Öncelikle soğan ve sarımsak ile lahanası ve havuçları dilimleyerek başlanır. Geniş bir tavaya zeytinyağı, soğan ve sarımsağı ekleyip hafif kızarana kadar pişirin. Daha sonra lahanası ve havuçları, bir bardak suyu eklenir ve üzerine karabiber, pul biber ve tuz ekleyerek tatlandırılır. Sıcaklık azaltılır ve tava kapatılır, sebzelerin 25-30 dakika güveçte kalmasına izin verilir. Fasulyeleri güvece eklenir ve ardından mantarlar karıştırılır. Tava kapatılır ve 15 dakika daha güveçte bırakılır. Baharatları ayarlanır ve kimyonu eklenir, ocaktan alınır (FAO, 2016).

SONUÇ

Mantarlar, doğanın insanlığa sunduğu olağanüstü canlılardır. Mantarlar geçmişten günümüze insanların dikkatini çekmiş ve ihtiyaçlarına göre ekonomi, tıp ve beslenme alanlarında kullanmışlar ve kullanılmaya devam edilmektedirler. Özellikle dünyada nüfus artışının hızla devam ettiği son zamanlarda insanlar; temiz ve doğal olan besinlere ucuz ve kolay yoldan ulaşabilmenin yollarını aramaya başlamışlardır. İşte bu ihtiyaç halinde her ne kadar yabancı bitkilere yönelme varsa, bir o kadar yabancı yenebilen mantarlara da yönelim başlamıştır. Beslenme ile alınan mantarların sağlık ve yaşlanma üzerinde etkileri, zengin besin içeriğiyle birlikte az kaloriye sahip olması gıda olarak tüketimde tercih edilebilirliği arttırmaktadır. Hem lezzetleri hem de içerdikleri proteinler, polisakkaritler, vitaminler, mineraller ve diyet lifleri sayesinde mantarların kültüre alınması giderek artmaktadır. Son 45 yıldır mantarlar mutfaklarda daha çok kullanılmaya başlanmıştır.

Ülkemizde çeşit ve kalitesi yüksek olan mantarların gastronomik açıdan besin değerinin bilinmemesi, erişiminin yetersiz olması ya da fiyatı yüksek olması nedeniyle yemeklerde kullanımının az olduğu bilinmektedir. Diğer taraftan alternatif turizm kapsamında insanlar doğadan yenilebilir mantarları toplarken hem eğlenebilmekte hem de maddi olarak kazanç sağlamaktadırlar. Böylece bölgesel kalkınma sağlanırken, insanların mantarı tanınması, tüketim konusunda bilinçlenmesi ve zehirlenme vakalarına karşı önlem de alınabilmektedir. Bu amaçla taze, kuru, donmuş, konserve, salamura halinde kullanılabilen mantarlardan lezzetli yemekler yapılabilmesi için Ulusal ve bölgesel mantarların tanıtımının artırılması gerekmektedir. Bu sayede Türk mutfağı lezzetlerinin mantarlarla birleştirilmesiyle hem yemek çeşitliliği artacak hem de Türkiye'nin gastronomik imajının gelişeceği öngörülmektedir. Yenilebilir mantarların tanıtılması, kullanılması konusunda mikologlara, mantar avcularına, yöre halklarına, şeflere ve gastronomlara çok iş düşmektedir. Sadece yemek ve çay gibi ürünlerde değil farklı gıda formülasyonlarında da mantarların tüketiminin artırılması; Hem gastronomik, hem sağlıklı beslenme, hem de pazar açısından önemli katkı sağlayacaktır. Bu doğrultuda;

- Mikologlar ve üniversiteler ile iş birliği yapılarak yerel halka, gastronomi öğrencileri ve şeflere mantar ve mantar yetiştiriciliği, toplanması gibi çeşitli eğitimler, workshoplar verilmesi,
- Mantarlar hakkında broşürler dağıtılması, reklamlarda yer alması,
- Farklı yemeklerde nasıl kullanılabileceğinin şefler tarafından anlatılması,
- Unutulmaya yüz tutmuş yemeklerimizde mantar kullanımı mevcutsa ortaya çıkarılması sağlanabilir.

KAYNAKÇA

Adanacioğlu, N., Yıldız, Ü., Oğur, E., Aykas, L., Tan, A. ve Taylan, T. (2016). Türkiye Makromantar Genetik Kaynakları I. Ege Bölgesi. *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 26(1): 46–61.

Akçay, B. C. ve Doğan, H. H. (2019). Marmara Bölgesinde Üretilen *Pleurotus ostreatus* (Jacq.) *P. kumm.* (Kayın Mantarı)' un Üretimi ve Yaygınlaşması. *Mantar Dergisi*, 10(2): 92–102.

Akman, M. ve Baysal, A. (1986). Ege Bölgesinde Besin Olarak Kullanılan Mantar Türleri ve Tüketim Sıklığı Üzerinde Bir Araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 13: 107–112.

Aktaş, F. (2019). A'dan Z'ye Mantar ve Mantar Üretimi. *Türk Tarım Orman Dergisi*, 12-27.

Akyüz, M. ve Kırbag, S. (2009). Evaluation of Some Agricultural And Industrial Wastes as a Compost for the Cultivation of *Pleurotus* spp. *Ekoloji*, 18(70): 27–31.

Atila, F., Nadhim Owaïd, M. and Shariati, M.A. (2021). The Nutritional and Medical Benefits of *Agaricus bisporus*: A Review. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 281-286.

Bae, J., Jang, K. and Jin, H. (2005). Comparison of Intraperitoneal Anti-Adhesive Polysaccharides Derived from *Phellinus* Mushrooms in a Rat Peritonitis Model. *World Journal of Gastroenterology*, 11(6): 810–816.

Bardak, H. (2012). İç Anadolu Bölgesinden Toplanan Bazı Yenilebilir Yabani Mantar Türlerinde Eser Element Tayini. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, 53. Basılmamış yüksek lisans tezi.

Bayuk, B. (2016). Acıpayam (Denizli) Yöresinde Yetişen Makrofunguslar Üzerine Taksonomik Bir Araştırma. Pamukkale Üniversitesi, 88. Basılmamış yüksek lisans tezi.

Birer, S. (1985). Yemeklik Mantarın Beslenmemizdeki Yeri ve Değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 14: 139–152.

Bulam, S., Pekşen, A. and Üstün, Ş. (2016). Edible Wild Mushrooms Sold in Giresun Local Markets. *1st International Mediterranean Science and Engineering Congress*, 3508–3512.

Büntgen, U., Kausrud, H. and Egli, S. (2012). Linking Climate Variability to Mushroom Productivity and Phenology. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 10(1): 14–19.

Chang, S. (1980). Mushrooms as Human Food. *BioScience*, 30(6): 399–401.

Chang, S. (1999). World Production of Cultivated Edible and Medicinal Mushrooms in 1997 with Emphasis on *Lentinus edodes*. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 1(4): 291–300.

Çabuk, B. ve Yılmaz, B. (2020). Fortification of Traditional Egg Pasta (Erişte) with Edible Insects: Nutritional Quality, Cooking Properties and Sensory Characteristics Evaluation. *Journal of Food Science and Technology*, 57(7): 2750–2757.

Çolak, A. (2019). Kastamonu Yöresinde Tespit Edilen Bazı Kuzugöbeği Türlerinin Moleküler ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Kastamonu Üniversitesi, 51. Basılmamış yüksek lisans tezi.

Dedeoğlu, N. (2009). Yenilebilir Mantar Türlerinde Polifenol Oksidaz Enziminin Saflaştırılması ve Karakterizasyonu. Balıkesir Üniversitesi, 164. Basılmamış yüksek lisans tezi.

Deniz, K. ve Karagöl, E. (2017). Zonguldak'ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme. *Turkish Studies*, 13(12): 341-361.

Diyabalanage, T., Mulabagal, V., Mills, G. and Nair, D. (2008). Health-Beneficial Qualities of the Edible Mushroom, *Agrocybe aegerita*. *Food Chemistry*, 108(1): 97-102.

Doğan, H. ve Akbaş, G. (2013). Biological Activity and Fatty Acid Composition of Caesar's Mushroom. *Pharmaceutical Biology*, 51(7): 863-871.

El Sheikha, A. F. and Hu, D. M. (2018). How to Trace the Geographic Origin of Mushrooms? *Trends in Food Science and Technology*, 78: 292-303.

Eren, E. ve Pekşen, A. (2016). Türkiye'de Kültür Mantarı Sektörünün Durumu ve Geleceğine Bakış. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 4(3): 189.

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2016). *Vegetable Stew with Mushrooms and Beans*, 1. <https://www.fao.org/3/bc548e/bc548e.pdf>, (Erişim tarihi: 20.05.2022).

Gong, P., Wang, S., Liu, M., Chen, F., Yang, W., Chang, X., Liu, N., Zhao, Y., Wang, J. and Chen, X. (2020). Extraction Methods, Chemical Characterizations and Biological Activities of Mushroom Polysaccharides: A Mini-Review. *Carbohydrate Research*, 494: 108037.

Guillamón, E., García-Lafuente, A., Lozano, M., D'Arrigo, M., Rostagno, M., Villares, A., and Martínez, J. (2010). Edible Mushrooms: Role in the Prevention of Cardiovascular Diseases. *Fitoterapia*, 81(7): 715-723.

Gürgen, A., Değirmenci, A. and Yildiz, S. (2019). Sensory Analyzes of Some Wild and Cultivated Mushroom Pickles. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 9(1): 302-309.

Harris, K. (2017). Recipe : Mushroom-Topped Roasted Asparagus. *The New York Amsterdam News*, 2.

Hoshi, E., Tremblay, L., Féger, J., Carras, P.L. and Strick, P. L. (2005). The Cerebellum Communicates with the Basal Ganglia. *Nature Neuroscience*, 8(11): 1491-1493.

İlgar, A. ve Cihan, B. (2017). Yozgat İlinin Spor Turizmi Potansiyeli: Durum Tespiti. II. *Uluslararası Bozok Sempozyumu*, 34-38.

Jiskani, M. M. (2001). Growing Mushrooms (step ahead to boost up the economy of Pakistan). *Pakistan Journal of Economic and Management*, 15-17.

Jones, K. (1995). *Shiitake. The Healing Mushroom*. Healing Arts Press: Rochester, Vermont, USA.

Kapağan, E. (2019). Karabük'te Hıdırellez Bayramı ile İlgili İnanış ve Kutlamalar. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 13: 34-43.

Kaşık, G. (2010). *Mantar Bilimi*. Marifet Matbaa ve Kağıtçılık, Konya.

Khatun, S. (2012). Research on Mushroom as a Potential Source of Nutraceuticals: A Review on Indian Perspective. *American Journal of Experimental Agriculture*, 2(1): 47-73.

Kırmızıkuşak, D. ve Sarper, F. (2021). Fonksiyonel Bir Gıda : Shiitake Mantarı (*Lentinula edodes*). *Mantar Dergisi*, 12(2): 218–222.

Küçükler, D. (2019). Influence of Some Ecological Variables on Wild Mushroom (*Boletus edulis*) Productivity. *Artvin Coruh University Journal of Forestry Faculty*, 20(1): 10–17.

Külköylüoğlu, O. ve İkizce, N. (2006). Mudurnu İlçesinin Biyolojik Zenginlikleri. *Mudurnulular Derneği Bülteni*, 30–32.

Manzi, P. and Pizzoferrato, L. (2000). Beta-glucans in Edible Mushrooms. *Food Chemistry*, 68(3): 315-318.

Manzi, P., Aguzzi, A. and Pizzoferrato, L. (2001). Nutritional Value of Mushrooms Widely Consumed in Italy. *Food Chemistry*, 73(3): 321-325.

Mısırlıoğlu, E. ve Bülbül, S. (2009). Mantar Zehirlenmeleri. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8(3): 281-284.

Muszyńska, B., Grzywacz-Kisielewska, A., Kała, K. and Gdula-Argasińska, J. (2018). Anti-Inflammatory Properties of Edible Mushrooms: A Review. *Food Chemistry*, 243: 373-381.

Olgun, Ş. (2016). Yenilebilir Mantar *Pleurotus eryngii*'nin Misel Gelişim Koşullarının Optimizasyonu ve Tohumluk Misel Üretimi. Iğdır Üniversitesi, 93. Basılmamış yüksek lisans tezi.

Özcan, Ö. (2015). Trakya Bölgesindeki Bazı Yenebilir Mantar Türlerinin Beta-Glukan İçeriklerinin, Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitelerinin Kültür Mantarı ile Karşılaştırılması, Trakya Üniversitesi, 84. Basılmamış yüksek lisans tezi.

Özçelik, E., Şahin, G. ve Pekşen, A. (2004). Orta ve Doğu Karadeniz Bölgesinin Bazı Yenen ve Tıbbi Mantar Türleri. *Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi*, 128–139.

Öztürk, A. ve Çopur, U. (2009). Mantar Bileşenlerinin Teröpatik Etkileri. *Bahçe*, 38(1): 19–24.

Palacios, I., Lozano, M., Moro, C., D'arrigo, M., Rostagno, M. A., Martínez, J. A., Lafuente, G., Guillamón, E. and Villares, A. (2011). Antioxidant Properties of Phenolic Compounds Occurring in Edible Mushrooms. *Food Chemistry*, 128(3): 674-678.

Pekşen, A. ve Kaplan, M. (2017). Ordu İlinin Ekonomik Öneme Sahip Yenilebilir Doğa Mantarları. *Akademik Ziraat Dergisi*, 6: 335–342.

Prasad, S., Sharma, S. and Rathora, H. (2015). Medicinal Mushrooms as a Source of Novel Functional Food. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics*, 4(5): 221–225.

Ramosa, M., Burgosa, N., Barnardb, A., James, G., Grazb, P., Caroline, A., Jiménez-Queroc, R., Martínez-Abadab, A., Ngocd, F., Brouwerd, A., Burgd, B., Garrigósa, M. and Jiméneza, A. (2019). *Agaricus bisporus* and its By-Products as a Source of Valuable Extracts and Bioactive Compounds. *Food Chemistry*, 292: 176–187.

Rızal, L. (2015). Proximate Analysis and Mineral Constituents of *Macrolepiota dolichaula* and Soils Beneath its Fruiting Bodies. *Mycosphere*, 6(4): 414–420.

Roncero-Ramos, I. and Delgado-Andrade, C. (2017). The Beneficial Role of Edible Mushrooms in Human Health. *Current Opinion in Food Science*, 14: 122–128.

Sarıkürkçü, C., Tepe, B. and Yamaç, M. (2008). Evaluation of the Antioxidant

Activity of Four Edible Mushrooms from the Central Anatolia, Eskisehir–Turkey: *Lactarius deterrimus*, *Suillus collitinus*, *Boletus edulis*, *Xerocomus chrysenteron*. *Bioresource Technology*, 99(14): 6651-6655.

Sesli, E., Asan, A., Selçuk, F. (edlr.) Abacı Günyar, Ö., Akata, I., Akgül, H., Aktaş, S., Alkan, S., Allı, H., Aydoğdu, H., Berikten, D., Demirel, K., Demirel, R., Doğan, H. H., Erdoğdu, M., Ergül, C. C., Eroğlu, G., Giray, G., Halikî Uztan, A., Kabaktepe, S., Kadaifçiler, D., Kalyoncu, F., Karaltı, I., Kaşık, G., Kaya, A., Keleş, A., Kırbag, S., Kıvanç, M., Ocak, I., Ökten, S., Özkale, E., Öztürk, C., Sevindik, M., Şen, B., Şen, I., Türkekul, I., Ulukapı, M., Uzun, Ya., Uzun, Yu. ve Yoltaş, A. (2020). *Türkiye Mantarları Listesi*. 1177 Sayfa. Ali Nihat Gökyiğit Vakfı Yayını. İstanbul.

Shim, S., Oh, Y., Lee, K., Kim, S., Im, K., Kim, J., Lee, Y., Shim, J., Shim, M., Woong, M., Ro, H., Lee, H. and Lee, T. (2005). The Characteristics of Cultural Conditions for the Mycelial Growth of *Macrolepiota procera*. *Mycobiology*, 33(1): 15–18.

Solak, M. H., Allı, H., Işıloğlu, M. ve Kalmış, E. (2008). Kilis Yöresinde Yetişen Bazı Yenen Mantarlar. *Türkiye VIII. Yemeklik Mantar Kongresi*.

Solak, M. H., Allı, H., Işıloğlu, M., Güngör, H. and Kalmış, E. (2014). Contributions to the Macrofungal Diversity of Kilis Province. *Turkish Journal of Botany*, 38(1): 180-185.

Subaşı, R. (2010). Sivas (Ulaş İlçesi) Yöresinde Yetişen Makromantarlar Üzerinde Taksonomik Bir Araştırma. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, 86. Basılmamış yüksek lisans tezi.

Süren, T., Kızıleli, M. ve Eren, R. (2017). Gastronomik Açından Türkiye’de Yenilebilir Yabani Mantarlar Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2): 77–89.

Şahin, K., Bağcı, H., Özlü, T. ve Usta, S. (2017). Bulancak’da (Giresun) Coğrafi Özelliklerinin Yemek Kültürüne Etkileri. *Studies of The Ottoman Domain*, 7(13): 1–18.

Tenaglia, S. (2016). Get in on the ‘Shroom Bounty as the Fabulous Fungi Return This Spring to Farmers’ Markets. *One Food Five Ways*, 72–78.

Tüfekçi, S. (2017). Yenilebilir Doğal Mantarlar ve Sedir Mantarının Verimliliğinin Artırılmasına Yönelik Çalışmalar, *IV.Ulusal Ormanlık Kongresi*, 2-12.

Türel, A. (2019). Bazı Mantar Türlerinin Biyolojik Aktivitelerinin İncelenmesi. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, 62. Basılmamış yüksek lisans tezi.

Vetter, J. (2003). Data on Sodium Content of Common Edible Mushrooms. *Food Chemistry*, 589–593.

Yakupoğlu, G. ve Karadağ, Y. (2017). Yozgat’ın Yenilebilir Mantar Potansiyeli ve Doğa Turizminde Mantar Toplama Turları, *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu*, 34-37.

Zhang, Y., Wang, D., Chen, Y., Liu, T., Zhang, S., Fan, H., Liu H. and Li, Y. (2021). Healthy Function and High Valued Utilization of Edible Fungi. *Food Science and Human Wellness*, 10(4): 408–420.

DİYABETİK SIÇANLARIN GASTROİNTESTİNAL SİSTEMİNDE ANKAFERD BLOOD STOPPER (ABS)'NİN ETKİSİNİN BELİRLENMESİ

Erhan ŞENSOY¹⁸

GİRİŞ

Travma kaynaklı bir etki nedeniyle deri bütünlüğünün bozulmasına "yaranlanma" denir (Özkorkmaz ve Özay, 2009: 65). Yaranlanma sonucu oluşan semptomların başında gelen kanamanın (Rashed ve diğ. 2003:132) kısa sürede durdurulması amacıyla kullanılan hemostatik bir ajan olan Ankaferd Bleeding Stoper (ABS); *Thymus vulgaris*, *Urtica dioica*, *Glycyrrhiza glabra*, *Alpinia officinarum* ve *Vitis vinifera* bitkilerinin köklerinden oluşan bir karışımdır (Gül ve Günay 2022: 175). Yara iyileşme sürecini; proliferasyon, hemostas, inflamasyon, ve matürasyon aşamaları oluşturur (Satar ve diğ. 2014: 549). Günümüzde yaralı bölgede proliferasyonu sağlamak amacıyla hemostatik ajanla katkılabilen yeni nesil yara örtülerine olan ilgi giderek artmaktadır (Xiangdong ve diğ. 2004: 565). Yeni nesil yara örtüleri; toksik özellikte olmayan, biyoyumlu, biyobozunur ve suda çözünebilen polimerlerden üretilir (Elgit 2016: 98; Kumral 2019: 42).

Temel görevi; gıdaların sindirimi ve emilimi olan Gastrointestinal Sistem (GIS); ağız, farenks, özofagus, mide, ince barsak, kalın barsaklar ve anüsten oluşur (Topcuoğlu, 2007). Diyabe-

18 Dr. Öğretim Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Ebelik Bölümü, Karaman, Türkiye, sensoyerhan42@gmail.com

tes Mellitus; pankreas Beta hücrelerinin zarar görmesiyle karakterize edilen endokrin bir hastalıktır (Vardı ve ark 2003: 28). Hastalığın etkilerinden birisi, serbest radikaller olarak da bilinen oksidatif stresin epitelizeasyonu olumsuz etkilemesidir (Khalil ve diğ. 2007: 108; Özkorkmaz ve Özay 2009: 65). Fibroblastlarda hasara neden olan bu durum, yara iyileşme süresinin uzamasına yol açar (Özmutlu ve diğ. 2012: 331; Yur ve diğ. 2013: 428; Rağbetli ve diğ. 2014: 935). Diyabetin neden olduğu oksidatif stres, aynı zamanda GIS'i de olumsuz etkiler (Çarlıoğlu ve ark 2014: 121; Yaman ve Doğan 2016: 8).

Literatürde deneysel yara modelinde; ABS'nin lokal ve ABS katkılı yara örtüsü formlarının diyabetik sıçanların gastrointestinal sistemlerindeki etkisinin araştırıldığı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Çalışmanın amacı; yara tedavisinde lokal ABS ve ABS katkılı yara örtüsü uygulanan diyabetik sıçanların gastrointestinal sistemlerindeki etkisinin histolojik yöntemlerle belirlenmesidir.

METODOLOJİ

Çalışmaya başlanmadan önce etik kurul izni (Selçuk Üniversitesi Deneysel Tıp Araştırma ve Uygulama Merkezi/25.01.2019/2019-2) alınmıştır.

Hayvan ve Doku Materyali

Dokular; önceden etik kurul izni alınan "Ankaferd'li Yara Örtüsünün Diyabetik ve Diyabetik Olmayan Sıçanlarda Yara İyileşme Sürecine Olan Etkisinin Karşılaştırılması" isimli çalışmada kullanılan 12-24 haftalık Wistar Albino dişi sıçanlardan karşılandı. Diyabet; 65 mg/kg Streptozotosinin (STZ) (CAS 18883-66-4, Merck) 0.1 M sitrat fosfat tamponunda (pH: 4.5) çözülüp intraperitoneal yolla (i.p.) tek doz uygulanmasıyla sağlandı (Masiello ve diğ. 1998: 227).

Tablo 1. Çalışma Grupları

Gruplar (n=24)
I. Grup: Kontrol (n=6)
II. Grup: ABS lokal uygulama (n=6)

III. Grup: ABS (+) yara örtüsü (n=6)

IV. Grup: ABS (-) yara örtüsü (n=6)

Histolojik Analizler

Dokular, % 10'luk formaldehitte tespit edildikten sonra rutin takip işlemlerinin ardından parafine gömüldü (Özaydın 2009: 57). Mikrotom yardımıyla altı mikrometre (μm) kalınlığında kesitler alındıktan sonra Hematoksilen-Eozin (H-E) ile boyandı (Culling ve diğ. 1985: 27; Şensoy ve Öznurlu, 2019: 919) ve dijital kameralı ışık mikroskobunda x40 büyütmeyle incelendi.

İstatistiksel Analizler

Analizler, SPSS paket programında; ANOVA (tek yönlü varyans analizi) ve LSD (ikili karşılaştırmalarda en küçük önemli fark) testleriyle yapıldı ($p < 0,05$).

Bulgular

Organ Ağırlıkları

Sıçanlarda deneysel diyabet modeli oluşturmak amacıyla STZ, literatürde ifade edilen dozda uygulanmış olmasına karşın (Masiello ve diğ. 1998: 227, tek doz 65 mg/kg), uygulama gerçekleştirildikten üç gün sonra 24 sıçanın 23'ü öldü. Organların tartımı ve dokuların alınması hayvanların öldükleri gün gerçekleştirildi.

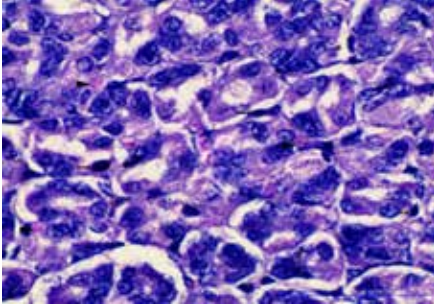
Tablo 2. Sıçanların Organ Ağırlıkları

Grup	Organ ağırlığı (gr)	
	Mide	İnce Barsak
I. Kontrol	2.23	1.06
II. ABS lokal uygulama	2.38	0.98
III. ABS (+) yara örtüsü	2.32	1.01
IV. ABS (-) yara örtüsü	2.85	1.03

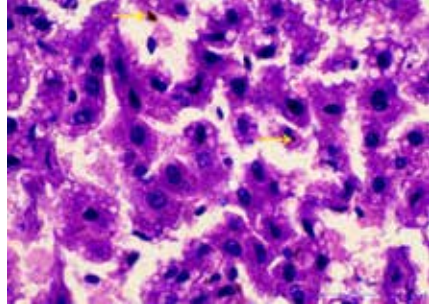
ABS uygulanan sıçanların ortalama mide ve ince barsak ağırlıklarında azalma belirlendi (Tablo 2., $p < 0.05$). Uygulama grupları arasında, en düşük mide ağırlığının III. grupta (ABS (+) yara örtüsü), en düşük ince barsak ağırlığının ise II. grupta (ABS lokal uygulama) olduğu belirlendi.

Işık Mikroskobu İncelemesi

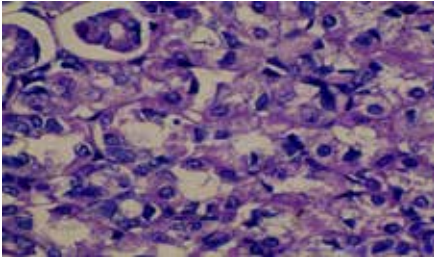
Yapılan ışık mikroskobu incelemesine göre; midede mukozal dejenerasyon, konjesyon, epitelde hücre infiltrasyonu, kısmen hasarlı bez hücreleri ve eritrosit agregasyonu gibi patolojiler tespit edildi (Şekil 1., I ve IV gruplar). ABS uygulanan gruplarda da benzer patolojiler görüldü (Şekil 1., II ve III gruplar).



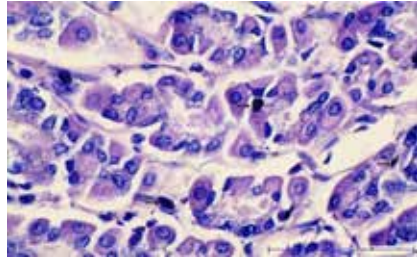
I. Grup



II. Grup



III. Grup



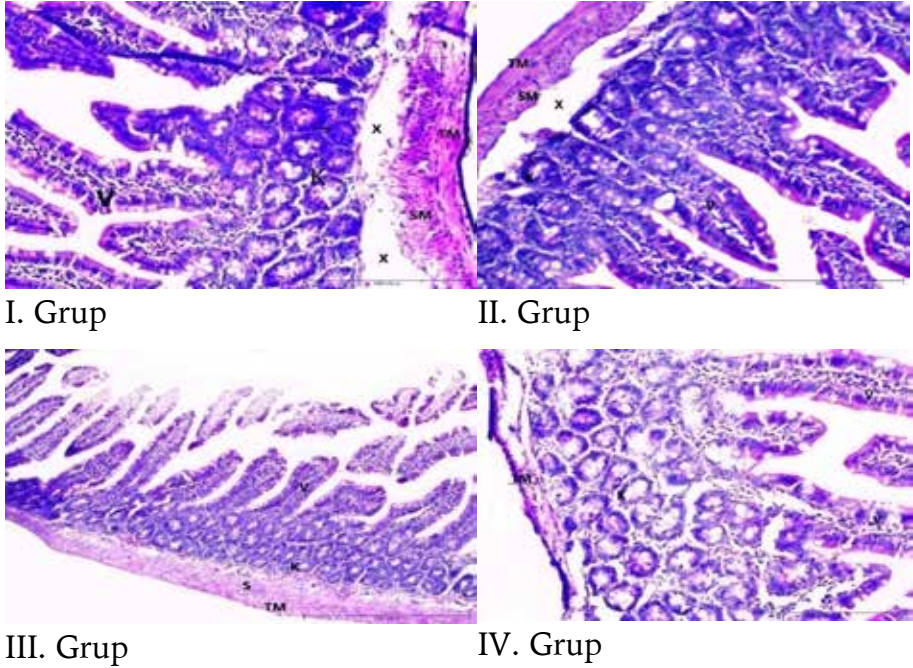
IV. Grup

Şekil 1. Gruplara Ait Mide Dokusunun Işık Mikroskobu Görüntüleri

(HE boyama, Büyütme çizgisi: 100 μm X 40). (→: Hasarlı bez hücresi, →: İnflamatuvar hücre infiltrasyonu

►: Eritrosit agregasyonu)

Jejunumdan alınan örneklerde; Tunica Muscularis ve submukoza tabakalarının kalınlığında azalma ile submukoza altında nekrotik alan oluşumu gibi dejenerasyonlar belirlendi. Benzer şekilde; villuslarda atrofi, ince barsak yüzey epitelinde ve bez yapılarında yoğun şekilde bozulma ve kopmalar görüldü (Şekil 2., I ve IV gruplar). ABS uygulanan gruplarda da benzer patolojilerin görülmesi; ABS'nin diyabet kaynaklı dejenerasyonların önlenmesine katkı sağlamadığı şeklinde yorumlanmıştır (Şekil 2., II ve III gruplar).



Şekil 2. Gruplara Ait Jejunum Doku Örnekleri (H-E Boyama, Büyütme Çizgisi: 100 μ M X 10).

(*TM: Tunica Muscularis, SM: Submukoza, K: Kript hücresi, V: Villus, X: Dejenere alanlar →: Paneth hücreleri)

TARTIŞMA

GIS kanamaları hayati tehlikeye neden olan bir sorun olduğu için (Ciftçiler, 2020: 4), bu durumun önlenmesi amacıyla kullanılan etkin ve güvenli ürünler olmakla birlikte alternatif ürün kullanımı giderek yaygınlaşmıştır. Alternatif bir hemostatik ajan olan ABS, T.C. Sağlık Bakanlığı onaylıdır (Smurgilac, 2022). ABS'nin GIS kanamalarında etkinliği pek çok araştırmacı tarafından bildirilmiştir (Yeşilada ve ark 2008: 83, Atzori ve ark, 2009: 683; Yarali ve ark., 2010: 595; Beyazit ve ark., 2010: 332; Akbal ve ark, 2013: 13; Güneş, 2021-a: 3; Güneş, 2021-b:78). Buna karşın ABS'nin GIS kanamalarında güvenilir olup olmadığı konusunda yapılan çalışmalar yetersizdir. Diyabetik bireylerde, kanamanın ve yara iyileşme süresi sağlıklı bireylere nazaran daha uzundur (Fijlstra ve ark, 2015: 1519). Diabetes mellitus, kandaki glikoz seviyesinde değişime neden olarak; organ ve dokula-

rın karbonhidrat profilinin bozulmasına, bu durum bazı doku ve organlarda morfolojik bozukluklara ve ağırlık azalmalarına yol açabilir (İpek, 2016: 49). Sindirim sisteminin yardımcı organı olan pankreasta üretilen insülinin, sindirim sisteminin temel organlarından olan ince barsakta görev yapmasından dolayı, diyabetin etkilediği sistemlerin başında gastrointestinal sistem ve onun organları gelmektedir.

Kronik diyabetin, GIS'de patolojik oluşumları indüklediği ifade edilmiştir (O'Reilly ve Long 1987: 59; Takehara ve ark., 1997: 420). Benzer şekilde, hiperglisemi kaynaklı oksidatif stresin, kontrolsüz hücre büyümesi ve kanser gelişimini etkilediği, bu nedenle diyabetik bireylerde mide kanseri riskinin yüksek olduğu bildirilmiştir (Tang ve ark, 2018: 630, Abudawood, 2019: 4). Buna karşın farelerle yapılan bir çalışmada; diyabet ve kontrol grubu farelerde midenin fundus bölgesinin histolojik açıdan benzer olduğu, patolojik oluşumlara rastlanmadığı bildirilmiştir (Aksu ve Deprem, 2021:254).

Deneysel diyabet modellerinde, STZ'nin ince barsağın morfolojisini değiştirdiği ifade edilmiştir (Zhao ve ark 2003: 1691). Benzer bir çalışmada; STZ ile diyabet oluşturulan ratların ince barsak dokusunda histomorfolojik bozukluğa ve villuslarda atrofiye neden olduğu ifade edilmiştir (Palipoch ve ark, 2013: 660; Fijlstra ve ark, 2015: 1521). Literatürde deneysel diyabetin Tunica mukozada sinirsel uyarımda zayıflamaya ve atrofiye neden olduğunun bildirildiği pek çok çalışma vardır (Andersen ve ark., 1997:1071, Andersen, 2012: 1404). Benzer bir çalışmada diyabetin, Tunica muscularis tabakasının kalınlığında azalmaya ve duodenumda patolojilere yol açtığına dikkat çekilmiştir (İpek, 2016: 57). Buna karşın, Aksu ve Deprem (2021:252), diyabetin fundusta patolojiye yol açmadığını belirtmişlerdir.

Yapılan çalışmaların bütününe bakıldığında sonuçlarımızın, deneysel diyabet nedeniyle oluşan patolojiler açısından benzer çalışmalarla uyumlu olduğu görülmektedir. Diyabet kaynaklı patolojilerin önlenmesinde ABS'nin etkili olmadığı, bununla birlikte farklı patolojilere yol açmadığı için güvenle kullanabileceği söylenebilir. Verilerimiz, mide ve jejunum dokusunda Tunica Muscularis ve submukoza kalınlığında azalmaya işaret etmektedir. Buna karşın; Zhao ve ark (2003: 1691), STZ'nin sıçan ince

barsağında Tunika mukoza ve submukoza kalınlığında artışa neden olduğunu bildirmiştir. Söz konusu bu farklılığın; dokuların diyabet oluşturulduktan üç gün sonra ölen hayvanlardan elde edilmesinden, diğer çalışmalarda farklı hayvan modelleriyle çalışılmış olmasından, uygulanan STZ'nin doz, süre ve uygulama yönteminin aynı olmamasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

SONUÇ

Sunulan çalışmada; ABS'nin dermal kanamalarda etkin olduğu, diyabet nedeniyle oluşan patolojik durumların önlenmesinde başarı sağlamadığı, bununla birlikte farklı patolojilere de yol açmadığı belirlenmiştir. Bu nedenle, ABS'nin diyabet durumunda etkin ve güvenli bir ürün olduğunu düşünmekteyiz. Bununla birlikte, ABS'nin diyabetik bireylerde kullanımının değerlendirilmesi için uzun süreli çalışmaların gerekli olduğu görüşündeyiz.

TEŞEKKÜR

Çalışmamızı finansal açıdan destekleyen Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi BAP koordinatörlüğüne teşekkür ederiz.

KAYNAKÇA

Abudawood, M. (2019). Diabetes And Cancer: A Comprehensive Review. *Journal of Research in Medical Sciences*, 24(1): 1–7. doi: 10.4103/jrms.JRMS_242-319

Akbal, E., Köklü, S., Astarıcı, H. M., Koçak, E., Karaca, G., Beyazıt, Y., Haznedaroğlu, İ. C. (2013). Oral High-Dose Ankaferd Administration Effects On Gastrointestinal System. *International Journal of Medical Sciences*, 10(4):8-18. 451.doi: 10.7150/ijms.4875

Aksu, S. İ., ve Deprem, T. (2021). Diyabetik ve Non-Diyabetik Farelerin Midesinin Fundus Bölgesinde Hepatosit Büyüme Faktörü (HGF)'nün İmmunohistokimyasal Lokalizasyonu. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 16(3): 251-258.https://doi.org/10.17094/ataunivbd.879099

Andersen, H., Gadeberg, P.C., Brock, B., Jakobsen, J. (1997). Muscular Atrophy In Diabetic Neuropathy: A Stereological Magnetic Resonance Imaging Study. *Diabetologia*, 40:1062-1091.

Andersen, H. (2012). Decreased Isometric Muscle Strength After Acute Hyperglycaemia In Type 1 Diabetic Patients. *Diabetic Medicine*; 22:1401-1407. https://doi.org/10.1111/j.1464-5491.2005.01649.x

Atzori, L., Lucattelli M., Scotton, C.J. (2009). Absence of Proteinase-Activated Receptor-1 Signaling in Mice Confers Protection from fMLP-Induced Goblet Cell Metaplasia. *Am. J. Respir. Cell Mol. Biol.* 41: 680-687.https://doi.org/10.1165/rcmb.2007-0386OC

Beyazıt, Y., Kurt, M., Kekilli, M. (2010). Evaluation Of Hemostatic Effects Of Ankaferd As An Alternative Medicine. *Altern Med Rev.* 15:329-336.

Ciftçiler, R., Ciftçiler, A. E., Malkan, U. Y., Haznedaroğlu, İ. C. (2020). Pharmacobiological Management Of Hemostasis Within Clinical Backgrounds Via Ankaferd Hemostat, *SAGE Open Medicine Volume*, 8: 1–8.https://doi.org/10.1177/2050312120907811

Culling, A., Allison, T., Barr, T. (1985). *Cellular Pathology Technique*, Butterworths and Co Ltd, London. 25-29.

Çarlıoğlu, A., Akdeniz, D., Alkan, R., Uz, E., Haltas, H. (2014). Diyabetik Ratlarda Karaciğer, Böbrek ve Pankreas Hasarında Zofenoprilin Etkisi, *Türk Nefroloji Diyaliz ve Transplantasyon Derg.* 23, (2): 118-124.

Elgit, H. (2016). Biyomalzeme Amaçlı Polimerik Nanokompozitlerin Hazırlanması Ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Balıkesir.

Fijlstra, M., Ferdous, M., Koning, A.M. Rings, E.H.H., Harmsen, H.J.M., Tissing, W.J.E. (2015). Substantial Decreases In The Number And Diversity Of Microbiota During Chemotherapy-Induced Gastrointestinal Mucositis In A Rat Model. *Support Care Cancer* 23, 1513-1522.

Gul, M., Günay, A. (2020). Effect Of Caffeic Acid Phenethyl Ester And Ankaferd Blood Stopper® On Palatal Wound Healing In The Diabetic Rats. *SRM Journal of Research in Dental Sciences*, 11(4): 172-177.

Güneş, E. (2021-a). Antioxidant effects of ankaferd blood stopper doped polyvinyl pyrrolidone in an experimental model created in insect. *Food and Chemical Toxicology*, 148, 1-4.

Güneş, E. (2021-b). Ankaferd Blood Stopper, *Drosophila melanogaster*'de Stres ve Yaşlanma Üzerindeki Davranışı Değiştiriyor mu?. *Ulusal Çevre Bilimleri Araştırma Dergisi*, 4(2): 77-81.

<https://www.smurgilac.com/biz-kimiz> (Erişim tarihi: 17.11.2022).

İpek, D. (2016). Deneysel Diyabet Oluşturulmuş Sıçanlarda Melatonin Uygulamasının Duodenum Üzerindeki Etkisinin Morfolojik Olarak İncelenmesi. Adnan Menderes Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

Khalil, A., Afifi, U., Al-Hussaini, M. (2007). Evaluation Of The Wound Healing Effect Of Some Jordanian Traditional Medicinal Plants Formulated İn Pluronic F127 Using Mice *Mus Musculus*". *Journal of Ethnopharmacology*, 109, 104-112. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2006.07.010>

Kumral, U. (2019). Kitin Nanokristal Katkılı Peo Ve Pva Bazlı Hidrojel Nanokompozit Antibakteriyel Yara Örtü Malzemelerinin Geliştirilmesi, Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

Masiello, P., Broca, C., Gross, R., Roye, M., Manteghetti, M., Hillaire-Buys, D. (1998). Experimental NIDDM: Development Of A New Model İn Adult Rats Administered Streptozotocin And Nicotinamide. *Diabetes*, 47(2): 224-229. <https://doi.org/10.2337/diab.47.2.224>

O'Reilly, D., Long, R.G., (1987). Diabetes And The Gastrointestinal Tract. *Dig Dis Sci*, 5, 57-64. <https://doi.org/10.1159/000171163>

Özaydın, T. (2009). Kuluçkada Deneysel Olarak Oluşturulan Isı Stresinin Broylerde İnce Bağırsağın Embriyonik Gelişimi Üzerindeki Etkilerinin Histokimyasal, İmmünohistokimyasal ve Histometrik Metotlarla Belirlenmesi, Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Konya.

Özkorkmaz, G., Özay, Y. (2009). Yara İyileşmesi Ve Yara İyileşmesinde Kullanılan Bazı Bitkiler, *Türk Bilimsel Derlemeler Derg*, 2, (2): 63-67.

Özmutlu, S., Dede, S., Ceylan, E. (2012). The Effect Of Iycopene Treatment On Ace Activity İn Rats With Experimental Diabetes. *J Renin Angiotensin Aldosterone Syst*, 13, (3): 328-33. <https://doi.org/10.1177/1470320311426024>

Palipoch, S., Punsawad, C., Chinnapun, D. (2013). Histopathology of Small Intestine Induced by Cisplatin in Male Wistar Rats. *Health Science* 10:657-663.

Rağbetli, C., Dede, S., Tanritanir, P., Yoruk, I., Rağbetli, M. (2014). Determination Of Micronutrients And Oxidative Stress Status İn The Blood Of Stz-İnduced Experimental Diabetic Rat Models. *Cell Biochem Biophys*, 70, (2): 933-938. <https://doi.org/10.1007/s12013-014-0001-x>

Rashed, A.N., Afifi, F.U. and Disi, A.M. (2003). Simple Evaluation Of The Wound Healing Activity Of A Crude Extract Of *Portulaca Olerace L.* (Growing in Jordan) In *Mus musculus* JVI-1. *J Ethnopharmacol*, 88:131-136. [https://doi.org/10.1016/S0378-8741\(03\)00194-6](https://doi.org/10.1016/S0378-8741(03)00194-6)

Satar, N. G. Cangül, I. T. Topal, A. Oktay, A. Inan, K. & Akgül, M. B. (2014). Effects of Ankaferd Blood Stopper (ABS) And Topical tripeptide copper complex (Tcc) On Wound healing İn Rats: An Experimental study. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 20(4): 545-551.

Şensoy, E., Öznurlu, Y. (2019). Determination Of The Changes On The Small Intestine Of Pregnant Mice By Histological, Enzyme Histochemical, And İmmünohis-

tochemical Methods, *The Turkish Journal of Gastroenterology*, 30, (10): 917-925.

Takehara, K., Tashima, K., Takeuchi, K., (1997). Alterations İn Duodenal Bicarbonate Secretion And Mucosal Susceptibility To Acid İn Diabetic Rats. *Gastroenterology*, 112, 418-428. <https://doi.org/10.1053/gast.1997.v112.pm9024295>

Tang, G.H., Satkunam, M., Pond, G.R., Steinberg, G.R., Blandino, G., Schüenemann, H.J., M. P. (2018). Association of Metformin with Breast Cancer Incidence and Mortality in Patients with Type II Diabetes: A GRADE-Assessed Systematic Review and Meta-analysis. *Cancer Epidemiol Biomarkers Prev.*, 27(6): 627-635. <https://doi.org/10.1158/1055-9965.EPI-17-0936>

Vardı, N., Uçar, M., Iraz, M., Öztürk, F. (2003). Deneysel Diyabetin Siçan Endokrin Pankreasında Oluşturduğu Morfolojik Değişiklikler, *Türkiye Klin Tıp Bilimleri*, 23, 27-32.

Xiangdong, W., Qiao, G., Jin, Z. (2004). Fabrication Of Machinable Silicon Carbide-Boron Nitride Ceramic Nanocomposites, *J The American Ceram Soc*, 87, 565-570. <https://doi.org/10.1111/j.1551-2916.2004.00565.x>

Yaman, T., Doğan, A. (2016). Streptozotosin İle Diyabet Oluşturulan Siçanlarda Meşe Palamudu (*Guercus Branti Lindl.*) Ekstraktların Karaciğer Ve Pankreasi Koruyucu Etkileri, *Dicle Ün Vet Fak Derg*, 1, (2): 7-15.

Yaralı, N., Oruc, M., Bay, A. (2010) . A New Hemostatic Agent--Ankaferd Blood Stopper: Management Of Gastrointestinal Bleeding İn An İnfant And Other Experiences İn Children. *Pediatr Hematol Oncol* 27: 592-596. <https://doi.org/10.3109/08880018.2010.503337>

Yeşilada, A.K., Tatlıdede, S., Sümer, O. (2008). *Ankaferd Blood Stopper Hemostatik Ajanın Flep Sağkalımına Etkisinin Siçanlarda Değerlendirilmesi: Deneysel Çalışma*, İzmir, 80-85.

Yur, F., Dede, S., Karaca, T., Ciftçi, Y., Değer, Y., Ozdemir, H. (2013). The Effect Of Glutathione Treatment On The Biochemical And İmmunohistochemical Profile İn Streptozotocin İnduced Diabetic Rats, *J Membr Biol*, 246, (6): 427-433. <https://doi.org/10.1007/s00232-013-9541-z>

Zhao, J., Yang, J., Gregersen, H. (2003). Biomechanical And Morphometric İntestinal Remodelling During Experimental Diabetes İn Rats. *Diabetologia*, 46:1688-1697.

MARDİN MUTFAĞI YÖRESEL LEZZETLERİNDEN KLİÇE (KULUÇE) ÇÖREĞİNİN İNCELENMESİ

Fatih VAROL¹⁹

Revşen AKAY²⁰

Ahmet TAŞTEKİN²¹

GİRİŞ

Ülkelerin ve bölgelerin beslenme şekillerini etkileyen kendilerine has beslenme biçimlerini, yemek hazırlama, pişirme, sunma ve yemek çeşitlerini içeren mutfak kültürleri, toplumların coğrafi konumu, tarihsel gelişimi gibi faktörlerden etkilendiği bilinmektedir (Yarış ve Özkaya, 2015; Göde ve Tatlıcan, 2016). Kökleri birçok uygarlık ile etkileşim sağlamış ve yüzyıllar boyunca bu kültürlerin düzeniyle şimdiki şeklini alan Türk mutfağı, var olduğu zenginliği ile üç önemli mutfaktan (Fransız, Çin, Türk) biri olarak tanımlanmıştır. Diğer ülkelerin mutfaklarında olduğu gibi Türk mutfağı da kendi içerisinde yöreden yöreye farklılıklar göstermektedir. Yöresel ürünlerin de yemeklerini hazırlamak, tanıtmak, sunmak ve o kültürün değerlerini paylaşmak o yörenin kendine has üretimini ve tüketimini belirleyici unsurlar arasında gösterilmektedir (Demirer, 2010: 43). Turizm kentleri misafirlere bıraktığı imaj, yöresel mutfak kültürüne ulaşılabilir

19 Doçent Doktor, Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi/Rekreasyon Yönetimi Bölümü, Konya, Türkiye, fvarol@selcuk.edu.tr

20 Yüksek Lisans Öğrencisi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, Türkiye, revsanakay971@gmail.com

21 Yüksek Lisans Öğrencisi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, Türkiye, ahmtstkn@gmail.com



olması ve yerel kültürlerle etkileşimi gibi unsurları çekici kıldığı bilinmektedir. Bununun önemli sebepleri ise; o yöredeki kültür ile beslenmek ve gastronominin tamamlayıcısı olarak ziyaretçilerin seçimlerinde ana faktör olmayı hedeflemektir (Toksöz ve Aras, 2016: 184).

Türkiye'nin inanç ve kültür turizmi destinasyonlarına baktığımız zaman Diyarbakır, Şanlıurfa, Gaziantep, Mardin gibi şehirlerin zengin ve özgün yöresel mutfakları karşımıza çıkmaktadır. Buda Güneydoğu Anadolu bölgesi olarak bize şehirlerin sahip oldukları kültürel zenginlikleri turizm yönünden önemli bir merkez haline getirdiğini göstermektedir (İflazoğlu ve Yaman, 2020).

Medeniyetler beşiği olarak bilinen Mardin, kadim şehir geçmişi, dil ve din çeşitliliği ile kozmopolit şehir niteliği halini almıştır. Bu özellik Mardin ilini kültürel yönden zengin kılmaktadır (Karasu, 2013: 92). Mardin ili birden fazla turizm potansiyelini bir arada bulundurmasının yanında inanç kültür ve gastronomi turizmiyle de ön plana çıkmaktadır. Güneydoğu Anadolu bölgesinde, tarımın doğduğu Mezopotamya olarak adlandırılan coğrafyanın içinde var olan Mardin, verimli tarım toprakları sayesinde çok çeşitli yöresel ürünlere sahip olma şansı bulmaktadır. Türkiye, Irak, İran ve Suriye mutfak kültürlerinden de beslenerek kendine has füzyon mutfaka sahip olan Mardin'in gerekli çalışmalar yapıldığı takdirde gastronomi turizminin en cazibeli şehirleri arasına girme potansiyeline sahip olması kaçınılmazdır (Zubaida, 2003: 43). Bölgenin iklim ve coğrafi yapısı bakımından Mardin'e özgü çok çeşitli tarım ürünleriyetiştirilmektedir (DİKA, 2011).

Mardin ilinin coğrafi işaretleri olarak tescil edilmiş Mardin kibe dolması, kaburga dolması,sembusek, ikbebet, İmlebes (badem şekeri) olmak üzere beş yerel ürünü bulunmaktadır (TÜR-SAB, 2014). Dahudiyet, etli bulgur, ırok, meftune, şeredin, kıtelriha, keme kavurması gibi yemekler; kahhiye, ipsise, zıngıl, isfire, gibi tatlılar ve mırıra (acı kahve) Mardin'in yöreselmutfağından sadece birkaçına örnektir (Engin, 2015). Dini merasimler, doğum, ölüm ve düğün gibi özel günlere yönelik hazırlanan yiyecekler, Mardin'de yaşayan insanların yöresel mutfaklarında önemli bir unsur haline gelmiştir (Anonim, 2013). Örnek vere-

cek olursak Mardin Leyli Geceleri, yöreye özgün yemek kültürünü içinde barındırdığı bilinmektedir (Uygur, 2014).

Çalışmada Medeniyetler beşiği Mardin ilinin mutfak kültürü, yöresel lezzetleri, yörenin kozmopolitik konumu yakından incelenmiştir. Gastronomi ve sürdürülebilirlik açısından Güneydoğu Anadolu bölgesi ve Mardin’de yapılan yöresel kurabiye türü olan Kliçe Çöreginin tanıtımı amaçlanmıştır. Mardin de birçok yöresel ürün gibi Kliçe’nin de gelecek nesillere aktarılması ve unutulmaması amaçlanmıştır.

MARDİN

Mardin şehri Türkiye’nin “Bereketli Hilal” olarak da bilinen medeniyetin başlangıcı olarak kabul edilen Yukarı Mezopotamya’da Fırat ve Dicle Nehirleri arasında yer almaktadır (Yiğit ve Bucak, 2017: 681). Mardin şehri tarih boyunca Hititler, Asur, Babiller, İskitler, Persler, Roma, Sasaniler, Araplar, Emeviler, Abbasiler, Artuklular, Selçuklular, Bizans, Osmanlılar gibi birçok farklı milletlere ev sahipliği yapmıştır (Davutoğlu, 2019: 75). Bahsi geçen uygarlıkların hepsi şehir kültürüne farklı farklı izler bırakmıştır. Bu izler sayesinde şehir; mutfak, kültür, mimari, arkeoloji, din, dil gibi birçok alanda kozmopolit biçimde şekillenmiştir (Bozkurt vd., 2019: 340). Arap ve İslam fetihleri sürecine kadar bir tepede kurulmuş olan Mardin konumu itibarıyla askeri üs olarak kullanılan Mardin kenti, Arap fetihleri ile beraber Artuklu’nun başkenti olan Mardin her anlamda gelişmeye başlamış bu sayede de “kent” halini gerçek anlamda almıştır (Davutoğlu, 2019: 75). Bahsi geçen farklı din, dil ve kültürlerin yer aldığı Mardin, dünyada sayılı şehirler arasında yer almaktadır. Günümüzde ise Türklerin, Müslümanların, Süryanilerin, Kürtlerin ve Arapların hep birlikte dostluk içinde yaşamaları da bu kültür çeşitliliğini ve zenginliğini devam ettirmektedir (Aslan Ceylan, 2017: 11).

Mardin şehrinin adının kökeni hakkında ise farklı farklı görüşler bulunmaktadır. Bazı düşünürlere göre Mardin ismi Süryanice’de “Merdo”, Ermenice’de “Mardi” veya “Marde” olan bir kavimden gelmiş olduğu düşünülmektedir. Farklı araştırmacılara göre ise Mardani ile Orrhoei (Urfa) Arap kabilelerinin arasın-

da yer aldığı bilinmekte olan ve Yunanlıların “Mygdone” şeklinde adlandırdığı bir Arap kabilesinden geldiği iddia edilmektedir. Aynı zamanda Mardin yerel halk tarafından “Merdin” olarak da anılmaktadır. “Merdin” adı ise “kaleler” anlamına gelmekle beraber bu ismin kullanılmasının sebebi şehrin çevresinde birçok kalenin var olmasıdır (Kartal Kalesi, Kal’at ül Mara Kalesi, Arur Kalesi, Erdemşt Kalesi...) (Atsız, 2016: 28; Bozkurt vd., 2019: 340). Genel olarak baktığımızda ise kadim şehir Mardin MÖ. 4500 yılından günümüze kadar konumu itibariyle birçok millete ve topluluğa ev sahipliği yapmıştır (Atsız, 2016: 28). Bu sayede de oldukça geniş ve köklü bir kültürel yapıya sahiptir.

MARDİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mardin kenti tarihsel süreci boyunca çok fazla sayıda millete ve topluluğa ev sahipliği yapmış olmasının yanı sıra bu süreçte bahsi geçen milletler ve toplulukların farklı din, dil, kültür ve inançları Mardin’in gastronomisine olumlu etkide bulunarak çok yapılı bir mutfak kültürünün oluşmasına olanak sağlamıştır (Aslan Ceylan, 2017: 11; Ayaz, 2020: 10). Türklerin, Müslümanların, Süryanilerin, Kürtlerin ve Arapların hep birlikte yaşamakta olduğu Mardin günümüzde olduğu gibi tarih boyunca da sürekli olarak bölge halkı kozmopolit bir yapıya sahip olmuştur. Bu durumla beraber halk yenilik ve gelişime kolay bir şekilde ayak uydurabilmiştir ve aynı zamanda kültürel anlamda alışverişe uyum sağlamıştır bütün bu durumların beraberinde ise Mardin yemekleri oldukça zengin bir yelpazeye sahip olabilmektedir. (Atsız, 2016: 50). Tarihi ve kozmopolit yapının yanı sıra Mardin mutfak kültüründe önem arz eden noktalardan bir diğeri ise iklimdir. Yağmur yönünden verimsiz bir bölgede yer alan Mardin bu sebepten dolayı ot ve sebze üretimi dışında küçükbaş hayvancılık yönünden öne çıkmaktadır. Küçükbaş hayvancılık ile et ağırlıklı bir mutfak kültürü oluşmuştur. (Bozkurt vd., 2019: 340). Yöre halkı, geçmiş dönemlerde daha çok olmakla beraber, ticaretle uğraştıkları için sürekli olarak seyahat etmek zorunda kalmışlardır. Bu sebepten dolayı da ticaret yaptıkları bölgelere kendi kültürlerini götürüp aynı zamanda gittikleri yerlerinde kültürlerini almışlardır. Bu durumda Mardin mutfağı “Tüccarlar Mutfağı” olarak da anılmaktadır (Gızılgeçi, 2019: 145).

Tarımın doğduğu yer olarak bilinen Mezopotamya'da yer alan Mardin, hayvancılığın yanı sıra tarımda da gelişmiştir. Küçükbaş hayvancılığın ve tarımın gelişmiş olması yerel gıda ürünlerinde çeşitliliğin olmasına olanak sağlamıştır. Mezrone ve kerkuş (Midyat üzümleri), Yeşilli kirazı, Midyat kavunu, Midyat bulguru, Derik zeytini, acur Mardin'e ait tarımsal ürünlerden birkaçıdır. Üzümünden üretilen pekmez, pestil, kuru üzüm, cevizli sucuk; kavun ve karpuz çekirdeklerinin kurutulması ile elde edilen çerezler; badem şekeri (imlebbesin), tandır ekmeği, peksimet, Mardin ve Süryani Çörekleri (Kliçe, susamlı Süryani çöreği, bademli Süryani çöreği, Mardin (mahlepli) çöreği.), süt ve et ürünleri Mardin mutfağında ön plana çıkmaktadır (İflazoğlu ve Yaman, 2020:1945). Yörenin coğrafyasına uygun olan buğdayın bolca üretilmesiyle bulgur üretimi de göze çarpmaktadır. Kırmızı et üretiminin de öne çıkmasıyla beraber Mardin mutfağında bulgur ve et eşleşmesinin yoğun olduğu görülmektedir (Sabbağ, 2015: 290). Bu kapsamda ikbebet, kibe, irok, kitel bahsi geçen ürünlerden sadece birkaçıdır (Ayaz, 2020: 11). Genel anlamda baktığımızda ise Mardin mutfak kültürü ana ürün kuzu eti olmakla beraber bulgur, kurutulmuş sebzeler ve baharatlar ile şekillenmektedir. Yemeklerde tat vermek amaçlı olarak kullanılan ürünler ise kişniş, tarçın, mahlep, zencefil, sumak ve badem olarak karşımıza çıkmaktadır (Bozkurt vd., 2019: 340). Mardin mutfak kültüründe farklı toplulukların etkisi içeceklerde de etkisini göstermiştir; Süryani şarabı, mırra, melengiç kahvesi, siyah kahve, pekmez, nar suyu, Mardin kahvesi, Süryani kahvesi, Süryani çayı gibi ürünler bu içecekler arasında yer almaktadır (Yarış, 2014: 41). Mardin mutfak kültüründe farklı dinlerin dini etkinlikleri için hazırlanmış olan yemekler; doğum, düğün bayram ve taziye için hazırlanmış olan yemekler, bölge mutfağını meydana getiren unsurların başını çekmektedir (Ayaz, 2020: 11). Mardin çok sayıda gastronomi değeri bulunmaktadır, bu ürünler Tablo 1' de verilmiştir.

Tablo 1. Mardin'in Gastronomi Ürünleri

Kliçe (süryani çöreği)	Süryani şarabı	Löziye
Pekmez	Cevizli sucuk	Mardin şire üzümü
Üzüm pestili	Badem şekeri	Bulgur
Yeşilli kirazı	Şehriye	Siyah Kahve

Peynir helvası	Badem ezmesi	Kavurma
Mardin leblebisi	Karpuz çekirdeği	Kavun çekirdeği
Kabiye (katmer)	Sumak suyu	Nar suyu
Nar ekşisi	Sucuk	Asma yaprağı
Derik zeytini	Mardin simidi	Kurutulmuş sebzeler
Kurutulmuş meyveler	Midyat kavunu	Buğday unu
Arpa unu	Leblebi şekeri	Kışniş
Kızıltepe soğanı	Ömerli sarımsağı	Mardin kahvesi
Süryani kahvesi	Mırra	Süryani çayı
Bulgur ekmeği	Melengiç kahvesi	Mardin yoğurdu
Mardin salamura peyniri	Midyat acur turşusu	Yöresel kuru tandır ekmeği

Kaynak: Yarış, 2014: 41.

Tablo 1’de yer alan Mardin Gastronomi ürünleri, yemek yapımında kullanılan ana malzemelerdir. Sumak suyu, kurutulmuş sebzeler, Ömerli sarımsağı kuru dolma hazırlanırken mutlaka olması gereken ana malzemelerdir. Bunun yanında hazırlanan ev yapımı salçalar, özel baharatlar yine Mardin yemeklerinin vaz geçilmez ana malzemeleridir. Mardin mutfağının asırlardır aynı tarife bağlı kalması ve günümüze kadar ulaşmasının belli başlı sebepleri arasında ürünlerin ev yapımı olması ve ürünlerin yerel olarak kullanılmasıdır. Bu sebeple Mardin mutfağı yerel ürününe sahip çıkmakla birlikte yöresel tarifleri de koruması mutfak kültürünün asırlardır korunduğunu ve zengin yemek çeşitliliğini göstermektedir. Yöresel Mardin yemekleri ise Tablo 2’de kısaca verilmektedir.

Tablo 2. Yöresel Mardin Yemekleri

Numara	Yöresel Yemeğin Adı	Numara	Yöresel Yemeğin Adı
1	Klıçe (Süryani çöreği)	25	Merge
2	Alluciye	26	Selcemiye
3	Acin	27	İhbeyz İbcibnê
4	İkbebet	28	İhbeyz lahme
5	İrok	29	Şiişe çorbası
6	Sembusek	30	Pekmezli tereyağlı ekmek
7	Kaburgaye (kaburga dolması)	31	Löziye

8	Kibe (ışkembe dolması)	32	Helevitil cibnê
9	Kitel raha\ Kitel ikbar	33	Harire
10	İncassiyeye	34	Kar'iyeye
11	Alo mihşi (hindi dolma)	35	Firkiye
12	Mardin etli dolma	36	Selcemiye
13	Zingil	37	Yoğurt çorbası
14	Pekmezli helva	38	Ihbeyz kavi (peksimet)
15	Lebeniye	39	Dahudiyet
16	Şehriyeli bulgur pilavı	40	Merakıtlı bayd
17	Kahiye (Mardin katmeri)	41	Nanê Xwes
18	Döbo	42	Imtabbaka
19	Dovkul may	43	Davk-ıl may
20	İsfire	44	İmlebbes (badem şekeri)
21	Kinnebreli bulgur	45	Süryani çöreği
22	Döşirmek	46	Mevlit çöreği
23	Kışkek pilavı	47	Nane şikefti
24	Haşu pilavı	48	Pekmez şerbeti

Kaynak. Sabbağ, 2015; Yarış, 2014: 42; Bozkurt vd., 2019: 341; İflazoğlu ve Yaman, 2020: 1946; Toprak, 2015)

Mardin mutfağında yüzlerce çeşit yemek bulunmaktadır. Her geçen gün turizm açısından da cazibe merkezi haline gelmektedir. Zengin kültürel ve doğal değerlere sahip Mardin ili turistlerin de ilgisini çekmektedir. Yemek kültürünün zenginliğiyle de bilinen Güneydoğu Anadolu Bölgesinin illeri arasında Mardin ilk sıralarda yer almaktadır (Gürbüz vd., 2017: 126). Mardin mutfağından birçok ürün coğrafi işaret almıştır. Klice, badem şekeri (imlebbes), Mardin bulguru, Kaburgaye (Mardin kaburga dolması), kibe, sembusek, ikbebet, Midyat acuru, Midyat kavunu, Midyat zeynebi üzümü, Midyat inciri ve Ömerli Karfoki üzümü Mardin mutfak kültüründe yer alan coğrafi işaretli ürünlerdir (<https://ci.turkpatent.gov.tr/>).

Klice (Kuluçe) Çöreği

Süryani çöreği de olarak bilinen klice çöreği 2 bin yıllık geleceğe dayandığı bilinmektedir. Mardin halkı Klice çöreğinin hikayesini yaşatmaya çalışmakta ve geleneklerini yüzyıllardır sürdürmektedir. Yöre halkı, Mardin'de Süryani çöreği, kahvesi ve

çayı gibi ürünlerin satışlarının gelen turistler tarafından rağbet görüldüğünü ifade etmişlerdir.



Şekil 1. Klice (Kuluçe) Çeşitleri

Süryani kültürünün bir parçası olarak tanıtılan çöreğin hikayesi ise şu şekilde bilinmektedir: “2 bin yıllık geçmişi olan Süryani çöreği önceleri halka şeklinde yapılmıyormuş, şimdiki adıyla yörede kahke adıyla bilinmektedir. Çeşitlerinin de olduğu çörek 32 farklı baharattan oluşmakla birlikte içerisinde ezilmiş hurma ve üzerinde badem konulmaktadır. Tarihsel geçmişi daha öncelere dayana çörek iki aile arasında nişan, söz, evlilik olacağı zamanlar ekmekler yapılmış, ekmekler kırılıp gelen misafirlere ikram edilirmiş ve insanlar arasında sevgi bağı oluşturduğuna inanılmış. Ekmeğin içine baharat şeker katılır ağızımızın tadı bozulmasın, ağızımız tatlansın anlamına gelen bu gelenek zamanla evreler geçirmiş ve bu günkü halka şeklindeki çörek içerisine hurma konularak üzerine badem eklenerek şimdiki şeklini almıştır”. Bir başka rivayete göre ise “Süryani çöreği hikayesi aslında milattan çok öncekinedayanmaktadır. Nuh’un gemisinde eşinin yapmış olduğu çörekle başladığı bilinmektedir ve çöreğimiz bir nişan, düğün çöreği adı altında başladığı bilinmektedir” (<https://mardinroj.com>). Klice Çöreği 28.05.2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş ve coğrafi işaret alındığı kaynaklarda belirtilmiştir.

Klice Çöreğinin Tarifi

Malzemeler

200 ml süt

250 gr eritilmiş tereyağı

10 gr baharat karışımı (1 çay kaşığı tarçın, mahlep, zencefil, karanfil, yıldız anason, rezene, muskat, yenibahar hepsi ocakta

ısıtılır ve havanda ezilir)

1 yumurta akı

20 gr kuru maya

5 gr içme sodası

55 gr üzüm pekmezi

60 gr susam

90 gr pudra şekeri

İç Malzemeler

250 gr çekirdeksiz hurma

125 gr tereyağı

100 ml su

125 gr ceviz içi

Hazırlanışı:

Maya ılık süt ile eritilir. Erişim tereyağı ve tüm malzemeler un eklenerek kulak memesi kıvamında yoğurulur ve hamur mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur merdane yardımı ile açılır iç harç konur ve rulo halinde sarılır. Dilimlenir üzerine pekmez-yumurta sarsısı karışımı sürülür ve susam eklenir. 170 derecede 25 dakika pişirilir.

SONUÇ

Bu çalışmada Mardin ilinin mutfak kültürünü ve yöresel yiyeceklerini konu alan aynı zamanda geçmişi yüzyıllara dayanan Kliçe çöreği anlatılmıştır. Bölgenin coğrafi konumundan dolayı asırlar önce varlığını sürdürmüş olan çeşitli uygarlıkların yaşadığı bu topraklarda yemek tarifleri değişmeden günümüze kadar varlığını korumuştur. Mezopotamya'nın bereketli hilal bölgesinde yer alması ve ilk yerleşim bölgesi olması da bize tarihimize yemek kaynaklarını oluşturmaktadır. Mardin ili kozmopolit yapıya sahip olduğundan, gastronomi turizmi inanç ve kültür turizmi ile birleştirilmeli turist açısından potansiyel arttırılmalıdır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi ele alındığında özellikle çeşitli kültürlerin var olduğu avantajlardan yararlanılmalıdır. Buradan

hareketle Mardin mutfağının öneminin ortaya konulabilmesi ve tanıtımının sağlanabilmesi için aşağıdaki öneriler sunulabilir:

- Yöresel mutfak hakkında bilgisi olan bölgedeki esnafların ürünleri yapıp satması desteklenmeli ve gelen turistlere yöresel ürünün yapım aşaması izletilmeli ve yapma imkân sağlanmalıdır.
- Çeşitli workshoplarla bölge mutfağı canlandırılmalı ayrıca festivaller düzenlenmelidir.
- Mardin ilinin bölgeye ait yemekleri vakit kaybetmeden tescil başvurusu yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

Aslan Ceylan, J. (2017). *Mardin Mutfak Kültürü Üzerinde Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Atsız, O. (2017). *Mardin İlinin Doğal ve Kültürel Unsurlarının Destinasyon Pazarlamasında Kullanımı: Yerel Paydaşlara Yönelik Bir Çalışma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Ayaz, N. (2020). *Mardin İlinde Yenlenen Yabancı Bitkiler*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bitlis Eren Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bitlis.

Anonim (2013). Mardin Tarihçesi. *İdarecinin Sesi Dergisi*, 154: 107-120.

Bozkurt, İ., Yıldırım, E. ve Dağ, T. (2019). Mardin İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi: SWOT Analizi Örneği. *Bildiriler Kitabı, 20. Ulusal-Ulusallararası Turizm Kongresi "Şehir Turizmi"*, Eskişehir, ss. 340-341.

Davutoğlu, B. E. ve Demet, E. (2019). Sürdürülebilir Kültür Turizmi ve Yerel Ekonomik Kalkınma: Mardin Kenti Örneği. *Bildiriler Kitabı, III. INES International Education and Social Science Congress*, Antalya, ss.1529-1536.

Demirer, H. R. (2010). *Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler: Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme*, Doktora Tezi. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.

DİKA (2011). http://www.dika.org.tr/photos/Mardin_YDO_Katalou.pdf, (Erişim Tarihi: 11.08.2022)

Engin S. (2015). Mezopotamya'nın Yeryüzündeki Gastro Mirası Mardin Mutfak ve Mardin Gastronomi Dünyası. *Mardin'de Gastronomi Meslek eğitiminin Geliştirilmesi Projesi*. Mardin Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü.

Gürebüz, S., Serçek, G. Ö. ve Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında "Gastronomi Kenti" Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (1): 124-136.

Göde H. A. ve Tatlıcan, N. (2016). Geleneksel Isparta Ekmeği Etrafında Şekillenen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Turistik, Eğitimsel ve Ekonomik İşlevlerinin Yaratılmasına Yönelik Yaklaşımlar. *S.D.Ü. Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 38: 125- 143.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=47>, (Erişim Tarihi: 08.08.2022)

<https://mardinroj.com/suryanilerin-2-bin-yillik-coreginin-hikayesi-nedir/>(Erişim Tarihi: 02.09.2022)

<https://www.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 11.09.2022)

İflaçoğlu, N. ve Yaman, M. (2020). *Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel Restoran Menülerinin İncelenmesi*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3): 1943-1957.

Karasu, A. (2013). Türkiye'de İzlenen Turizm Politikaları: Mardin Turizmine Yansımaları, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.

Kızılgöçü, Ç. (2019). *Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Ürünü Olarak Değerlendirilmesi: Mardin İlinde Bulunan İşletmelere Yönelik Bir Uygulama*, Doktora Tezi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.

Durlu-Özkaya, F., & Gün, İ. (2007). Anadolu'da peynir kültürü. *ICANAS, Ulusla-*

rarası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10(15), 485.

Sabbağ, Ç. (2015). Diller ve Dinler Kavşağı Mardin. Yarrulina Yıldırım, R. (Ed.), içinde *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 218-303), Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.

TÜRSAB (2014). <http://www.tursab.org.tr/tr>, (Erişim Tarihi: 11.08.2022)

Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 174-189.

Uygun, H. K. (2014). Mardin'in Geleneksel Eğlencesi: Leyli Gecesi. *Millî Folklor Dergisi*, 26(102): 86-98.

Yarış, A. (2014). *Mardin'de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.

Yiğit, S. ve Bucak, T. (2017). Yöresel Ürünlerin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Mardin Bulguru İçin Bir Model Önerisi. *18. Ulusal Turizm Kongresi*, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin, 679-688.

Zubaida, A. (2003). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

GIDALARDA GERİ ÇAĞIRMA

Egemen GÜRDEMİR²²

Ahmet GÜNER²³

GİRİŞ

İnsanların yaşamını devam ettirmesi için gıdaya olan bağımlılığı, insanoğlunun istediği an gıdaya ulaşma talebini oluşturarak tarım ve hayvancılık uygulamalarını başlatmıştır. Bunun ardından gıda ticaretinin başlaması ve zaman içerisinde çeşitli gıda muhafaza yöntemlerinin bulunması ile insanlar gıdaya daha kolay erişebilir hale gelmiştir.

Günümüzde birçok ülkede gıdaya erişimde yaşanan yetersizliklerin yanı sıra gelişmiş ülkelerde dahi gıda kaynaklı riskler insan hayatını tehdit edebilecek boyutlara erişmektedir. Oysaki güvenli ve dengeli beslenmeyi sağlayacak gıdalara ulaşmak ve bu gıdaların sağlık açısından olumsuz etkilerinin olmaması her insanın hakkıdır (Tayar ve Yıbar 2008). Bu hak en iyi şekilde gıda güvencesi ve gıda güvenliği olarak açıklanabilmektedir.

Sık sık birbiriyle karıştırılabilen bu başlıklardan gıdaya erişebilme, gıdayı kullanma kavramlarını içeren (Giray ve Soysal 2007) gıda güvencesi; “tüm insanların aktif ve sağlıklı bir yaşam için beslenme ihtiyaçlarını ve besin tercihlerini her zaman kar-

22 Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Kampüs/ Konya, Türkiye, e_gurdemir@hotmail.com

23 Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Konya, Türkiye, aguner@selcuk.edu.tr

şılacaktır, yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel, sosyal ve ekonomik olarak sahip olma durumu” şeklinde tanımlanmaktadır (Anonim 2003). Gıda güvenliği; gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararın bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü” şeklinde ifade edilmiştir (Anonim 2008).

Gıda güvenliğinin sağlanması için fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak sınıflandırılan risklere karşı önlemler önem arz etmektedir. Bu riskleri çevre kirliliği, küreselleşme, nüfus artışı, gerekli yatırımların gıda sektörüne yapılamaması gibi ekonomik sebepler ile yetersiz mevzuat ve yetersiz denetim uygulamalarının arttırdığı bildirilmektedir (Giray ve Soysal 2007). Gıda üretim zinciri boyunca herhangi bir aşamada gıda güvenliğinin sağlanamaması, halk sağlığı için tehlike arz edeceğinden, günümüzde gıda güvenliği çiftlikten çatala gıda güvenliği kapsamında ele alınmaktadır (Erkmen 2010). Bu yaklaşım gıda zinciri boyunca çeşitli ulusal ve uluslararası gıda kontrol programlarının uygulanmaya başlamasıyla sonuçlanmıştır. Çiftlikten çatala konseptiyle, iyi yönetim uygulamaları (GMP), iyi hijyen uygulamaları (GHP) ve iyi veteriner uygulamalarının (GVP) yanında Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi (HACCP) ’de birçok ulusal ve uluslararası standartta yer almış veya temelini oluşturmuştur (Kartal ve Sivri, 2007).

Uygulanan bütün bu gıda kontrol sistemlerine rağmen, çağımızdaki sürekli artmakta olan rekabet tüketicilere sürekli daha fazla riskli ürün sunulmasıyla da sonuçlanabilmektedir. Doksanlı yıllardan günümüze geri çağırılarda meydana gelen artışın bu savı desteklediği vurgulanmaktadır (Kübler ve Albers, 2010). Nitekim HACCP programının gıda kaynaklı riskleri önlemede etkili bir araç olduğunun belirtilmesinin yanında, gıda kaynaklı tüm tehlikelerin ve kontamine ürünlerin belirlenemediği, HACCP programı uygulanmasına rağmen, güvenli olmayan ürünlerin pazara girmesi sonucu çeşitli gıda kaynaklı salgın ve vakaların görülmesi gösterilmektedir (Teratanavat vd., 2005). Ayrıca Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi (CDC) her yıl gıda kaynaklı hastalıklardan yaklaşık 48 milyon kişinin hastalandığını, 128 bin kişinin hastaneye kaldırıldığını ve yaklaşık 3000 kişinin de öldüğünü bildirmektedir (Pozo ve Schroeder, 2016). Dolayısıyla gıda güvenliğiyle ilgili çeşitli acil durumlar söz konusu olduğunda,

acil durumun önlenmesi, halk sağlığının korunması ve sosyo-e-konomik etkilerin azaltılmasında gıda geri çağırımlarının anah-tar bir rolü olduğu ifade edilmesine karşın (Anonim, 2012), gıda güvenliğinin sağlanması için ideal olan geri çağırmaya ihtiyaç duyulmadan gıda güvenliğinin sağlanmasıdır. Bütün bunlara karşın güvensiz bir gıda halka arz edildiğinde, halk sağlığı ba-kımından gıda geri çağırımlarının kritik öneme sahip olacağı da vurgulanmaktadır (Roberts, 2004).

GIDA GÜVENLİĞİ

Gıdalar yaşamımızı sürdürebilmemiz için ihtiyaç duyduğumuz temel öğelerdendir. Bedensel gelişim ve aktif bir yaşam yer-terli ve dengeli gıda alımıyla mümkün olmaktadır. Uygun şekilde üretilmeyen ya da tüketime kadar uygunluğunu yitiren gıdalar, halk sağlığı için tehdit oluşturabilmektedir. Dolayısıyla güvenli gıda üretimi ve tüketimi halk sağlığının korunması açısından önem arz etmektedir (Ceyhun ve Artık, 2015).

Dünya genelinde İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra endüst-riyel düzeyde gıda üretimine geçilmesi ve üretilmiş besinlerin geniş bir coğrafya ve insan topluluklarına ulaşması, dünyanın birçok yerinde gıda kaynaklı salgınların ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Bu gelişmeler güvenli gıda kavramını gıda tedariki-nin olmazsa olmazı konumuna taşımıştır. Güvenli gıda; doğru yöntemler kullanılarak üretildiği zaman insan tüketimine uygun olan, sağlık açısından tehdit oluşturmayan, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeler içermeyen gıda maddesidir (Koçak, 2007). Gıda güvenliği ise sağlıklı gıda üretmek amacıyla ham madde elde edilmesinden gıdanın tüketime kadar gerçekleşen tüm aşamalarında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alın-ması şeklinde ifade edilmektedir (Erkmen, 2010). Bir başka ifa-deyle; gıdalarda oluşabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik tehli-kelerin önlenmesi şeklinde tanımlanmaktadır (Ceyhun ve Artık, 2015).

Gıdalarda bulunan fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik teh-likeler halk sağlığını olumsuz yönde etkilemektedir. Fiziksel tehlikeler; üretim süreci aşamalarında (örn., hammadde elde etme, paketleme, taşıma) gıdada bulunmaması gereken madde-lerin (örn., kemik, saç, kâğıt, tırnak, tahta) gıdalarda varlığıyla oluşmaktadır. Kimyasal tehlikeler; çevresel atıklardan veya gı-

danın muhafaza edildiği kaplardan geçen metallerin (örn., civa, kurşun) ve temizlik maddelerinin gıdalara bulaşmasıyla veya pestisitlerin, zirai ilaçların ve veteriner ilaç kalıntılarının yasal sınırın üzerinde olmasıyla oluşmaktadır. Biyolojik tehlikeler ise gıdaların yapısında doğal yolla bulunan zehirli bileşikler (örn., solanin), uygun koşullarda üretilmeyen ve muhafaza edilmeyen gıdalarda üreyen mikroorganizmaların varlığıyla meydana gelmektedir (Erkmen 2010). Fiziksel, kimyasal ve biyolojik kontaminasyona uğramış gıdaların tüketimi sonucunda oluşan hastalıklar ise gıda kaynaklı hastalıklar kapsamında değerlendirilmektedir (Ceyhun ve Artık, 2015).

Güvensiz gıdalar her yaşta insanı tehlikeye atan küresel sağlık tehditleri oluşturmaktadır. Dünya’da her yıl 600 milyon insan kontamine olmuş gıda tüketimine bağlı olarak gıda kaynaklı hastalıklara yakalanmaktadır. Söz konusu vakaların 420 bini yaşamını yitirmektedir. Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre 220 milyon çocuk su ve gıda kaynaklı ishalle seyreden hastalıklara yakalanmakta, 96 bini hayatını kaybetmektedir (Anonim, 2021).

Bu bağlamda güvenli gıda üretimi ve halk sağlığının korunması amacıyla tüm üretim zincirini kapsayacak etkili bir yaklaşıma ihtiyaç duyulmaktadır (Artık vd., 2019). Nitekim gıdaların güvenli bir şekilde tüketime hazır hale getirilmesi amacıyla basta ABD ve AB ülkeleri olmak üzere birçok ülke çeşitli gıda güvenliği ve yönetim sistemleri uygulamaya koymuştur. GMP, GHP ve HACCP sistemlerinin birçok ülkede uygulanması zorunlu hale gelmiştir. Bu ülkeler HACCP’in 7 ilkesini temel alan kendi HACCP standartlarını oluşturmuşlardır. Bu standartlara örnek olarak; Hollanda ve Danimarka HACCP Standardı, İngiltere BRC Standardı, Almanya ve Fransa IFS Standardı, Türkiye TS 13001 HACCP Standardı verilebilir. ISO 22000 ise bu sistemlerin tarihsel gelişiminde ulaşılan en son aşamadır. (Koçak, 2007). Gıda geri çağırımların gerekliliğine dair en büyük delillerden biri risk analizidir. Gıda geri çağırma, gıda güvenliği olaylarına ve acil durumlara yanıt olarak risklerin yönetiminde temel bir araçtır. Dolayısıyla riske dayalı ulusal gıda kontrol sistemi bağlamında değerlendirilmelidir (Anonim, 2012). Bütün bu sistemlerin yürürlüğe girmesine rağmen gıda kaynaklı hastalıklar, dünya genelinde ciddi bir halk sağlığı sorunudur. Gıda kaynaklı

hastalıklarla başa çıkmak için en yaygın kullanılan yaklaşımlardan biri ürün geri çağırmadır. Bununla birlikte, geri çağırma, güvenli olanlar da dahil olmak üzere tüm benzer ürünler hakkında olumsuz görüşler oluşmasına yol açarak bir sektöre ciddi zararlar verebilir (Li vd., 2017).

GIDA GERİ ÇAĞIRMA VE GERİ ÇEKME

Gıda geri çağırma, gıda güvenliğinin sağlanamadığı senaryolara ve gıda kaynaklı halk sağlığını tehdit eden acil durumlara yanıt olarak risk yönetiminin temel bir aracı olmaktadır (Anonim, 2012). Geri çağırma sistemlerinin geliştirilmesi için 2012 yılında Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından ortaklaşa oluşturulan rehberde geri çağırmanın tanımı “Tüketicilere ulaşanlar dâhil, gıda zincirinin herhangi bir aşamasında gıdayı piyasadan çıkarma eylemi” şeklinde geniş bir kavramda yapılmıştır (Anonim, 2012).

Bu sisteminin yapısını, örnek bir geri çağırmanın nasıl yapılması gerektiğini ve bunların yanında *geri çağırma provası*, *geri çağırma sigortası* gibi farklı konuları daha iyi anlayabilmek için geri çağırmanın tanımlarıyla birlikte, benzer veya birbiri yerine kullanılabilen tanımlarının da ortaya konması gerekmektedir.

Geri çağırma ile geri çekme çoğu kez birbirleri yerine kullanılabilen ve karıştırılabilen kavramlardır. Karışıklığın en büyük sebebi güvenli olmayan gıdaların geri çekme ve geri çağırma adı altında iki farklı yol izlenerek piyasadan kaldırılmasıdır. Güvenli olmayan gıdaların tüketiciye henüz ulaşmadan piyasadan kaldırılması geri çekme ile ifade edilmektedir. Güvenli olmayan gıdanın tüketiciye ulaştıktan sonra piyasadan kaldırılması ve tüketicinin yapılan işlem hakkında bilgilendirilmesi ise geri çağırma olarak karşımıza çıkmaktadır (Anonim 2013a). Avrupa Birliği 2001/95/EC Sayılı Genel Ürün Güvenliği Direktifine göre *geri çağırma*, “üretici veya dağıtıcı tarafından halihazırda tedarik edilmiş veya tüketicilere sunulan tehlikeli bir ürünün iadesini sağlamaya yönelik herhangi bir önlem” olarak ifade edilirken *geri çekme* ise “tüketici için tehlikeli bir ürünün dağıtımını, teşirini ve teklifini önlemeyi amaçlayan herhangi bir önlem” olarak ifade edilmektedir (Anonim 2002a). Amerika Birleşik Devletleri

Tarım Bakanlığı'na (USDA) bağlı halk sağlığı düzenleme kuruluşu olan Gıda Güvenliği ve Teftiş Servisi'ne (FSIS) göre ise geri çağırma ile kastedilenin, gıdanın pazardan geri çekilmesini veya ürün stokunun geri alımını içermediği vurgulanmaktadır (Anonim, 2013b).

Gıdalar halk sağlığı için doğrudan bir tehlike arz ediyor ve satıştan kaldırılması gerekiyorsa yapılması gereken eylem gıdanın geri çağırılmasıdır. Gıdaların geri çekilmesi ise, halk sağlığı ve güvenliği ile ilgili riskin olmadığı durumlarda gıdanın satıştan kaldırılması için yapılan eylemdir. Geri çekmede genellikle üreticinin ürettiği ürün ile ilgili kalite standartlarının sağlanamamasından ileri gelen kaygıları olabileceği ifade edilmektedir. Bundan dolayı bir gıda firması ürününü geri çekerken resmi kurumlara da bilgi vermesi gerekmektedir (Anonim, 2018). Buradan anlaşılacağı üzere bir gıdanın geri çağırılması için halk sağlığını tehdit etmesi gerekirken, geri çekme faaliyetinde daha çok üreticinin ürettiği ürünün kalite standardının sağlanamaması ile ilgili bir kaygısının olması gerekmektedir.

GIDA GERİ ÇAĞIRMA SİSTEMLERİ

Günümüzde gıda üreticileri, emtia organizasyonları ve hükümetler için tüketicilerin gıda güvenliği bilgilerine yaklaşımı ve tepkisi büyük ilgi görmektedir (Taylor vd., 2016). Gıda sistemi içindeki etkin kriz yönetimi, tüketici güvenini sağlamak için gıda güvenliği sorunlarına hızlı ve eksiksiz yanıt verilmesini gerektirir (Hooker vd., 2005). Bu bağlamda gıda geri çağırma sistemleri, halk sağlığını tehdit eden gıdaların etkili bir şekilde piyasadan çıkarılmasını sağlamak için resmi makamlar ile gıda firmalarına destek sağlayan bir çerçeve oluşturmaktadır. Geri çağırma, bir firma tarafından bir ürünü piyasadan çıkarmak için gerçekleştirilen eylemlerdir. Firma, düzenleyici resmi kurumu bilgilendirir. Gıda ürünleri geri çağırıldıktan sonra, gıda hizmeti kuruluşlarının, geri çağırılan ürünleri sunmadıklarından emin olmak için satıcılarla yakın işbirliği içinde çalışması zorunludur (Cunningham, 2009). Bu sistemlerin kendi içlerinde belirli bir yasal çerçeve, yetkili bir kurum, önceden belirlenmiş sorumluluk ve roller, rehberlik ve eğitim, etkili iletişim mekanizmaları ve kayıt tutma gibi ilkeleri içermesi gerekmektedir (Anonim,

2012). Dünya üzerinde Amerika Birleşik Devletleri ve Birleşik Krallık başta olmak üzere birçok ülkede ulusal geri çağırma sistemi mevcuttur. AB gibi çok uluslu topluluklarda ise devletlerin ortak yasal çerçevesi çevresinde birleşen bir geri çağırma sistemi oluştuğu görülmektedir.

Amerika Birleşik Devletleri'nde gıda geri çağırma faaliyetlerini yürütmek ve denetlemekle görevlendirilmiş iki kurum bulunmaktadır. Bu kurumlar ABD Tarım Bakanlığı (USDA) ve Gıda ve İlaç İdaresi'dir (FDA). FDA yetkilerini Federal Gıda, İlaç ve Kozmetik Yasası'ndan (FDCA) almaktadır. Süt, tahıl ürünleri, meyve ve sebzeler ile USDA tarafından denetime tabi tutulmayan bazı kırmızı et ve kanatlı ati konservelerinin denetimi yetki alanının içerisinde bulunmaktadır. Amerika Birleşik Devletleri'nde kırmızı et, kanatlı eti ve yumurta ürünlerinin denetim faaliyetlerini yürüten, sağlıklı ve doğru bir şekilde üretilip etiketlenmesini sağlamak için yönetmelikleri uygulayan ve bu ürünlerin güvenliğinin iyileştirilmesini garanti ve kontrol eden kurum USDA'dır. USDA yetkilerini Et Denetim Yasası'ndan (FMLA) ve Kanatlı Ürünleri Denetim Yasası'ndan (PPIA) almaktadır. USDA bünyesinde barındırdığı kurumlardan biri olan FSIS aracılığıyla bu ürünler üzerindeki enetleyici ve düzenleyici faaliyetlerini sürdürmektedir (Roberts 2004). FSIS'in tüketicileri belirli ürünlerin zararlı mikroorganizmalarla kontamine olduğu konusunda uyarmasının birincil yolu geri çağırmadır (Taylor vd., 2016). FSIS'e göre geri çağırma için gönüllülük esastır (Hooker vd., 2005). Bu husus FSIS'in Et ve Kanatlı Ürünlerinin Geri Çağırılması ile ilgili direktifinde "geri çağırma bir şirketin Federal Et Muayene Yasası veya Kanatlı Ürünleri Muayene Yasası hükümleri uyarınca içine yabancı madde karıştığına veya yanlış markalandığına inanmak için bir neden olduğunda, dağıtılmış et veya kanatlı ürünlerinin ticaretten gönüllü olarak çıkarılmasıdır." şeklinde belirtilmektedir (Anonim, 2013b). FSIS tüm geri çağırma gönüllü geri çağırma olarak tanımlanmasına rağmen geri çağırma FSIS 'in talebi üzerine de başlatılabilmektedir. FSIS'in talebine rağmen bahsi geçen şirketler ürünlerini geri çağırma reddederse, FSIS bu ürünleri ticaretten alıkoyma ve ele geçirme konusunda yasal yetkiye sahiptir (Anonim, 2011). Yerel ve ulusal medya daha sonra geri çağırma bilgilerini kamuoyuna yayar (Taylor vd., 2016).

FSIS bünyesinde oluşturulan Geri Çağırma Komitesi herhangi bir gıda üreticisine geri çağırma faaliyeti başlatmasını tavsiye ettiği zaman, Komite geri çağırma faaliyetini göreceli sağlık riskine göre aşağıdaki şekilde üç sınıfta değerlendirmektedir. Sınıf I geri çağırma, gıdaları tüketmenin sağlık sorunlarına veya ölüme neden olma olasılığının olduğu bir sağlık tehlikesi durumu içermektedir. Sınıf II geri çağırma, gıdaları tüketmekten kaynaklanan olumsuz sağlık sonuçlarının düşük bir olasılıkta olduğu potansiyel bir sağlık tehlikesi durumunu içermektedir. Sınıf III geri çağırma, gıdaları tüketmenin sağlık açısından olumsuz sonuçlara neden olmayacağı bir durumu içermektedir (Cunningham, 2009, Anonim, 2011). Hooker ve diğ. (2005) USDA'nın daha ciddi halk sağlığı sonuçları olan geri çağırma odaklanmasına rağmen, artan geri çağırma sıklığı ve ölçeği, bu olaylara yeterli dikkatin verilip verilmediğini sorguladığını, kamu-özel kriz yönetimi sürecini değerlendirmek için geri çağırma etkinliğinin üç ölçüsünün değerlendirildiğini ve sonuçta Sınıf I veya mikrobiyolojik geri çağırmanın daha etkin bir şekilde yönetildiğine dair bir kanıt olmadığını ileri sürmüşlerdir. Amerika Birleşik Devletleri 'nde FSIS'in yürüttüğü geri çağırma sisteminin işleyişi şu şekilde gerçekleşmektedir:

FSIS bir potansiyel geri çağırma ihtiyacının farkına vardığında, bir ön soruşturma yürütür. Daha sonra, bir geri çağırma komitesi, firma tarafından sağlanan bilgilere dayanarak geri çağırma önerilip önerilmeyeceğini belirler (örn., geri çağırma nedeni, geri çağırmanın sınıflandırması, tahmini kontamine/riskli ürün miktarı). Komite geri çağırmanın gerekli olduğuna karar verdiğinde, tavsiye FSIS'in onayına bağlıdır. Geri çağırmanın onaylanmasının ardından FSIS, tavsiyesini bildirmek için firma ile iletişime geçer. Ardından FSIS, geri çağırılan ürün ve geri çağırma düzenleyen firma hakkında bilgileri ve kontamine olmuş ürünün nasıl düzgün bir şekilde ele alınacağına dair talimatları içeren bir geri çağırma bültenini yayınlar (Pozo ve Schroeder, 2016). FDA, firma tehlikeli ürünleri yazılı bir talep olmaksızın piyasadan çıkarmaya istekli değilse, ürün geri çağırma talebinde bulunabilir (Cunningham 2009).

Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları (FSANZ), 1991 yılında kurulmuş, bağımsız ve resmi bir kuruluştur. FSANZ gıda

katkı maddeleri, ingredientler, ile ilgili standartları düzenlemenin yanında et ve süt ürünleri ile işlenmiş gıdalardan sorumlu bir kuruluştur. Aynı zamanda Avustralya’da gerçekleşen gıda kaynaklı geri çağırmaları da koordine etmektedir. FSANZ gıda geri çağırma ticari seviye, tüketici seviyesi ve zorunlu geri çağırma şeklinde 3 ana başlık altında toplamaktadır. Ticari seviye; ürünün toptancılardan, perakende satış noktaları ile dağıtıcılardan alınmasını içerir. Bu tür geri çağırma, hemen tüketilmek üzere üretilmiş gıdaları veya tesislerde hazırlanan gıdaları satan hastaneleri, restoranları ve catering kuruluşlarını kapsayabilmektedir. Bu tür geri çağırma, toptan satılan veya perakende olarak satılıyorsa hemen tüketilmek üzere satılan gıdalarla sınırlıdır. Tüketici seviyesi; ürünün her noktadan geri alınmasını içerir. Tüketicilerin elinde bulunan etkilenen herhangi bir ürün de dahil olmak üzere üretim, dağıtım ve perakende ağları/zincirlerindeki noktaları içermektedir. Zorunlu geri çağırma; gıda üreticilerinin bir gıda ürününü geri çağırma zorunda oldukları geri çağırma kapsamaktadır (Anonim, 2018a).

AB ‘de gıda geri çağırmanın ilke ve esasları 178/2002/EC sayılı tüzükte yer almaktadır. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini oluşturan ve gıda güvenliği konularında prosedürleri belirleyen 178/2002/EC sayılı tüzükte güvensiz olması durumunda, bir yiyeceğin piyasaya sürülmeyeceği belirtilmektedir (Anonim 2002b). 21/95/EC sayılı Genel Ürün Güvenliği Yönergesi’nin 19 ‘uncu maddesinde “ bir gıda işletmesi, ithal ettiği, ürettiği, işlediği veya dağıttığı bir gıdanın gıda güvenliği gerekliliklerine uygun olmadığına karar verirse, söz konusu gıdanın piyasadan çekilmesi için derhal işlem başlatacak ve yetkili mercileri bilgilendirecektir” hükmü yer almaktadır (Anonim 2002a). Yönetmeliğin genel amacı insan sağlığını korumak olduğundan, yalnızca insan sağlığı için bir risk olduğuna inanmak için bir neden olduğu durumları kapsayacak şekilde genişletilebileceği belirtilmektedir. Aynı zamanda gıda güvenliği gerekliliklerinin karşılanıp karşılanmadığı konusunda endişe yaratabilecek ürünleri de kapsamakta olduğu ifade edilmektedir (Ekstrand ve Nilsson 2011).

Türkiye’de ulusal gıda geri çağırma sistemi açısından gerçekleştirilen ilk yasal düzenleme Ürün Güvenliği ve Teknik Düzen-

lemeler Kanunu'dur. 12 Mart 2020 31066 Sayılı Resmi Gazete 'de yayınlanan ve bir yıl sonra yürürlüğe giren Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler Kanunuyla geri çağırma Türkiye'de de zorunlu hale gelmiştir. İlgili kanunun 7 maddesinde gıda işletmeleri için "Piyasaya arz etmiş olduğu bir ürünün uygun olmadığını öğrendiği veya bilmesinin gerektiği hallerde ürünü uygun duruma getirmek ve gerektiğinde ürünün piyasaya arzını durdurmak, ürünü piyasadan çekmek veya geri çağırma için gerekli düzeltici önlemleri ivedilikle alır. Ürünün risk taşıdığı durumlarda özellikle sağlık ve güvenlik bakımından risk teşkil eden hususlar ile alınan düzeltici önlemler ve sonuçları hakkında ayrıntılı bir şekilde ve ivedilikle yetkili kuruluşu bilgilendirir" ifadesine yer verilmiştir (Anonim, 2020). İlgili Kanunun yürürlüğe girmesinin ardından halk sağlığını tehdit edecek gıdaların geri çağırılması yasal olarak zorunlu hale gelmiş, gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından önemli bir gelişme yaşanmıştır.

Gıda geri çağırmada resmi kuruluşların ve gıda üreticilerinin işlevlerinin yanı sıra yerel ve ulusal medya geri çağırma bilgilerini kamuoyuna yayarak tüketicileri bilgilendirir (Taylor vd., 2016). Çoğu geri çağırma -bazıları ciddi ihlaller olmasa da- son zamanlarda tehlikeli gıda geri çağırmaları olarak medyada yüksek oranda duyurulmuştur. Li ve diğ. (2017) Ağustos 2010'da ABD'de bir Salmonella salgını nedeniyle yarım milyardan fazla yumurtanın geri çağırılması üzerine yapılan anketlerde, tüketicilerin geri çağırma konusunda yüksek düzeyde farkındalığa sahip olduklarını, ancak belirli ayrıntılar hakkında daha az bilgiye sahip olduklarını bildirmişlerdir. Basının bu desteğine ve gıda geri çağırmalarının yarattığı tanıtıma rağmen, FDA'nın geri çağırma faaliyetlerindeki rolünün yalnızca tüketiciler tarafından değil, aynı zamanda haber medyası ve hatta bazen denetime tabi sektör tarafından bile yanlış anlaşıldığı FDA tarafından bildirilmiştir. Tüketicilerin geri çağırmalardaki paydaş rolünü yerine getirmesinde, hangi geri çağırılan ürünlerin kaldırılması gerektiğini belirlemek ve bilgilenecek için FDA'nın Web sitesini kontrol etmelerinin önemli olduğu bildirilmektedir. Nitekim, Rutgers Üniversitesi'ndeki Gıda Politikası Enstitüsü Gıda Politikası direktörü William K. Hallman, "Tüketicilerin geri çağırmalarla ilgili haberlere dikkat etmelerini sağlamanın zor olmadığını, ancak geri çağırılan gıda ürünlerini evlerinde arama adımını at-

malarını sağlamanın gerçekten çok zor olduğunu” ifade etmiştir (Cunningham, 2009).

İlgili Standartların Karşılaştırılması

Günümüzde dünya genelinde gıda ürünlerinde en yaygın kalite kontrol yönetim sistemlerinden ISO 22000, IFS ve BRC’de yer alan gıdaların geri çağırılmasıyla ilgili maddelerin ve yükümlülüklerin de karşılaştırılması ulusal ve uluslararası ticaret ağının içerisinde bulunan gıda firmalarının konuyla ilgili bakış açılarına da ışık tutacaktır. Bu bağlamda günümüzde en güncel versiyonları olan ISO 22000:2018, IFS versiyon 6.1 ve BRC Global Standart for Food versiyon 7’nin karşılaştırılması yapılacak olursa:

- ISO 22000:2018 de ilgili madde 8.9.5, IFS Versiyon 6.1 de ilgili madde 5.9.2 ve BRC Global Standart Versiyon 7 de ilgili madde 3.11’dir.
- Bahsi geçen standartların hepsinde insan sağlığını tehdit ürünlerin çağırılması, bunu sağlayacak bir ekibin oluşturulması, geri çağırma provası faaliyetlerinin planlanması veya geri çağırma tatbikatı yapılması yükümlülüklerine yer verilmektedir (Anonim 2015, Anonim 2017, Anonim 2018b).
- Aralarındaki fark ise; BRC’de geri çağırma ile ilgili maddeler temel gereklilik kriterleri kapsamına girmemektedir (Anonim, 2015). IFS standardında ise KO (Knock-out) gereklilik olarak belirtilmektedir (Anonim, 2017).

Uluslararası Standart Organizasyonlarından ISO 2013 yılında Ürün Tedarikçileri için Ürün Geri Çağırma Standardını yayınlamıştır. ISO 10393 numaralı bu standart ISO 10377 numaralı ürün güvenliği ile ilgili standart paralelinde hazırlanmıştır. Standardın başlıca amacı üreticilere ürün satış merkezlerine gittikten sonra geri çağırma ve diğer düzeltme faaliyetlerini düzenleyen bir rehberlik oluşturmaktadır (Anonim, 2013c).

Geri Çağırma Stratejileri

İşletmelerin geri çağırmaya verdikleri yanıt, diğer bir ifadeyle geliştirdikleri eylemler ilk olarak Siomkos ve Kurzbard (1994) tarafından dört ayrı başlıkta toplanmıştır. Bunlar inkar, gönüllü geri çağırma, gönülsüz geri çağırma ve olağanüstü çabadır.

İnkâr stratejisinde firma ürettiği kusurlu ürün ile ilgili so-

rumluluğu reddetmektedir. Gönüllü geri çağırma firma resmi kurumların çağrısını beklemeden kendi kararıyla geri çağırma sürecini başlatmaktadır. Gönülsüz geri çağırma resmi devlet kurumlarının direktifleri doğrultusunda yapılan geri çağırma. Son olarak olağan üstü çabada firma, oluşan kriz ile ilgili sorumluluğu üstlenerek ve tüketici refahını gözeterek yanıt verir (Siomkos ve Kurzbard, 1994).

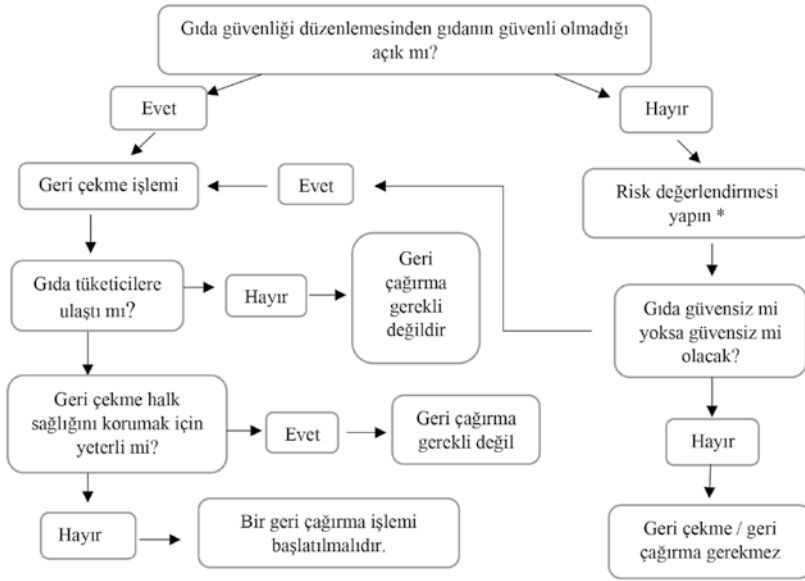
Geri Çağırma İzlenebilirliğin Önemi

İzlenebilirlik; gıda güvenliğini arttırmak ve olası kontaminasyon kaynağını belirlemek amacıyla, gıdaya bulaşma riski bulunan veya bulaşmış içeriğin çiftlikten çatala bütün üretim aşamalarında ileriye ve geriye dönük olarak takibinin yapılabilmesidir (Özbyay-Doğu ve Şireli, 2015). İzlenebilirlik sistemi; gıda üreten işletmelerin gıda zinciri boyunca gıdanın izini sürmek için kullanılan sistemdir. Gıda üreticilerinin olası geri çağırma faaliyeti için asgari olarak bir adım geri bir adım ileri yaklaşımına uygun şekilde kayıt tutmaları gerekmektedir. Gıda geri çağırma açısından izlenebilirliğin hedefleri:

- Gıda zinciri boyunca, gıdanın tüketiciye doğru fiziksel akışının izlenebilmesini ve hammaddelerin tedarikçiye doğru akışının izlenebilmesini sağlayacak eşsiz bir parti/lot/sevkiyat numarası tanımlanmasını sağlamak.
- Gıda üreticileri tarafından yetkili makamlar talep ettiğinde kısa bir süre içerisinde temin edilebilecek şekilde izlenebilirlik kayıtlarını oluşturmak (Anonim 2012).

Geri Çağırma Faaliyetinde Karar Süreci

Karar ağaçları geri çağırma sürecinin nasıl gerçekleşebileceğini gösteren örnek şemalardır (Şekil 1). Karar ağaçlarındaki eylemleri yetkili makamlar veya gıda işletmeleri gerçekleştirebileceği gibi karar süreci müşterek sürdürülebilmektedir (Anonim, 2012). Başka bir ifadeyle karar ağaçları şüpheli bir gıdanın güvenli olup olmadığının belirlenme sürecini ve alınacak önlemleri özetlemektedir (Anonim, 2019).



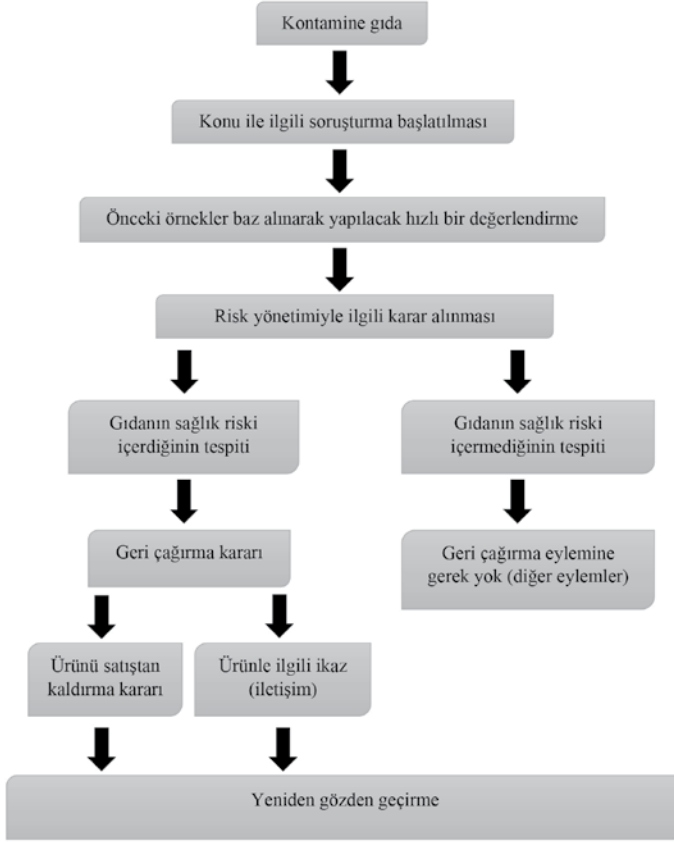
Şekil 1. Örnek Geri Çağırma Karar Süreci

Kaynak. Anonim, 2019.

Gıdaların gıda güvenliği mevzuatına uygun olarak üretilmediği, işlenmediği ve/veya depolanmadığı durumlarda, yapılan risk değerlendirmesi ve gıdanın güvensiz olup olmadığını belirlerken dikkate alınmalıdır.

Gıda Geri Çağırma Senaryoları

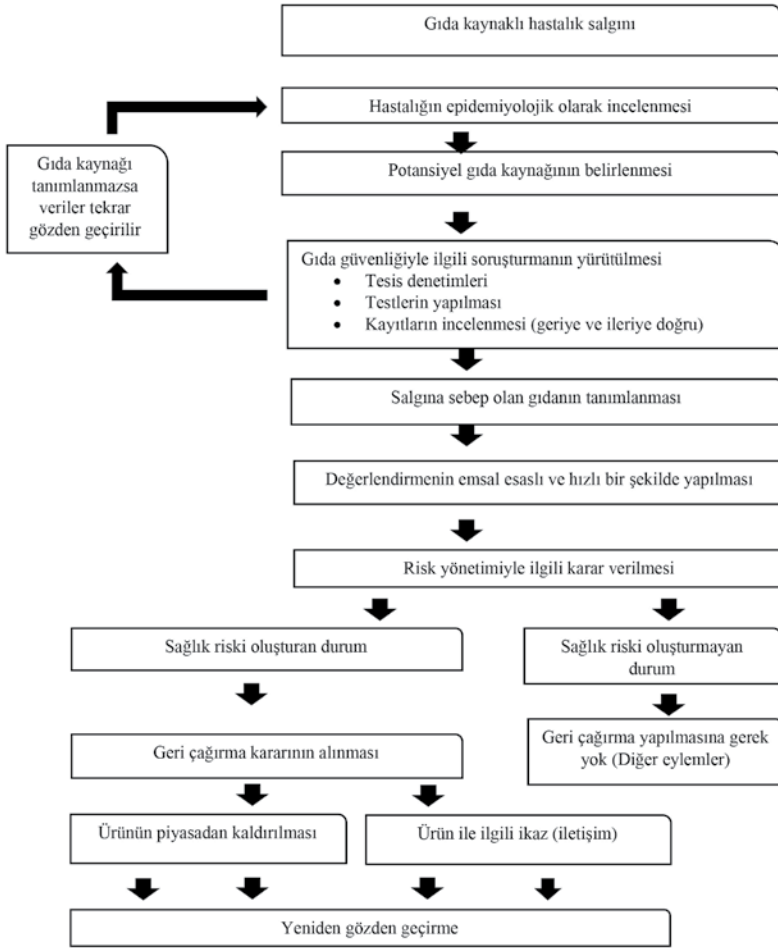
Farklı gıda geri çağırma durumları farklı risk yönetimini, farklı süreçleri ve farklı eylemleri gerektirebilmektedir. Bu sebeple halk sağlığının tehlikeye girdiği farklı senaryolar için farklı karar ağaçları hazırlamak mümkündür (Anonim, 2012). Yerel olarak üretilmiş kontamine bir gıda ile ilgili ürünleri bulmak ve geri çağırma için yoğun izleme faaliyeti gerektirecek nispeten basit bir senaryo Şekil 2’de verilmektedir (Anonim, 2012).



Şekil 2. Kontamine Gıdanın Tetiklediği Geri Çağırma Senaryosu

Kaynak. Anonim, 2012.

Gıda kaynaklı bir hastalık salgınına içeren ve geri çağırma sürecinin başlatılması için gıda güvenliğiyle ilgili soruşturmalardan önce derinlemesine epidemiyolojik araştırmalar yapılmasını gerektiren bir değer senaryo Şekil 3'te verilmektedir (Anonim, 2012).



Şekil 3. Gıda Kaynaklı Hastalık Salgını Şüphesinin Tetiklediği Geri Çağırma Senaryosu

Kaynak. Anonim, 2012.

ET VE ET ÜRÜNLERİNDE GERİ ÇAĞIRMA

Gıda güvenliği, uluslararası et pazarı için en önemli konulardan biridir. Et endüstrilerindeki gıda güvenliği sorunları dünya çapında yaygındır ve uluslararası ticaret ve hayvancılık endüstrilerinde yoğun bir şekilde tartışılmaktadır. Büyük bir et ihracatçısı olan ABD’de et endüstrisinin son yıllarda karşılaştığı bazı durumlar, gıda güvenliği olaylarından ve politikalarından daha

fazla ilgi toplamıştır. Örneğin, ABD ve AB arasındaki sığır etinde hormon tartışması, her iki tarafta da önemli politika değişiklikleri ve tazminat çabalarını beraberinde getirmiştir. Et kontaminasyonları arasında önemli patojenler olarak *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* ve *Campylobacter jejuni* bulunur. (Shang ve Tonsor, 2017).

ABD’ de kırmızı et ve kanatlı eti endüstrisindeki geri çağırılmaların 1993’ten 2002’ye kadar 38’den 128’e yükseldiği ifade edilmektedir. Aynı süreç zarfında gıda kaynaklı hastalıkların morbiditesinde azalma gözlemlendiği belirtilmektedir. Bu süreç zarfında geri çağırılmaların büyük bir kısmının *Listeria monocytogenes* ve *Escherichia coli* O157:H7 kaynaklı olmasının yanında bu patojenlerin insidans oranlarının da azaldığı belirtilmektedir (Kramer vd., 2005). ABD’deki en büyük gıda geri çağırılmalarından biri 1997’deki *Escherichia coli* O157:H7 kaynaklı Hudson Food Co.’nun 25 milyon pound miktarındaki kıymayı geri çağırmasıdır (Skees vd., 2001). Bu geri çağırma sonucunda şirket en büyük müşterisi Burger King’i kaybetmiş ve Tyson Foods tarafından devralınmıştır (Belluck, 1997). Bir diğer büyük çaplı gıda geri çağırma ise Bill Mar Foods geri çağırmasıdır. Sosisli ve şarküteri ürünleri tedarik eden şirket 1998 yılında 35 milyon pound miktarındaki ürününü geri çağırmıştır. Üretim hattındaki bir soğutma ünitesinin sökülmesinin ardından meydana gelen yoğunlaşma sonucunda meydana geldiği düşünülen *Listeria monocytogenes* kontaminasyonlu gıdaların tüketimi sonucunda 100 den fazla kişinin hastalandığı ve 21 kişinin hayatını kaybettiği bildirilmektedir (Skees vd., 2001). FSIS, 370 milyon pound’dan fazla et ve kümes hayvanı ürününü geri çağırmış ve 1998–2014 yılları arasında 680 Sınıf 1 geri çağırma denetlemiştir. Bu gelişmeler üzerine firmaların geri çağırma maliyetlerini içselleştirdiğini ve yüksek gıda güvenliği maliyetlerinin gıda güvenliği yatırımlarına yol açtığı iddia edilmektedir (Ollinger ve Houser, 2020).

Taylor ve diğ. (2016) Aralık 2003’te Amerika Birleşik Devletleri’nde Sığır Spongiform Ensefalopatisi (BSE) tespit edilmesinden sonra gıda güvenliğinin medyada geniş yer aldığını ve düzenleyici kontrollerde değişikliklere yol açtığını, bununla birlikte BSE olayını takiben en az iki yıl boyunca insanların kıymaya bakış ve geri çağırılmalara tepki verme biçiminde bir değişikliğe

neden olduğuna dair güçlü kanıtlar bulduklarını bildirmişlerdir. Araştırmacılar, perakende dana kıyma satın alımlarında kişi başına 0,26 librelilik bir azalma olduğunu, ülke çapında bir geri çağırmanın ardından iki haftalık bir dönemde sığır eti endüstrisinde 97 milyon doların üzerinde zarara yol açacağını ileri sürmüşlerdir.

GERİ ÇAĞIRMA SİGORTASI

Gıda geri çağırmaları, gıda endüstrisinde büyük bir endişe kaynağı olmuştur. Çünkü resmi kurumların ve tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki hassasiyetlerinin, gıda firmaları için önemli ekonomik kayıplara neden olabileceğini düşünmüşlerdir. Bir gıdanın geri toplanmasından kaynaklanabilecek genel etkinin değerlendirilmesi, firmaların maruz kaldığı maliyetlerin tam olarak anlaşılmasını gerektirir. Geri çağırma boyutu, firmanın geri çağırmayı yönetme deneyimi ve medya bilgileri, et ve kümes hayvanı geri çağırmalarının ekonomik etkisinin itici güçleridir. Ortalama olarak, hissedarların servetinin, bir firmanın ciddi bir gıda güvenliği tehlikesi içeren bir geri çağırma işlemine dahil edilmesinden sonraki 5 gün içinde yüzde 1,15 oranında azaldığını, bunun da 109 milyon dolara eşdeğer olduğunu bildirmişlerdir (Pozo ve Schroeder 2016). ABD'deki Market Üreticileri Derneği (GMA, 2011), 1 milyar doları aşan satışları olan büyük yiyecek ve içecek şirketlerine geri alma, imha, geri ödeme ve diğer doğrudan geri çağırma maliyetlerinin, geri çağırma başına 10-29 milyon dolar olduğunu bildirmektedir. Bunların yanı sıra gıda güvenliği için kaybedilen bir itibarı geri kazanma ve sorumluluk taleplerinde mağdurları tazmin etme maliyetleri bir firmayı iflas ettirebilir (Ollinger ve Houser, 2020).

Doksanlı yılların başından itibaren sigorta şirketleri işletmecilere geri çağırma faaliyetlerinin maliyetlerini karşılamaya yönelik poliçeler sunmaya başlamıştır. Bu tür poliçeler ürün sorumluluğunun maliyetleri ve şirketin gıda kaynaklı hastalıklardan kaynaklanan büyük çapta geri çağırma kararlarının oluşturduğu krizler nedeniyle şirketlerde meydana gelebilecek iflasları önlebilmektedir (Kramer vd., 2005).

Geri çağırma sigortası kapsamında standart teminat türleri ge-

nellikle sağlık ve güvenlik tehlikelerinin oluşmasını önlemek ve tedbirlerin alınması ve önlemlerin yasal olarak yetkili bir kurum tarafından talep edilip sigorta yetkilisi tarafından onaylanması koşuluyla geri çağırma masraflarının karşılanması gibi unsurları içermektedir. Burada geri çağırmanın zorunlu mu yoksa gönüllü mü yapılacağı sorusu akla gelmektedir. Çünkü standart sigorta poliçeleri yalnızca zorunlu geri çağırmaları kapsamaktadır. Bu tip bir poliçenin olası bir geri çağırma durumunu kapsayıp kapsamayacağı net olmamaktadır. Oysaki bir gıda işletmesi ürünüyle ilgili insan sağlığını tehdit edecek bir durumun söz konusu olduğuna inandığı anda 178/2002/ EC tüzüğüne göre ürününü piyasadan çekme yükümlülüğü altına girmektedir. Buna karşın standart bir sigorta poliçesinin gönüllü bir geri çağırma kapsamayacağı belirtilmektedir (Ekstrand ve Nilsson, 2011).

Türkiye’de 12 Mart 2021’de yürürlüğe giren Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler Kanunundan sonra Türkiye’de bu sürecin nasıl işleyeceği ve geri çağırma sigorta poliçelerinin gönüllü geri çağırmaları da kapsayıp kapsamayacağı belirsizliğini korumaktadır. Ancak aynı Kanunun 6. Maddesinde “Ürünün, bir kişiye veya bir mala zarar vermesi halinde, bu ürünün imalatçısı veya ithalatçısı zararı gidermekle yükümlüdür” 7 Maddesinde “Piyasaya arz etmiş olduğu bir ürünün uygun olmadığını öğrendiği veya bilmesinin gerektiği hallerde ürünü uygun duruma getirmek ve gerektiğinde ürünün piyasaya arzını durdurmak, ürünü piyasadan çekmek veya geri çağırma için gerekli düzeltici önlemleri ivedilikle alır” ifadeleri yer almaktadır (Anonim, 2020). Buna göre ilerleyen zamanlarda firmaların bu yükümlülüğü maddi olarak karşılayabilmek için geri çağırma sigortasını gündemlerine almaları kaçınılmazdır.

SONUÇ

Dünya genelinde İkinci Dünya Savaşı’ndan sonra endüstriyel düzeyde gıda üretimine geçilmesi ve üretilmiş besinlerin geniş bir coğrafya ve insan topluluklarına ulaşması, güvenli gıda kavramını gıda tedarikinin olmazsa olmazı konumuna taşımıştır. Nitekim gıdaların güvenli bir şekilde tüketime hazır hale getirilmesi amacıyla GMP, GHP, HACCP vb sistemler birçok ülkede uygulanması zorunlu hale gelmiştir. Bu ülkeler HACCP’in 7 il-

kesini temel alan kendi HACCP standartlarını oluşturmuşlardır.

Bütün bu sistemlerin yürürlüğe girmesine rağmen gıda kaynaklı hastalık, dünya genelinde ciddi bir halk sağlığı sorunu olduğundan gıda kaynaklı hastalıklarla başa çıkmak için son yıllarda en yaygın kullanılan yaklaşımlardan biri ürün geri çağırma gündeme alınmıştır. Bu amaçla gelişmiş ülkelerde geri çağırma ile ilgili yönetmelikler uygulamaya alınmıştır. Avrupa Birliği 2001/95/EC Sayılı Genel Ürün Güvenliği Direktifi, Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından ortaklaşa 2012 yılında oluşturulan ortak rehber ve USDA FSIS Directive 8080.1 Sayılı direktifi geri çağırımları düzenlemek için yapılan girişimlerdir.

Türkiye’de 12 Mart 2020 31066 Sayılı Resmi Gazete yayınlanan ve bir yıl sonra yürürlüğe giren Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler Kanunuyla geri çağırma Türkiye’de de zorunlu hale gelmiştir. İlgili Kanunun yürürlüğe girmesinin ardından halk sağlığını tehdit edecek gıdaların geri çağırılması yasal olarak zorunlu hale gelecek, dolayısıyla gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından önemli bir gelişme yaşanacaktır. Kanunun 6. Maddesi (Ürünün, bir kişiye veya bir mala zarar vermesi halinde, bu ürünün imalatçısı veya ithalatçısı zararı gidermekle yükümlüdür) ve 7 Maddesine (Piyasaya arz etmiş olduğu bir ürünün uygun olmadığını öğrendiği veya bilmesinin gerektiği hallerde ürünü uygun duruma getirmek ve gerektiğinde ürünün piyasaya arzını durdurmak, ürünü piyasadan çekmek veya geri çağırma için gerekli düzeltici önlemleri ivedilikle alır) göre ilerleyen zamanlarda firmaların bu yükümlülüğü maddi olarak karşılayabilmek için geri çağırma sigortasını gündemlerine almaları kaçınılmaz olacaktır.,

KAYNAKÇA

Anonim, (2002a). Official Journal of the European Communities, Directive 2001/95/EC of the European Parliament and of the Council of 3 December 2001 on general product safety Erişim tarihi 14.07.2020 Erişim adresi, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0095&from=EN>).

Anonim, (2002b). Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council, OJ L31 / 1, article 14 Erişim adresi, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=EN>.

Anonim, (2003). *Trade Reforms and Food Security: Conceptualizing the Linkages*, Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome, p. 28.

Anonim, (2008). *Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik*. Resmi Gazete, Sayı: 27009.

Anonim, (2011). United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service, Food Safety Information FSIS Food Recalls, Erişim adresi, https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/27fbd74b-3d95-4f6a-b19a-1f6da6d4e835/FSIS_Food_Recalls.pdf?MOD=AJPERES.

Anonim, (2012). *FAO/WHO guide for developing and improving national food recall systems*. FAO/WHO [Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization],. Rome. p. 68.

Anonim, (2013a). *Food Safety Authority of Ireland. Guidance Note 10: Product Recall and Traceability*, Revision 3. p. 25.

Anonim, (2013b). Recall of Meat and Poultry Products. FSIS Directive 8080.1 revision 4, Erişim tarihi: 24 Mayıs 2020, Erişim adresi: <https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/77a99dc3-9784-4a1f-b694-ecf4eea455a6/8080.1.pdf?MOD=AJPERES>).

Anonim (2013c). *Consumer Product Recall-Guidelines for Suppliers*. ISO 10393. Reference Number, ISO10393:2013 (E).

Anonim, 2015. Global standart gıda güvenliği, versiyon 7. 3.11. s. 23.

Anonim, (2017). *IFS Food, Standard for auditing quality and food safety of food products*, version 6.1. 5.9.2 p. 81.

Anonim, (2018a). NSW Food Authority. Food recalls and withdrawals Erişim tarihi 14.07.2020 Erişim adresi: https://www.foodauthority.nsw.gov.au/sites/default/files/_Documents/industry/food_recallsand_withdrawals.pdf.

Anonim, (2018b). *ISO 2200 International Standard, Food safety management systems -requirements for any organization in the food chain*. second edition. 8.9.5, p. 29.

Anonim, (2019). Guidance on Food Traceability, Withdrawals and Recalls within the UK Food Industry Erişim adresi, https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/10850-fsa-guidance-on-food-recalls_accessible-master-ln.pdf.

Anonim, (2020). *Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler Kanunu*, Resmi Gazete, 12.03.2020. Sayı: 31066.

Artık N, Şanlıer N, Ceyhun Sezgin A, (2019). Gıda Güvenliği Kavramı ve Dünya, AB Ülkeleri ile Türkiye’de Gıda Güvenliğinin Genel Durumu, In: *Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı, 2nci baskı, Ankara, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd Şti*, 233-62.

Belluck P, (1997). The tangled trail that led to a beef recall, The New York Times.

Erişim adresi, <https://www.nytimes.com/1997/08/24/us/the-tangled-trail-that-led-to-a-beef-recall.html>.

Cengiz V, İlhan E, (2016). 2008 Dünya Gıda Krizi ve Türkiye’de Etkisi. *Ziraat Mühendisliği*, (363), 12-16.

Ceyhun A, Artık N, (2015). Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), s. 56-62.

Cunningham E. (2009). How Is a Food Product Recalled? *Journal of the American Dietetic Association*, 1488.

Ekstrand SS, Nilsson KL, (2011). Faced with Recall – How good is your Insurance, *European Journal of Risk Regulation*, 2(2), 244-46.

Erkmen O, (2010). Gıda Kaynaklı Tehlikeler ve Güvenli Gıda Üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53(3), 220-35.

Giray H, Soysal A. (2007). Türkiye’de gıda güvenliği ve mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6 (6), s. 485-90.

Hooker NH, Teratanavat RP, Salin V, (2005). Crisis management effectiveness indicators for US meat and poultry recalls. *Food Policy*, 30, 63-80.

Kartal M, Sivri N, (2007). Gıda Güvelliği ve Uygulamaları Açısından Dünya, AB ve Türkiye. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 2, 19-29.

Koçak N, (2007). ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Uygulama Sürecinde Temel Adımlar. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(4). 135-59.

Kramer MN, Coto D, Weidner JD, (2005). The science of recalls, *Meat Science*, 71, 158-63.

Kübler R, Albers S, (2010). Communication Behavior of Companies in Product Recalls Without Customer Identification Information. *Marketing ZFP*, 32(1), 59-70.

Li T, Bernard JC, Johnston ZA, a, Messer KD, Kaiser HM, (2017). Consumer preferences before and after a food safety scare: An experimental analysis of the 2010 egg recall. *Food Policy*, 66, 25–34.

Ollinger M and Houser M, (2020). Ground beef recalls and subsequent food safety performance. *Food Policy*, 97, 10197.

Özbay Doğu S, Şireli U, (2015). Gıdalarda İzlenebilirlik. *Gıda*, 40(5), 295-302.

Pozo VF, Schroeder TC, (2016). Evaluating the costs of meat and poultry recalls to food firms using stock returns. *Food Policy*, 59, 66-77.

Roberts MT, (2004). Mandatory Recall Authority: A Sensible and Minimalist Approach to Improving Food Safety, *Food and Drug Law Journal*, 59(4), 563-83.

Shang X and Tonsor GT, (2017). Food safety recall effects across meat products and regions. *Food Policy*, 69, 145–15.

Siomkos G, Kurzbard G, (1994) The Hidden Crisis in Product-harm Crisis Management. *European Journal of Marketing*, 28(2), 30-41.

Skees JR, Botts A, Zeuli KA, (2001). The potential for recall insurance to improve food safety. *International Food Agribusiness Management Review*, 4, 99-111.

Tayar M, Yıbar A, (2008). AB Uyum Sürecinde Türkiye’de Gıda Güvenliğinin Değerlendirilmesi. *Dünya Gıda Dergisi*, 34-41.

Taylor M, Klaiber HA, Kuchler F, (2016). Changes in U.S. consumer response to food safety recalls in the shadow of a BSE scare. *Food Policy*, 62, 56–64.

Teratanavat R, Salin V, Hooker NH, (2005). Recall event timing: Measures of managerial performance in US meat and poultry plants. *Agribusiness: An International Journal*, 21(3), p. 351-73.

MESLEKYÜKSEKOKULU AŞÇILIK PROGRAMI ÖĞRENCİLERİNİN AHİLİK HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNİN VE AHİLİK DEĞERLERİNİN İNCELENMESİ

Ercan GENÇ²⁴

İsmail DÖNMEZ²⁵

Seraceddin GÜRBÜZ²⁶

GİRİŞ

Eğitim, bireyin yaşamında kalıcı, istendik davranış değişikliğini hedeflemektedir. Bu hedef doğrultusunda istendik davranış değişikliğinin gelecek kuşaklara kültürlenme yoluyla aktarılması hem kuşaklar arası birlik hem de kültürel birikimin asırlarca yaşamasını sağlayacaktır. Eğitimde kültürün bireyi toplum içerisinde pasif olmaktan çıkararak aktif olmasında önemli rol oynamaktadır (Çoban, 2018). Her ulusun eğitim modelini o ulusun sosyal ve kültürel değerleri belirlemektedir (Cramer ve Browne, 1977). Eğitimin amacı, bireye bilgi ve beceri kazandırma, toplum içinde duygu ve davranışlarını düzenleyerek ve ahlaki değer kazandırmaktır (Çamdibi, 2003). Ahlaki karakter bireyin kişiliğinde var olan eğilimlerin aile, okul ve dini inanışlarının şekillendirilmesi sonucu oluşmaktadır (Eren, 2010). Kişinin onurunu koruyan, inancında ve toplumun ortak değerlerinde var olan

24 Uzman, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Aile ve Tüketici Bilimleri, ercan.genc@hbv.edu.tr

25 Doç. Dr., Muş Alparslan Üniversitesi, Fen Eğitimi, i.donmez@alparslan.edu.tr

26 Öğr. Gör., Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri/Aşçılık, seraceddin.gurbuz1@beun.edu.tr

unsurları benimsenerek kalıcı duruma getirilmesi ile olmaktadır (Kaymakcan ve Meydan, 2014). Bir ülkenin muasır medeniyet seviyesini tespit etmede kullanılan en önemli ölçülerden biri, ülkenin sahip olduğu insan kaynaklarının niteliğidir (Kılıç, 2018).

Yükseköğretim kurumlarının hedefleri arasında nitelikli insan gücü yetiştirme, bilimsel araştırma, bilimsel bilgi ve birikimi koruma, bu bilgi ve birikimin yayılması ve geliştirilmesi görevinin yanında toplumun ve insanlığın problemlerine ilişkin yeni çözümler üretme görevini de üstlenmiş kurumlardır. Üniversiteler, ülkenin gelişimi için toplumun problemlerine çözüm üretme noktasında ihtiyaçlara yönelik araştırmalar da yapmakta, sanayi ve iş dünyası için elemanlar yetiştirmektedir (Oktik, 1996). Bu doğrultuda yükseköğretim kurumları bünyesinde mesleki eğitimin tanımı ve amaçları bağlamında akla ilk olarak meslek yüksekokulları gelmektedir. Meslek yüksekokulları yükseköğretimde ön lisans programları olup iki veya üç yıl eğitim ve öğretim sürecidir ve bu öğretim kurumlarının amaçlarının başında çeşitli ticari sektörlerine nitelikli personel yetiştirmektir. Gıda sektörü dünyada ve ülkemizde büyük ölçüde bir ilerleme kaydederek gelişmekte ve yeni iş olanakları oluşturmaktadır. Sektör kendi içindeki bu yarışta pistte kalabilmek için dünya standartlarında yetişmiş, kalifiye ve eğitilmiş personele ihtiyaç duymaktadır. (Şahin ve Arman 2014). Aşçılık eğitiminin temelinde aşçılar bireysel olarak mesleki başarılarını yükseltmekle birlikte çalıştıkları işletmelerin niteliğini yükseltip misafirlerin memnuniyetinin artırmasında da önemli rol üstlenmektedirler (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 621). Bu kapsamda mesleki eğitim bugün bütün sektörler için yaşamsal bir öneme sahiptir (Kuşat, 2014). İstihdam çağındaki genç nüfusun niteliğini belirleyen unsurlardan biri şüphesiz ki almış olduğu eğitimidir. Meslek Yüksekokulları ön lisans düzeyindeki 2 yıllık mesleki eğitimle, özellikle iş piyasasının ara eleman ihtiyacını karşılayan eğitim kurumları olarak değerlendirilmektedir (Morkoç ve Doğan, 2014). Mesleki eğitim; toplumdaki gençlerin meslek sahibi olarak ve bu mesleğin gerektirdiği yeterlilikleri edindirmek için bireyin o iş konusundaki bilgi ve becerilerini geliştirme sürecidir (Hacıoğlu, 1992).

Aşçılık, yetenek, beceri, düzenli çalışmayı gerektiren, mesleğe karşı olumlu tutum istemektedir. Sektörün dinamik şartlarına

uygun planlamalar geliştirerek sektörün daha iyi bir konuma taşınabilmesi için yiyecek içecek sektörünün alanla ilgili gelişmelerini takip eden bu gelişmelere ayak uyduran iyi eğitim almış kalifiye personele ihtiyaç duyulduğu ön görülmektedir (Cihan-gir, 2016). Aşçılık eğitimin başarılı olması için teorik eğitimle birlikte uygulamalı eğitimde verilmelidir (Gamble, 1992: 10). Meslek eğitimini, bir meslek hakkında beceri, bilgi ve uygulama kabiliyetlerinin ve yetkinliklerinin kazandırılmasıdır ve bu esaslar çerçevesinde geleneğimizle geleceğimizin bağlarının sağlam oluşturulmasına ehemmiyet vermemiz gerekmektedir. Güngör'e (1995) göre *"Bir şeyin az kusurlu olabilmesi için büyük bir geleneğe, yani geçmişteki binlerce insanın tecrübelerine dayanması gerekir."* Medeniyetin içinde belki ilim kadar geçmişten gelen değerler de inançlar da önemlidir. Genç nesillerin bu minvalde eğitim görmesi elzem olup ülkenin ve toplumun devamlılığı için gereklidir (Gemici, 2010). Bu anlamda gençliği geleceğin teminatı olarak gören Topçu'ya (1960) göre ise, her medeniyet kendi örf, adet ve geleneklerinin bilincinde olan gençliği olduğu fikrinden hareketle, kıymet bulduğunu savunur (Hamlin, 2012). Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Eğitim ve Öğretim Politikaları Kurulunun Mesleki ve Teknik Eğitimin Güçlendirilmesi yönünde temel prensipleri içeren Cumhurbaşkanlığı Politika Belgesi Taslağı 29 Eylül 2021 tarihinde Sayın Cumhurbaşkanımıza arz edilmesiyle birlikte Ülkemizin iktisadi gelişimini ve kalkınmasını sürdürülebilir kılmak için mesleki ve teknik eğitimin güçlü bir yapıya kavuşarak toplumda saygınlığı arttırılarak tercih edilen eğitim kurumu haline getirmek sektörlerin talep ve ihtiyacına göre eğitim donanımı, öğretmen ve idarenin yeterliliklerinin geliştirilmesi konularında kapsamlı politika önermeleri yapılmıştır. Bu kapsamda Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve teknik eğitim alanındaki uzun yaşamını uluslararası alana taşımak amacıyla uluslararası mesleki ve teknik Anadolu liseleri ile hem kendi evlatlarımıza ufuklar kazandıracak hem de gönül coğrafyamızdan yurdumuza gelecek gençlere mesleki eğitim imkânı sağlaması hedeflenmiştir. Mesleki ve Teknik Eğitim kapasitesinin güçlendirilmesiyle birlikte genç işsizliğin önemli oranda azaltılmasına katkı yapan diğer farklı bir çalışmanın da mesleki eğitim merkezlerimiz ecdadımızın ahilik kültürünün bir mirası olarak modern, özgün ve yenilikçi projelerle bu güzel mirasımızı koruma ve zenginleştirme çalışmaları yapıl-

maktadır. Mesleki eğitimde ve mesleki hayatta değerler eğitimi önemli bir yere sahiptir. Değerler bir toplumun fertlerini birbirine yaklaştırırken, diğer toplumlardan ayırt ederek farklılaştırır. Bu sebeple, sosyolojik olarak kültürle, sosyo psikolojide kimlikle ve psikolojik olarak ise kişilikle doğrudan ilişkilidir (Yapıcı vd., 2012). Kişi içinde yaşadığı toplumunun değer yargılarını kendi kişilik yapısıyla bir bütün haline getirerek diğerlerinden ayrılır. Bir toplumun kültürü, inançları, etik ve ahlak anlayışı olan değerler, kalbi besleyen damarlara benzetilebilir (Yüksel, 2019).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Ahiliğin toplumda karşılığının yüksek olduğu yani aktif olarak uygulamada olduğu çağlarda kazandırmaya çalıştığı ahlaki değerler bütünü günümüzün temel ihtiyacı olan erdemli bireyi yetiştirmeyi amaçlamıştır. Çağımız eğitim sistemlerinin daha dünyevi yapısından dolayı değerlerle bütün halde ahlaki değerlere sahip erdemli bireyler yetiştirmede başarısızdırlar (Ünsür, 2020). Ahilikte askeri, ahlaki ve mesleki eğitimler verilmektedir ve bu eğitimlerde ahlâk eğitiminin askeri ve mesleki eğitimden daha baskın olduğu görülür (Erken, 2008:143). Sancaklı'nın çalışmasında sosyal yaşamın içinden ahlâkî erdemler çıkarılırsa geriye sağlam bir ilke bulunamaz. Ahî, vicdanını her zaman kendi üzerine gözcü koyan insandır ve terazisinde 'Senide Gözetleyen Hak var' yazısını yazan ve helâlinden kazanan, zamanında ve ölçülü harcayan, işinin ehli olan, yararlı işler yapan, üreten ve yardımcı olandır (Sancaklı, 2010). Ahiliğin eğitim ve öğretimle ilgili amaçları aşağıdaki gibi olsa da bu amaçlar genel ilkelerin özünü göstermektedir (Durak ve Yücel, 2010). Bu doğrultuda; *"İnsanı ağırbaşlı, erişkin, eksiksiz, olgun ve bilgili bir hale getirmek, Bireyi çekirdekten yetiştirerek hayata hazırlamak, Bireyi ölçülü hareket edebilen, bulunduğu çevreye uyumlu olan ve diğer insanların haklarını gözetmesini bilen bireyler yetiştirmek, Teşkilat mensuplarını işinin ehli insanlar olarak yetiştirebilmek, Vatan müdafaası ve millet olma şuurunu bilerek oluşabilecek bir görev için askeri nefer olmak, kültür, sanat ve zanaat erbabi yetiştirmek, Doğruluktan ayrılmayan bireyler yetiştirmek. Ben değil biz duygusunu hâkim kılmak, Allah'ın buyruğuna uymak ve haramlardan sakınmak, Yardımsever ve cömert olmak, Kimsenin dedikodusunu yapmamak, Haktan hakikatten ve adaletten yana olmak, ahiliğin amaçları arasında sayı-*

labilir” (Çoban, 2018). Ahilikte okul eğitimiyle meslek eğitim bir arada uygulanmaktadır. Diğer ifadeyle, bir adap ve ahlak ocağı olan zaviyelerde genel eğitim ve öğretim yapılırken, iş yaşamında da mesleki ve teknik eğitimi sürmekteydi (Turan, 1996: 183).

Genel anlamda ahilik: Anadolu Selçuklu döneminde başlamış, Osmanlı Devleti'nin başlarında etkili olmuş ve 20. Yüzyıla kadar devam etmiştir. Ahilik esnaf ve sanatkârlar birliği olarak ifade edilmektedir: “Ahilik, bir meslek dalında faaliyet gösteren ve bir arada yaşayan insanlar arasında sosyal, kültürel ve ekonomik, düzeni sağlamak amacıyla kurulmuş olan bir teşkilattır” (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2005: 191). Türk Gençliğini boş ve işsiz kalmaktan, kötü düşünce ve yanlış inanışlardan kurtarmak, aynı zamanda vatan savunması ihtiyacı için askeri güce katkıda bulunmak hedefiyle kurulmuş bulunan ahilik çok amaçlı sosyal bir yapıya sahipti. Ahilik adabı muaşeret, sanat ve misafirperverliğin uyumlu bir bileşimi sağlamaktadır. Bu anlamda Yükseköğretim kurumlarında mesleki eğitimde ahilik kültürünün anlatılması ve bunun yaşanabilir olması ve bireyler tarafından davranış haline dönüştürülerek gelecek nesillerimizi teminat altına almanın önemli bir adımıdır.

METODOLOJİ

Bu araştırma nicel araştırma yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiş ve ilişkisel tarama modeli uygulanmıştır. Nicel araştırma, deneyler ve anketler gibi sorgulama stratejilerini kullanır ve istatistiksel veriler sağlayan önceden belirlenmiş araçlar hakkında veri toplar (Creswell, 2003: 155). Tarama modelleri, geçmişte ya da mevcut bir durumu var olduğu şekliyle betimlemeyi amaçlayan araştırma yaklaşımlarıdır. İlişkisel tarama modeli ise iki veya daha fazla değişken arasında varyansın varlığını ve/veya derecesini belirlemeyi amaçlayan araştırma modelidir (Karasar, 2012).

Araştırma meslek yüksekokulları açıcılık programında eğitim gören öğrencilerin Ahilik değerlerine sahiplik düzeylerinin, günümüz mesleki ve teknik eğitiminde Ahilik değerlerinin derslerde verilmesi, yaşatılma oranlarını ve varsa farklılaşma ya da değişimin olumlu, olumsuz sonuçlarının belirlenmesi yönünde gerçekleştirilmiştir. Kültürümüzde zamanla önemini kaybeden

meslek ahlakının ve diğer ahlaki kavramların tekrar değer kazanması, unutulmuş veya unutulmaya başlamış değerlerin yeniden gün yüzüne çıkarılması için araştırılması gereken konular arasındadır.

Bu araştırmanın amacı, Meslek Yüksekokulları aşçılık programında eğitim gören öğrencilerin mesleki eğitimin Ahilik değerleri ve ahilik bilgilerini tespit etmektir. Bu amaçla aşağıdaki sorulara yanıt aranmaktadır:

- Katılımcıların Ahilik hakkındaki bilgi sahibi olma durumları nedir?
- Katılımcıların Ahi Evran hakkındaki algıları nedir?
- Katılımcılar Ahiliğe yükledikleri anlam nedir?
- *Üniversite öğrencilerinin Ahilik değerlerine sahiplik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri nedir?*
- *Üniversite öğrencilerinin Ahilik değerlerine sahiplik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri cinsiyete göre değişmekte midir?*

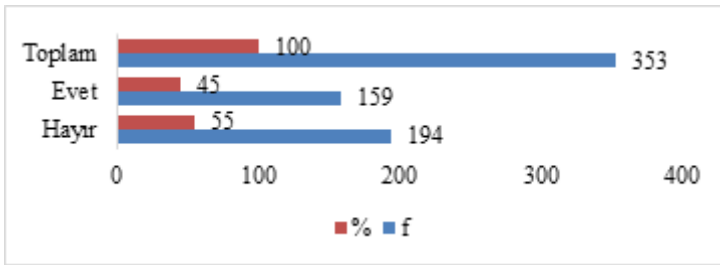
Araştırma, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Muş Alparslan Üniversitesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi Meslek Yüksekokullarında eğitim gören 353 öğrenci katılmıştır. Katılımcıların % 65,9'u kadın (f=304), %34,1'i (f=49) erkektir. Araştırmaya 17-22 yaş arasında % 86,1 (f=233), 22 yaş üzeri %13,9 (f=120) katılım sağlamıştır.

“Ahilik Değerleri Ölçeği” kullanım izni e-posta yoluyla yazarlardan talep edilmiştir. Alınan iznin ardından, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu tarafından Etik Kurul Onayı 29.04.2022 tarihinde alınmıştır. Verilerin toplanmasında Yeşil ve Aslander (2016) tarafından oluşturulmuş “Ahilik Değerleri Ölçeği” kullanılmıştır. “Ahilik Değerleri Ölçeği” 32 maddeden oluşmaktadır. Ölçekte Mesleki Standart Faktörü (MSF), İnsan İlişkileri Faktörü (İİF), Mesleki Gelişim-Eğitim Faktörü (MG-EF), Zafiyet Faktörü (ZF) olmak üzere 4 boyuttan oluşmaktadır. “Ahilik Değerleri Ölçeği” 5li likert tipte oluşturulmuştur. Ayrıca öğrencilerin cinsiyet, yaş gibi demografik bilgilerinin yansira 3 sorudan oluşan çoktan seçmeli soru kullanılmıştır. Ölçeğin güvenirlik katsayısı 0.941 olarak hesaplanmıştır.

Verilerin toplanmasında online anket formu kullanılmıştır. Veriler etik izinlerin alınmasının ardından toplanmıştır. Online forma araştırmanın amacı ve katılımcı kitlesi belirtilmiştir. Ölçekte, her bir soru için Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin görüşleri 1'den (kesinlikle katılmıyorum) 5'e (kesinlikle katılıyorum) şeklinde puanlandırılmıştır. Anket sonuçlarının değerlendirilmesinde "SPSS 21.0" paket programı kullanılmıştır. Elde edilen veriler normallik testine tabi tutulmuştur ($p < .00$). Çarpıklık ve basıklık değerinin $-.186$ ve $.130$ arasında olduğu görülmüştür. -1.0 ile $+1.0$ arasında bir çarpıklık- basıklık değeri, verilerin normal dağıldığını gösterir (Büyüköztürk, 2002). Bu nedenle verilerin incelenmesinde, ortalama, standart sapma, t testi kullanılmıştır.

Bulgular

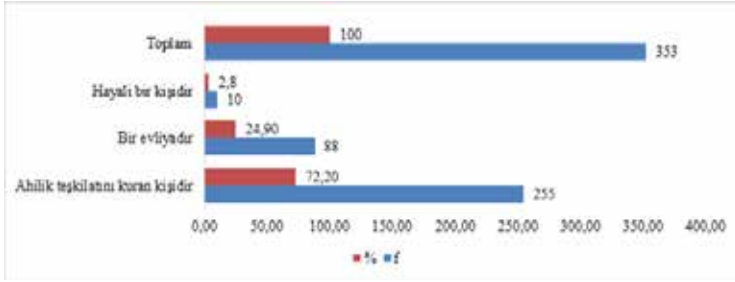
Katılımcıların Ahilik Hakkındaki Bilgi Sahibi Olma Durumları Nedir? Alt problemine İlişkin Bulgular



Şekil 1. Katılımcıların Ahilik Hakkındaki Bilgi Sahibi Olma Durumları

Şekil 1'de katılımcıların ahilik hakkındaki bilgi sahibi olma durumları görülmektedir. Katılımcıların %45'i ($f=159$) ahilik hakkında fikir sahibi olduğunu belirtmektedir. %55'i ise ($f=194$) ahilik hakkında fikir sahibi olmadığını belirtmektedir.

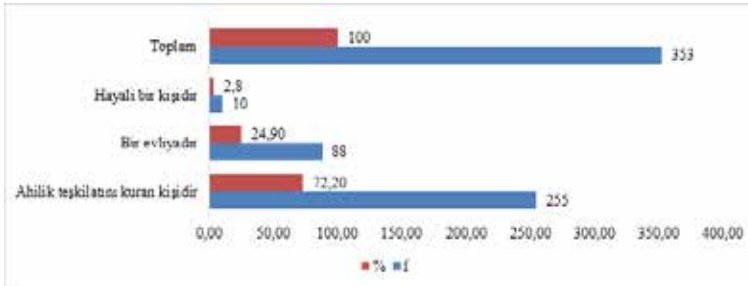
Katılımcıların Ahi Evran Hakkındaki Algıları Nedir? Alt problemine İlişkin Bulgular



Şekil 2. Katılımcılara Göre Ahi Evran Kimdir

Şekil 2’de katılımcıların Ahi Evran kimdir sorusuna verdikleri yanıtlar görülmektedir. Katılımcıların %72,2’sinin (f=255) Ahilik teşkilatını kuran kişidir, yanıtını verdiği görülmektedir. Katılımcıların %24,9’u (f=88) Ahi Evran’ın bir evliya olduğunu, %2,8’i (f=10) ise hayali bir kişi olduğunu ifade etmektedir.

Katılımcılar Ahiliğe Yükledikleri Anlam Nedir? Alt problemine İlişkin Bulgular



Şekil 3. Katılımcıların Ahiliğe Yükledikleri Anlam

Şekil 3’te katılımcıların ahilikten ne anladıkları sorulduğunda elde edilen bulgular görülmektedir. Katılımcılar %30,30’u (f=107) Ahiliğin bir esnaf teşkilatı olduğunu düşünmektedir. Katılımcıların %23,5’i (f=83) Ahilik ahlaklı ve adaletli kişiler, %9,3’ü (f=33) ahilikte amacın kişiyi eğitmek olduğunu, %3,7’si (f=13) ahilik demenin iş ve aş demek olduğunu, %33,1’i (f=117) sayılanların tamamının doğru olduğunu düşünmektedir.

Üniversite Öğrencilerin Ahilik Değerlerine Sahiplik Düzeylerine İlişkin Değerlendirmeleri Nedir? Alt Problemine İlişkin Bulgular

Tablo 1. *Üniversite Öğrencilerin Ahilik Değerlerine Sahiplik Düzeylerine İlişkin Değerlendirmeleri*

	N	X	Ss
Mesleki Standart Faktörü (MSF)	353	4.18	.80
İnsan İlişkileri Faktörü (İİF)	353	4.13	.76
Mesleki Gelişim-Eğitim Faktörü (MG-EF)	353	3.94	.69
Zafiyet Faktörü (ZF)	353	3.10	1.38

Tablo 1’de Üniversite Öğrencilerin Ahilik Değerlerine Sahiplik Düzeylerine İlişkin Değerlendirmeleri görülmektedir. Ölçeğin dört alt boyutuna ilişkin değerlendirmeler incelendiğinde Mesleki Standart Faktörü (MSF)’nde $X=4.18$; İnsan İlişkileri Faktörü (İİF)’nde $X=4,13$; Mesleki Gelişim-Eğitim Faktörü (MG-EF)’nde $X=3,94$; Zafiyet Faktörü (ZF)’nde $X=3,10$ olduğu görülmektedir.

Tablo 2. *Üniversite Öğrencilerin Ahilik Değerlerine Sahiplik Düzeylerine İlişkin Maddeler Bazında Değerlendirmeleri*

Madde	N	X	Ss
Hilesiz ve kaliteli mal üretip, satmaya özen gösterirler	353	4.16	.96
Meslekleri ile ilgili kanun ve kurallara uygun davranırlar.	353	4.24	.81
Yapacakları işi savsaklamazlar, gününde teslim ederler	353	4.18	.87
Müşterilerin haklarını korur, haklarını yemezler.	353	4.17	.88
Rızkını kazandığı mesleğine saygı duyar ve önem verirler.	353	4.27	.82
Mesleklerini özenerek yaparlar	353	4.20	.88
Yanlarında çalışanlara karşı sorumluluklarını bilirler ve haklarını gözetirler	353	4.21	.92
İnsanları zengin-yoksul, güçlü-zayıf olarak ayırmazlar, eşit davranırlar.	353	4.14	.95
Müşteri ve komşu esnafra kin gütmmez, kıskançlık etmezler.	353	4.12	.95
Vergilerini zamanında ve tam verirler	353	4.13	.90
Komşu esnaf ve sanatkârların da kazanç elde etmesini ister, gerekirse müşterileri yönlendirir.	353	4.16	.86
Diğer esnaf ve sanatkârlarla dayanışma içerisinde çalışırlar.	353	4.20	.82
Fedakâr insanlardır, mal, emek ve zamanlarından fedakârlık ederler	353	4.23	.77

Alışverişleri ile ilgili hata ve kusurları öncelikle kendilerinde ararlar	353	4.05	.92
Bela ve musibetlere karşı sabırlıdırılar.	353	4.10	.87
Az kazanca kanaat ederler, çok kazanca şükrederler.	353	4.13	.90
Müşterileri ve diğer esnaflarla ilgili sırları tutarlar, açığa vurmazlar.	353	4.11	.90
Kötülük ve kendini bilmezliğe iyilikle karşılık verirler.	353	4.10	.87
Müşterilere ve diğer komşu esnaflara karşı kötü söz ve hareketlerden sakınırlar	353	4.14	.89
Meslekleri ile ilgili gelişmeleri medya ve diğer kitle iletişim araçlarından takip ederler	353	3.97	.92
Yanlarında çalışan elemanların mesleği öğrenmesi ve eğitilmeleri için düzenlenen kurs, seminer ve sertifika programlarına gönderirler.	353	4.04	.94
İş güvenliğine önem verirler, gerekli tedbirleri alırlar.	353	4.14	.80
Ürünlerinde ve çalışma şartlarında hijyene önem verirler.	353	4.11	.80
Eğitime büyük önem verirler, ihtiyaç sahibi öğrencilere yardımda bulunurlar.	353	4.11	.84
Yanlarında çalışanların sosyal sigorta primlerini zamanında yerine getirirler.	353	4.04	.90
Mesleki fuarlara ya da düzenlenen eğitim seminerlerine katılarak mesleklerinde kendilerini geliştirmeye çalışırlar.	353	4.07	.86
Müşteri ve komşu esnaflarla ilgili dedikodu yapar, iftira atarlar.	353	3.05	1.39
Mal ve para kazanma konusunda açgözlü davranırlar.	353	3.01	1.38
Dünyaya ait şeylerle övünürler, böbürlenirler.	353	3.46	1.32
Malını pahalınca satmak için saklarlar	353	2.97	1.38
Mal biriktirme hırsı ile hareket eder, sürekli birikim yapmayı amaçlarlar.	353	2.93	1.38
Malını överek müşteriye aldatmaya çalışırlar	353	3.29	2.04

Tablo 2’de üniversite öğrencilerin ahilik değerlerine sahiplik düzeylerine ilişkin maddeler bazında değerlendirmeleri görülmektedir. Madde ortalamalarının 4 ve üzeri olması katılımcıların ahilik değerleri üzerinde olumlu bakış açıları olduğunu göstermektedir. Zafiyet faktörü boyutundaki maddelerin göreceli olarak düşük çıkması, bu maddelerin negatif yorumlanmasından kaynaklanmaktadır. Katılımcıların esnaf ve zanaatkarla ilgili olarak mal biriktirme ve malı pahalıya satma gibi olumsuzluklarla karşılaştıkları ile ilgili olarak olumsuz algıları olduğunu göstermektedir.

Üniversite Öğrencilerin Ahilik Değerlerine Sahiplik Düzeylerine İlişkin Değerlendirmeleri Cinsiyete Göre Değişmekte midir? Alt Problemine İlişkin Bulgular

Tablo 3. Üniversite Öğrencilerin Ahilik Değerlerine Sahiplik Düzeylerine İlişkin Değerlendirmeleri Cinsiyete Göre İncelenmesi

		X	Ss	F	p
Mesleki Standart Faktörü (MSF)	Kadın	4.18	.77	4.745	.99
	Erkek	4.18	.85		
İnsan İlişkileri Faktörü (İİF)	Kadın	4.12	.73	5.175	.69
	Erkek	4.16	.82		
Mesleki Gelişim-Eğitim Faktörü (MG-EF)	Kadın	3.93	.65	5.097	.73
	Erkek	3.96	.77		
Zafiyet Faktörü (ZF)	Kadın	3.12	1.35	5.889	.71
	Erkek	3.06	1.51		

Tablo 3'te Üniversite öğrencilerin ahilik değerlerine sahiplik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri cinsiyete göre incelenmiştir. Mesleki Standart Faktörü (MSF), İnsan İlişkileri Faktörü (İİF), Mesleki Gelişim-Eğitim Faktörü (MG-EF), Zafiyet Faktörü (ZF) boyutlarında $p > .05$ olduğu görülmüştür.

Üniversite Öğrencilerin Ahilik Değerlerine Sahiplik Düzeylerine İlişkin Değerlendirmeleri Yaşa Göre Değişmekte midir? Alt Problemine İlişkin Bulgular

Tablo 4. Üniversite Öğrencilerin Ahilik Değerlerine Sahiplik Düzeylerine İlişkin Değerlendirmeleri Yaşa Göre İncelenmesi

		X	Ss	F	p
Mesleki Standart Faktörü (MSF)	17-22	4.20	.78	.292	.34
	22 ve üstü	4.08	.90		
İnsan İlişkileri Faktörü (İİF)	17-22	4.14	.75	.071	.63
	22 ve üstü	4.09	.86		
Mesleki Gelişim-Eğitim Faktörü (MG-EF)	17-22	3.95	.68	.000	.59
	22 ve üstü	3.89	.80		
Zafiyet Faktörü (ZF)	17-22	3.05	1.39	.486	.11
	22 ve üstü	3.39	1.31		

Tablo 4'te üniversite öğrencilerin ahilik değerlerine sahiplik

düzelelerine ilişkin değerlendirmeleri yaşıa göre incelenmiştir. Mesleki Standart Faktörü (MSF), İnsan İlişkileri Faktörü (İİF), Mesleki Gelişim-Eğitim Faktörü (MG-EF), Zafiyet Faktörü (ZF) boyutlarında $p > .05$ olduğu görülmüştür.

SONUÇ

Üniversite öğrencilerinin ahilik hakkındaki görüşlerinin incelendiği bu çalışmada alt problemler doğrutusunda önemli sonuçlara ulaşılmıştır. Katılımcıların Ahilik hakkındaki bilgi sahibi olma durumları incelendiğinde katılımcıların büyük bölümünün bu konu hakkında bilgi sahibi olmadığını belirtmektedir. Benzer olarak Kaya ve Aydın'ın (2020) "Ahilik Ahlakında Değişen Değerler Üzerine Sosyolojik Bir Değerlendirme" çalışmasında araştırmaya katılan Kapalıçarşı esnafının yarıdan fazlası Ahilik teşkilatını daha önce duymadığını belirtmiştir. Gemici'nin (2010) "Ahilikten Günümüze Meslek Eğitiminde Model Arayışları ve Sonuçları" çalışmasında gençleri yönlendirme ve toplumdaki görevlerine hazırlanabilesi için Ahilik sonrası kurumların yetersiz kaldığı ve günümüzde Ahilik Kültürü ve Ahilik yapısından yoksun olan gençlerimiz geleceğe umutla bakmadığı, endişeli ve kimlik karmaşası içinde farklı yapı ve kültürlerin tesirinde kalmakta olduğu sonucuna varmıştır. Meslek yüksekokulu açılılık programı öğrencilerinin eğitim hayatı boyunca ahilik ve ahilik kültürüyle ilgili bir ders almamış olması konu hakkında yanlış ve eksik bilgiye sahip olduklarını göstermektedir. Buradan hareketle öğrencilerin öncelikle Ahilik ve Ahilik teşkilatına ilişkin ana kavramları, ilke ve değerleri tanıtacak, bilgilendirecek derslerin ve ders içeriklerinin hazırlanarak YÖK tarafından üniversitelerin meslek yüksekokullarında ders olarak verilmesi gerektiği ifade edilebilir.

Katılımcıların Ahi Evran hakkındaki algıları incelendiğinde Ahi Evran hakkında bazı kalıp düşüncelerinin olduğu görülmektedir. Katılımcıların büyük kısmının ahilik teşkilatını kuran kişi olduğunu bilmektedir. Ancak bazı katılımcıların Ahi Evran hakkında yanlış bilgilere sahip oldukları görülmektedir. Katılımcıların bir bölümü, Ahi Evran'ın bir evliya ve hayali bir kişilik olduğunu göstermektedir. Şahin'in (2014) "Nevşehir ve Kırşehir'de Üniversitesi Öğrencilerinin Bektaşilik ve Ahilik Algıları"

çalışmasında Nevşehir’de eğitim gören üniversite öğrencilerinin Ahi Evran ile ilgili bilgi sahibi olduğunu ifade eden öğrenciler örneklemin yaklaşık üçte bir olduğu tespit edilmiştir. **Öğrencilerin ve toplumun diğer kesimlerinin** Ahilik algıları doğru olması için esnaf sanatkâr odalarının, ticaret ve sanayi odalarının ve ticaret borsalarının eğitim kurumu ve kuruluşlarıyla iş birliği yapılarak Ahilik ve Ahilik kültürünün farkındalığı üst seviyelere çıkarılması ve konuya ilişkin doğru bilgilerin toplumun bütün kesimlerine yayılmasını sağlamak için ortak etkinliklerin düzenlenmesi konusunda adımlar atılmalıdır. Ayrıca öğrencilerin ahilik ve ahilik değerleri hakkında bu teorik bilgileri iş hayatına aktarabileceği Millî Eğitim Bakanlığının iş başı eğitimleri ve Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisinin Staj Seferberliği ile uygulama alanlarında verilerek bu yöntemle bilgiler teoride kalmamış iş yaşamında ve sosyal hayatında yaşam biçimi haline getirmesi sağlanmış olacaktır.

Katılımcıların Ahiliğe yükledikleri anlam incelendiğinde; Katılımcıların Ahilikle ilgili algılarının olumlu olduğu görülmektedir. Katılımcıların Ahiliğin bir esnaf teşkilatı olduğunu, Ahilik ahlaklı ve adaletli kişiler, ahilikte amacın kişiyi eğitmek olduğunu, ahilik demenin iş ve aş demek olduğu gibi olumlu algıları olduğu görülmektedir. Kılınç’ın (2012) “Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişimleri” çalışmasında mesleki teknik eğitime gereken önem verildiğinde Ahilik, Lonca ve Enderun okullarında uygulanan eğitim öğretim gibi uygulama alanına daha ağırlık verilirse mesleki teknik eğitim sahasında daha başarılı olunabileceği sonucuna varılmıştır. Aslan’ın (2013) Türklerde İş Ahlakı ve Geçmişten Günümüze Ahilik çalışmasında iş ahlakı konusunu Ahilik sistemi göz önünde bulundurularak yapılan çalışmadaki “güzel ahlak olarak ahilik” kategorisindeki “dürüstlük, doğruluk, adalet” gibi değerleri ön plana çıkardığı sonucuna varmıştır. Ahilik iş ahlakı konusunda olumlu algıların gelişmesi ve kalıcılığının sağlanması için öncelikle bu kapsamda farkındalık oluşturma eğitimleri ile bilinçlendirme faaliyetlerine hassasiyet gösterilmeli. Çeşitli mesleki organizasyonlarda, fuarlarında ve benzeri etkinliklerde Ahilik ve Ahilik Kültürünün tema olarak belirlenmesi yönünde çalışmalar yapılabilir ayrıca Ahilik ve Ahilik Kültürü kapsamında faaliyetle-

rini sürdüren sivil toplum kuruluşlarının teşvik edilmesi olumlu yaygın etkiyi sağlayacağı düşünülmektedir.

Üniversite öğrencilerinin Ahilik değerlerine sahiplik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri *İncelendiğinde Mesleki Standart Faktörü (MSF), İnsan İlişkileri Faktörü (İİF), Mesleki Gelişim-Eğitim Faktörü (MG-EF), Zafiyet Faktörü (ZF) boyutlarında katılımcıların olumlu görüşleri olduğu görülmüştür. Tüm alt maddelerde de ortalamaların yüksek çıkması, katılımcıların olumlu görüşleri olduğu fikrini desteklemektedir.* Ancak bazı katılımcıların esnaf ve sanatkârlar ile ilgili olarak mal biriktirme ve malı pahalıya satma gibi olumsuzluklarla karşılaştıkları ile ilgili olarak olumsuz algıları olduğu da görülmektedir. Kaynak'ın (2021) Malazgit ilçesi için yapmış olduğu "Modern Ahilik Değerleri" çalışmasında dayanışma içerisinde olan esnafların ahilikle bağdaşmayan fırsatçı olma ve amaçları doğrultusunda her yolu mubah sayan arasında da ters yönlü bir ilişkinin olduğu görülmüş olup Aslanderen ve Yeşil'in (2017) Kırşehir ili için yaptığı çalışmada esnafların ahilik değerlerine kısmen bağlı olduğu sonucuna varılmıştır. Kaya'nın (2013) değerler eğitiminde bir meslek teşkilatı: ahilik çalışmasında Ahilik, günümüzde her ne kadar görev ve vizyonunu tamamlayıp tarihe mal olmuş bir kurum olarak görünse de ahiliğin evrensel ilke ve prensipleri asla kaybolmayacak değerlerdir. Bu değerlerin ileride iş hayatına atılacak olan meslek yüksekokulu öğrencileri tarafından benimsenmesi teorik ve pratik derslerde yer verilmesi gerekmektedir. *Öte yandan Üniversite öğrencilerinin ahilik değerlerine sahiplik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri cinsiyete göre incelendiğinde, cinsiyete göre herhangi bir farklılaşma olmadığı görülmektedir. Üniversite öğrencilerinin ahilik değerlerine sahiplik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri yaşa göre incelendiğinde, yaş bağlamında bir farklılık olmadığı görülmüştür.*

KAYNAKÇA

Aslan, H. E. (2013). Türkler'de İş Ahlakı ve Geçmişten Günümüze Ahilik. İstanbul: Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Aslanderen, M. ve Yeşil, R. (2017). Ahilik Değerleri Ölçeğinin Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması. *Turkish Studies*,12(4): 565-584.

Bakanlığı, M. E. (2005). *Mesleki ve teknik eğitimin tarihçesi*. Ankara: Devlet Kitapları Müdürlüğü Basımevi.

Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2013). Mutfak şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma. 14. Ulusal Turizm Kongresi, 615-635.

Büyüköztürk, Ş. (2002). Faktör analizi: Temel kavramlar ve ölçek geliştirmede kullanımı. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 32(32): 470-483.

Cihangir, İ. S. ve Özer, O. (2016). Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetleri ve Kariyer Beklentilerine Yönelik Bir Araştırma. II. *Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, Nevşehir*.

Cramer, S. F. and Browne, G. S. (1977). Çağdaş eğitim (A. F. Oğuzkan Çev.). İstanbul: MEB Yayınları.

Creswell, J. W. and Creswell, J. (2003). Research design (pp. 155-179). Thousand Oaks, CA: Sage publications.

Çamdibi, M. (2003). Din eğitiminde insan ve hayat. İstanbul: Çamlıca Yayınları

Çoban, M. (2018). Değerler eğitimi ve ahilik ilkeleri. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(1): 87-102.

Durak, İ. ve Yücel, A. (2010). Ahiliğin Sosyo-Ekonomik Etkileri ve Günümüze Yansımaları. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 15(2): 151-168.

Eren, E. (2010). Örgütsel davranış ve yönetim psikolojisi (12. Baskı). İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım.

Erken, V. (2008). *Bir sivil örgütlenme modeli: Ahilik*. Ankara Berikan Yayınevi.

Gamble, P. (1992). The Educational challenge for Hospitality and Tourism Studies. *Tourism Management*, 3: 6-12.

Gemici, N. (2010). Ahilikten günümüze meslek eğitiminde model arayışları ve sonuçları. *Değerler Eğitimi Dergisi*, 8(19): 71-105.

Güngör, E. (1995). *Türk Kültürü ve Milliyetçilik*. İstanbul: Ötüken Yay., 12. Baskı.

Hacıoğlu, N. (1992). Balkan ülkeleri turizm eğitim semineri. 188-201.

Hamlin C. (2012). My Life and Times. Çeviri: Aksu A. Robert Kolej Uğrunda Bir Ömür, 1. Baskı. İstanbul, Dergâh Yayınevi.

Karasar, N. (2012). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel Yayınları.

Kaya, U. (2013). Değerler eğitiminde bir meslek teşkilâtı: Ahilik. *Değerler Eğitimi Dergisi*, 11(26): 41-69.

Kaymakcan, R. ve Meydan, H. (2014). *Ahlak değerler ve eğitimi*. İstanbul: Dem Yayınları.

Kaya, M. E. ve Aydın, İ. H. (2020). Ahilik Ahlakında Değişen Değerler Üzerine Sosyolojik Bir Değerlendirme. *Aydın İnsan ve Toplum Dergisi*, 6(1): 37-61.

Kaynak, İ. (2021). Malazgirt Esnaf Dayanışma Organizasyonunun Modern Ahilik Değerleri ile İlişkisi. *Oltu Beşerî ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(1): 1-19.

Kılıç, Y. (2018). Mesleki eğitimin önemine ilişkin bir durum çalışması. *Academia Eğitim Araştırmaları Dergisi*, 3(1): 1-16.

Kılınc, M. (2012). Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişimleri. *Vocational Education*, 7(4): 63-73.

Kuşat, N. (2014). Meslek yüksekokullarında öğrenci başarısı üzerine bir çalışma: Eğirdir meslek yüksekokulu muhasebe programı örneği. *Muhasebe ve Finansman Dergisi*, 61: 65-80.

Morkoç, D. ve Doğan, M. (2014). Meslek Yüksekokulu Mezunu Çalışanların Mesleki Eğitime Yönelik Görüşleri: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Örneği. *Electronic Journal of Vocational Colleges*, 4(4): 112-121.

Oktik, N. (1996). The development of higher education. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 12(12).

Sancaklı, S. (2010). Ahilik ahlâkının oluşumunda hadislerin etkisi. *İnönü Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 1(1): 1-28.

Şahin, A. (2014). Nevşehir Hacı Bektaş Veli ve Ahi Evran Üniversitesi Öğrencilerinin Hacı Bektaş Veli ve Ahi Evran-ı Veli ile Bektaşilik ve Ahilik Algıları. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 71 :171-196.

Şahin, T. ve Arman, A. (2014). Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimini Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, 41.

Topçu, N. (1960). *Türkiye’nin maarif davası*. Milliyetçiler Derneği Neşriyatı.

Turan, K. (1996). *Ahilikten günümüze mesleki ve teknik eğitimin tarihi gelişimi*. Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.

Ünsür, A. (2020). Ahilik sistemi değerleri yönetim ve eğitimi. *Değerler Eğitimi Dergisi*, 18(39): 297-337.

Yapıcı, A., Kutlu, M.O. ve Bilican, F. I. (2012). Öğretmen adaylarının değer yönelimleri. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(42): 129-151.

Yüksel, İ. (2019). Ahilik felsefesinden günümüz meslek ahlakı tartışmalarına bir bakış. *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(2): 500-537.

TÜRK MUTFAĞINDA PİLAVIN YERİ VE COĞRAFI İŞARETLİ PİLAV ÖRNEKLERİ

Sena YILMAZ¹
Meral YILMAZ²

GİRİŞ

Köklü bir geçmiş üzerine kurulu Türk mutfağı, son yılların popüler yemek kültürü karşısında bozulmadan ayakta kalma savaşı vermektedir. Kendine has pişirme tekniklerine sahip Türk mutfağında yemek kutsal sayılmış özenli, uzun süreli ve oldukça zahmetli yemekler üretilmiştir. Hızlı tüketimin yaygınlaştığı bu dönemlerde birçok yöresel lezzet unutulmaya yüz tutmuştur. Bu bakımdan ürünlerin orijinal hallerinin korunması ve bilinirliğinin artırılması büyük önem arz etmektedir (Durlu vd., 2013: 13). Bu amaca hizmet eden bir uygulama olan coğrafi işaret uygulaması, ürünlerin ait oldukları yöreye sınıai mülkiyet hakkı tanıyarak temsil edilmesi ve tanıtılmasına olanak sağlar. Tarifleri, üretim şekil ve koşulları bakımından tüm özelliklerinin kayıt altına alınması, düzenli denetim ile kontrol edilmesi uygulamaları ile ürünler bir kültürel miras olarak korunmakta ve gelecek nesillere aktarılmaktadır (Pektaş vd., 2018: 68). Bu çalışmanın amacı coğrafi işaretini alan ve coğrafi işareti değerlendirme aşamasında olan Türk mutfağının en sevilen ve en kök-

¹ Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Sivas, Türkiye, senayilmaz.98@outlook.com

² Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sivas, Türkiye, meralylmz@cumhuriyet.edu.tr

lü yemeklerinden biri olan pilavları belirlemek ve sahip oldukları özellikleriyle tanıtmaktır. Bu bağlamda literatür Türk mutfağı unsurlarının coğrafi işaret uygulaması kapsamında incelendiği çalışmalar taranmıştır. Tarama sonucunda coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik etkileri, gastronomi turizmi üzerine etkileri, yerel kalkınma üzerine etkileri gibi başlıklar üzerinden genellikle belirli bir ürünün çalışıldığı görülmüştür. Genel bağlamda bir ürün türünü inceleyen bir çalışma olarak; Özbey ve Köşker (2021) tarafından “Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme” çalışması yapıldığı, coğrafi işaretli pilavlar üzerine yapılmış herhangi bir çalışma olmadığı görülmüştür.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Türk Mutfak Kültürü

Kavramsal olarak mutfak kültürü; yaşamsal bir gereklilik olan beslenme eyleminin gerçekleşmesini sağlayan besinlerin hazırlanma şekilleri, pişirme teknikleri, saklama koşulları ve tüketim şekillerini kapsayan, toplumların sahip olduğu sosyokültürel yapı, ekonomik gelişmişliğini gösteren kapsamlı bir ifadedir (Uzel, 2018: 38). Toplumların sahip oldukları mutfak kültürlerinin; yaşanılan coğrafya, dini inançlar, yaşam biçimi, diğer kültürlerle etkileşim gibi kavramlar çerçevesinde geliştiği bilinmektedir (Kızıldemir vd., 2014: 192). Bu bağlamda Türk mutfak kültürü incelendiğinde, anayurtları olan Orta Asya’dan Anadolu’ya uzanan süre zarfında geçirdiği değişim ve gelişimleri anlatan oldukça geniş bir kavramı ifade ettiği görülmektedir. Göçebe yaşam biçiminden yerleşik hayata geçmeleri, İslamiyet’i benimsemeleri, doğuda Çin’den başlayan ve batıda Viyana’ya dek uzanan kültürel etkileşim bu büyük ve heybetli mutfak kültürünün oluşmasına katkı sağladığı bir gerçektir (İnce ve Samatova, 2022: 591). Orta Asya Türk mutfağı kültürüne bakıldığında; tahıl tüketiminin yoğun olduğu, av hayvanlarının tüketildiği, fermente süt ürünlerinin bolca tüketildiği görülmektedir. En yoğun tüketilen tahılın buğday olduğu, hayvancılıkta da kullanılan arpanın üretiminin yapıldığı ek olarak çavdarın tüketildiği bilinmektedir (Türkoğlu, 2014: 31). Çin ile yaşanan kültürel etkileşimlerin yoğun olduğu bu dönemde pirinç tarımı yapılmaya başlandığı

ve besin olarak tüketildiği bilinmektedir (Kızıldemir vd., 2014: 194).

Büyük Selçuklu Devletinin kurulması ve ardından Anadolu'ya göç ile yerleşik hayat dönemi başlamıştır. Tarımsal faaliyetlerin artması bununla birlikte sebze tüketiminin başlaması, İslamiyet'in benimsenmesiyle temelden değişen sofrada, sofraya gelmesi dinen uygun bulunan besinlerin tüketilmesi, Arap kültürünün etkileri Türk mutfak adını en önemli değişimlerden biridir (Kasar, 2021: 352). Yemeklerin çeşitlilik kazanması, bununla beraber yeni pişirme tekniklerinin kullanılmaya başlanması Türk mutfak kültürünü gelişim açısından köklü bir değişim olarak görülmektedir. Arap mutfak kültürü etkileri bu gelişimlerde oldukça etkilidir. Günümüzde de Güneydoğu Anadolu bölgesi yemekleri üzerinde Arap mutfak kültürü etkileri görülmektedir (Yiğit ve Ay, 2016: 9). Yemek kültürüne olan etkilerin yanı sıra dilde de Arap kültürü etkileri de görülmüştür. Türkçe bir kelime olan aşlık kelimesinin zaman içerisinde yerini Arapça bir kelime olan matbaha bırakmıştır (Genç, 2008; Demirgöl, 2018: 111). Selçuklular günde iki öğün beslenme şeklini benimsemiş, bunun sabah olanına "kuşluk" akşam olanına ise "zevale" adı verilmiştir. (Yılmaz, 2002; Seçim, 2018). Bu nedenle kuşlukta hamur işi ağırlıklı kalorisi yüksek tok tutucu besinlerle beslenmişlerdir. Zevale öğününde ise et ürünleri ağırlıklı beslenen Selçuklularda genellikle küçükbaşlar ve kümes hayvanları tüketildiği bilinmektedir (Demirgöl, 2018: 111). İslamiyet ile sade ve gösterişsiz bir yaşam biçimi benimsedikleri için mutfak ve beslenmeleri konusunda bilinen bilgiler oldukça kısıtlı olan Selçuklulara ait mutfak kültürü bilgilerini Selçuknameler ve Mevlana'ya ait eserler aracılığıyla öğrenildiği bilinmektedir (Türkoğlu, 2014: 29-30). Selçuknameler 'de konuğa yemek ikramının önemli bir unsur olduğundan bahsedilmiş, verilen yemeklerin ise pilavlar, boraniler, kebablar, çorba türleri ve helvalar olduğu yazılmıştır (Akın vd., 2015; Demirgöl, 2018: 112).

Selçuklu Devletinin yıkılması sonrasında 623 yıllık bir tarihe sahip olan Osmanlı mutfak kültürü; kuruluşta Selçuklu mutfak kültürünü sürdüren sade ve gösterişsiz bir mutfak iken 1453 yılında İstanbul'un fethi ile yükseliş dönemine girmiş, 5.250 metrekare büyüklüğünde Matbah-ı Amire içerisinde üretilen

farklı yemekler ile çeşit bakımından oldukça gelişmiştir (Közleme, 2012: 132). Türk mutfak kültüründe olumlu izler bırakan ve 19.yy.'a kadar süren bu büyük değişim ve gelişime, Osmanlı mutfak kültürünün en görkemli dönemleri olarak bilinmektedir (Yiğit ve Ay, 2016:9). Mutfak kültüründeki bu gelişme; sofrada adabında değişiklikler ve yemek çeşitlerinde yaşanan artış ile kendini göstermiştir. Osmanlı İmparatorluğu topraklarının doğu ile batı arasında bir köprü olan coğrafi konumu ve geniş alana yayılan toprakları mutfakta farklı malzemelerin ve tekniklerin kullanımını da beraberinde getirmiştir. Abartılı ziyafet sofraları ile tanınan Osmanlı İmparatorluğu'nda; çorba çeşitleri, kebaplar, köfte, pilav çeşitleri, sütlü ve şerbetli tatlı çeşitleri, şerbetler, hoşaf lar gibi çoklu seçenekli menüler hazırlandığı bilinmektedir (Seçim, 2018: 127). Son dönemlerinde Batı etkisinde kalan Osmanlı mutfak kültüründe Fransız mutfağından yemekler tüketilmiş, alafranga sofraya düzenine geçilmiştir (Samancı,2008; Seçim, 2018: 128).

Türk mutfağının bu köklü tarih üzerine kurulan, İstanbul ve Anadolu mutfağının birleşimi olarak da görülen son dönemine Cumhuriyet dönemi denilmektedir. 20. yy.'da değişen beslenme anlayışı, sanayi devrimi sonrası hazır ve konserve yemeklerin tüketime dahil olması gibi birçok unsur Türk mutfağında değişikliklere neden olmuştur. Batı etkisinin altında gelişimine devam etmiş ve bu süre zarfında Anadolu mutfağının unutulması riskine yol açmıştır (Kasar, 2021: 354).

Türk Mutfak Kültüründe Pilavın Yeri

Türk mutfağı sofralarının vazgeçilmez yemeği olan pilav; pirinçle hazırlandığında temelde tereyağlı, tavuk ya da et suyu eklenerek pişirilen, içerisine arpa şehriye (Sezgin ve Onur, 2022: 172) ya da farklı bakliyatlar, sebzeler, baharatlar eklenerek garnitür, ana yemek, ya da dolma ve sarmalarda kullanılmak üzere iç pilav şeklinde hazırlanan (Leroy, 2008: 268), yöresel özelliklere göre değişiklik gösteren, sofraların önemli bir öğesidir. Bulgurla hazırlandığında ise salçalı, içerisinde bakliyatlar, sebzeler eklenerek zenginleştirilen bir yemek olarak servis edilmektedir.

Orta Asya Türk mutfağı kültüründen günümüze gelen süreçte pilav; farklı teknikler, malzemeler kullanılarak hazırlanmış, farklı kültürlerin etkisinde değişime uğramıştır. İlk dönemler-

de bulgurdan yapılan pilavlar, zamanla pirinçle yapılmıştır. Çin mutfağı etkisinde kaldığı dönemlerde haşlama şeklinde yapılan pirinç pilavı, Selçuklu beylikleri döneminde Arap mutfak kültürü etkisinde yağda kavurularak demleme yöntemiyle hazırlanmaya başlamıştır. Bu dönemde verilen tören yemeklerinde özel bir yere sahip olan pilav, borani, güveç, helise, şerbetler, çorbalarla birlikte servis edilmiştir (Güzeler ve Özbek, 2021: 169). Bulgur pilavı kaynaklarda doğrudan geçmemekle birlikte bulgur aşısı ve bulgur içeren tarhana çorbası pişirildiği Mevlana'ya ait Divan-ı Kebir'de bahsedilmektedir (Sevim ve Güllü, 2019: 350). Osmanlı döneminde mutfak kültürünün imza yemeği olarak görülen pilav; pirinç, bulgur ve tel şehriyeden yapılmıştır. Saray mutfağına ilk dönemlerde Mısır'dan gelen pirinç, daha sonraki dönemlerde Anadolu'nun farklı noktalarından alınmaya başlanmıştır. Saray defterlerinde sade pişirilen pilavın yanında etle servis edildiği buna ek olarak bulgur pilavının bolca tüketildiği içine sebzeler eklenerek pişirildiği belirtilmiştir (Bilgin, 2021: 15). Özellikle şölen sofralarının en ilgi çeken kısmı pilavlar olmuştur. Farklı renk ve tatlarda birden fazla pilav bir nevi görsel şölen niteliğinde sunulmuştur (Samancı, 2020: 60). Günümüzde devam eden pilav kültürü diğer yemeklerde de olduğu gibi farklı iklim, farklı inanış, farklı toplumlar etkisinde farklı şekillerde sofraya gelmeye devam etmektedir. Yöreden yöreye, ilden ile değişiklik göstermektedir. Türkiye'nin güneyinde ve Ege'de bulgur pilavı yapımında tereyağı kullanımı görülmezken doğu illerinde yoğun olarak kullanıldığı görülmektedir (Yayla ve Aktaş, 2019: 151).

Orta Asya'dan itibaren tören yemeklerinin Türkler için önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Yuğ törenleri Divan-ü Lügat-it Türk'te bahsi geçen önemli törenlerden biridir. Kişinin ruhuna gönderildiği düşünülen yemekler 3, 7 gibi özel günlerde verilmiştir. Bu gelenek Anadolu'ya da getirilmiş ve devam ettirilmiştir. Yörelere farklılık göstermekle birlikte pilav, lokma, kavurma genellikle dağıtılan yemeklerden olduğu görülmektedir (Güzeler ve Özbek, 2021: 173). Sadece ölüm değil birçok özel gün aynı şekilde yemekli törenlerle, yemeklerle kutlandığı bilinmektedir. Yeni dişleri çıkan bebeğe haşlanarak yapılan diş buğdayı töreni, bayramlarda yapılan sıra yemeğinde servis edilen bulgur pilavı, düğünlerde verilen yemeklerde etli düğün pilavı Türklerde bir araya gelinip sofralar kurmanın önemini göster-

mektedir (Sarıtaş, 2015: 591). Bu özel sofralarda pilava yer verilmesi ise pilavın Türkler için önemli bir yemek olduğu göstermektedir (Güzeler ve Özbek, 2021: 174).

Coğrafi İşaret Kavramı

Coğrafi İşaret; bir ürünü diğerlerinden ayıran belirgin bir özelliğiyle ait olduğu yöreye dair nitelikler taşıyan, akla geldiğinde belirli bir bölge ya da ülkeyi çağrıştıran canlı, cansız, yenebilir veya tüketim ürünü olmayan tüm ürünlerin ait oldukları yöreye temsil hakkı verilmesidir (Arslaner, 2019: 232). Coğrafi işaret; Menşe ve Mahreç adı olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Menşe adı verilmesi için belirli bir coğrafi sınır içerisinde üretilmesi şartı aranmaktadır. Ürünü diğerlerinden ayıracak tüm belirleyici nitelikleri o yöreye ait olmalıdır (Doğanlı, 2020: 529). Mahreç işareti ise bilinirlik, ürüne ait bir özellik gibi durumların belirtilen bölge ile anılması, üretimsel sürecin orada gerçekleşmesi gibi durumlardan en az birini taşıması durumunda bölgeye yöreye ürünün sınai mülkiyet hakkı verilmesidir (Kantaroğlu ve Demirbaş, 2018: 515).

Bu uygulamalar yöresel ürünlerin tanıtımı ile yörede üretimi ve kalkınmayı desteklemek geçmişe ve tarihe sahip çıkma, koruma, turistik faaliyetleri artırma ve bu ürünlerin orijinal kimliğini kaybetmesine engel olmak amacıyla Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi ürün olarak işaretlenerek korunmakta ve tanıtılmaktadır (Oraman, 2015: 77). Tescillenmiş ürünler uzun vadede sosyoekonomik açıdan yöreye katkı sağlamaktadır. Ürünlerin firmalar aracılığıyla pazarlanması tanıtılmasıyla ürünü satın alma, deneyimleme motivasyonu tüketiciye kazandırılmaktadır. Bu durumlar tanıtımı arttırmakla birlikte ekonomik olarak olumlu sonuçlara olanak sağlamaktadır (Demir, 2020: 76).

AMAÇ VE YÖNTEM

Bu çalışmada sofraların vazgeçilmezi olan pilavın Türk Mutfağındaki değerinin vurgulanması, kültürel değerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Google Scholar üzerinde “pilav, coğrafi işaret, Türk mutfağı” anahtar kelimeleri yazılarak 01.09.2022 tarihinde bir tarama sonucunda; konu ile ilişkili olarak belirlenen 285 çalışma incelenmiştir.

Ulusal ve Uluslararası çalışmalar arasında coğrafi işaretli pilavların bir arada incelendiği bir çalışma olmadığı görülmüştür. Buna istinaden yapılan bu çalışmanın, alanda yapılacak çalışmalara temel teşkil edebileceği ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmüştür. Bu doğrultuda hazırlanan çalışmada; nitel araştırma yöntemlerinden “doküman analizi” yöntemi kullanılarak “Coğrafi İşaretler Portalı <https://ci.turkpatent.gov.tr/>” üzerinde “pilav” anahtar kelimesi yazılarak tarama yapılmıştır.

BULGULAR

Yapılan değerlendirme sonucu; 13 şehire ait 17 mahreç coğrafi işaretli pilav olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Coğrafi işaretini alan ilk pilav ürününün 2003 yılında Siirt Perde Pilavı olduğu görülmektedir. Ürünlerin tamamı Mahreç işareti olarak tescillenmiştir. Ürünlerin 9 tanesinin pirinç, 7 tanesinin bulgur ve 1 tanesinin erişte kullanılarak hazırlandığı bilinmektedir. Bu ürünler içerisinde yapımında bulgur ya da pirinç kullanılmadığı halde pilav olarak adlandırılan tek ürünün Erzurum yöresine ait Yumurtalı Pilav olduğu görülmüştür. Buna ek olarak başvuru süreci devam eden 2 adet pilav ürünü olduğu görülmektedir. Bunlardan Tokat Yeşilyurt Türkmen pilavının menşe işareti, Van Erişte Pilavının mahreç işareti kategorisinde yer almaktadır.

Özellikle 2018 yılından sonra alınan 13 coğrafi işaretli pilav olması son zamanlarda coğrafi işaretli ürün kavramı bilgisinin ve bilinirliğini arttığı bir göstergesi olarak görülebileceği düşünülmüştür. Her biri ürüne ait bilgilerin yer aldığı tablolarla belirtilmiştir. Tablolarda coğrafi işaret türü, tescil tarihi, ürünün grubu, tescil ettiren il, durumu, ürünün diğer ürünlerden ayırt edici özelliği ve ürüne ait görsele yer verilmiştir.

Tablo 1. Siirt Perde Pilavı


Ürün Adı	SİİRT PERDE PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	24.02.2003	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Siirt	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Tereyağında kavrulan pirinç ve kızartılan parça tavuk, yufka yerleştirilen özel perde pilav tenceresinde kapağı kapatularak fırında pişirilen pilavdır.	

Tescil alınan üründe tavuk etiyle hazırlanmasına rağmen perde pilavının asıl olarak keklük etiyle hazırlandığı bilinmektedir. Ancak keklüğün neslinin tükenmesi durumu tavuk etinin tercih edilmesine neden olmuştur. Ceylan ve Samırkaş Komşu (2020) “Coğrafi İşaretili Ürünlerin Bölgesel Turizmin Gelişimi Açısından Değerlendirilmesi: Siirt ili örneği” adlı çalışmalarında ilin gastronomik değerlerinin daha iyi tanıtılması, diğer turistik etmenlerle desteklenmesiyle coğrafi işaret uygulamasının turizme katkı sağlayacağı bilgisine yer vermiştir.

Tablo 2. Konya Etli Dügün Pilavı

Ürün Adı	KONYA ETLİ DÜĞÜN PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç işareti	
Tescil Tarihi	21.01.2009	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Konya	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Konya etli Dügün Pilav ve sunumunun Konya'ya has özellikleri; içerdiği malzemeler, hazırlanış şekli ve sunum şeklinden kaynaklanmaktadır.	

Tablo 3. Urfa Üzlemeli Pilavı

Ürün Adı	URFA (ŞANLIURFA) ÜZLEMELİ PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç işareti	
Tescil Tarihi	28.11.2017	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Şanlıurfa	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı, Urfa yöresinde; kuzu eti, yarılmış nohut ve kuru üzümün, pekmezle birleştirilerek beyaz pilav üzerine serilmesi ile yapılan pilavdır. "Üzleme", pilavın üzerine konulan karışımın adıdır.	

Tablo 4. Isparta Kabune Pilavı

Ürün Adı	ISPARTA KABUNE PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	30.05.2018	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Isparta	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Isparta Kabune Pilavı ayırt edici özelliğini üretiminde Isparta yöresinde yetişen nohut, yöredeki meralarda özellikle kekik ve fiğ otu ile beslenen dana ve kuzunun ve koyun veya keçiden elde edilen tereyağının kullanılmasından almaktadır	

Tablo 5. Divriği Pilavı / Alatlı Pilav

Ürün Adı	DİVRİĞİ PİLAVI / ALATLI PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç işareti	
Tescil Tarihi	09.10.2020	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Sivas	
Durum	Tescillendi	
Ayrırt Edici Özellik	Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı, haşlanan etin küçük parçalara ayrılıp, baharatla (karabiber, yeşilbahar) harmanlanıp tencerenin tabanına yerleştirilip daha sonra haşlanmış nohut ile 357 sayılı coğrafi işaret olarak tescilli Adıyaman Besni Üzümlü eklenip en üstte hazırlanan pirincin eklenmesi ile pişirilen yöresel bir yemektir	

Tablo 6. Yufkalı Konuralp Pilavı

Ürün Adı	YUFKALI KONURALP PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	07.05.2021	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Düzce	
Durum	Tescillendi	
Ayrırt Edici Özellik	Yufkalı Konuralp Pilavı, coğrafi işaret olarak 438 sayılı tescilli Konuralp Pirinci kullanılarak üretilir. İçinde haşlanmış dana eti, nohut ve kemik suyu bulunur. Piştikten sonra üzerine ev işi yufka veya ince lavaş serilip sıcak olarak servis edilir.	

Tablo 7. Konya Menekşeli Pilav

Ürün Adı	KONYA MENEKŞELİ PİLAV	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	01.10.2021	
Ürün Grubu	Yemekler ve çorbalar	
İl	Konya	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Konya Menekşeli Pilav; yeşil mercimeğin hafifçe haşlanıp bulgur ilave edilerek pişirilmesi ve üzerine kızgın tereyağının gezdirilerek dökülmesi suretiyle üretilir. Bahar aylarında kır menekşeleriyle süslenecek servis yapılır.	

Tablo 8. Kahta Bulgur Pilavı

Ürün Adı	KAHTA BULGUR PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	24.03.2021	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Adıyaman	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Kahta Bulgur Pilavının hazırlanmasında tavuk eti, iri taneli pilavlık bulgur, sarımsak ve karabiber kullanılması, uygulanan üretim metodu ile pilavın kendine has sarı rengi, tat ve kokusu bu yemek için en karakteristik özelliklerdir.	

Tablo 9. İhsangazi Ekşili Pilavı

Ürün Adı	İHSANGAZİ EKŞİLİ PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	17.09.2021	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Kastamonu	
Durum	Tescillendi	
Ayrırt Edici Özellik	İhsangazi Ekşili Pilavı; 413 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Kastamonu Siyez Bulguru, soğan, yeşilbiber, tuz, pul biber, nane, tereyağı, salça, dereotu, maydanoz, nane, ısırgan, yeşilbiber yaprağı, ebe gümece ve asma yaprağı kullanılarak pişirilen, ekşi ayran ya da ekşi yoğurt katılıp üzerine tereyağlı sos gezdirilerek hazırlanan yöresel bir pilavdır	

Tablo 10. Antep Firik Pilavı

Ürün Adı	GAZİANTEP / ANTEP FİRİK PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	19.04.2021	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Gaziantep	
Durum	Tescillendi	
Ayrırt Edici Özellik	Gaziantep / Antep Firik Pilavının üretiminde; Gaziantep ilinde üretilen ve coğrafi işaret olarak 244 sayı ile tescilli Antep Firiği ile 289 sayı ile tescilli Antep Bulguru kullanılır. Coğrafi sınıra özgü iki farklı yöntemle üretilir. Ayrıca isteğe bağlı olarak üzerine haşlanmış et kapatılabilir.	

Tablo 11. Buhara Pilavı

Ürün Adı	BUHARA PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	23.02.2022	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Gaziantep	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı; kuzu eti, pirinç, ekşi elma, ayva, havuç, badem ve 27 sayılı ile coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığı kullanılarak üretilen pilavdır.	

Tablo 12. Erzurum Yumurta Pilavı

Ürün Adı	ERZURUM YUMURTA PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç işareti	
Tescil Tarihi	23.02.2022	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Erzurum	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Erzurum Yumurta Pilavı; yumurta, buğday unu ve tuz ile hazırlanan hamurun, oklava ile açılıp yaklaşık olarak 2 mm kalınlığında ve 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilmesi ve kesilen bu şeritlerin tuzlu suda haşlandıktan sonra üzerine tereyağı dökülmesi suretiyle üretilen bir yemektir	

Tablo 13. Afyon Mercimekli Pilav

Ürün Adı	AFYON MERCİMEKLİ PİLAV	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	23.05.2022	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Afyonkarahisar	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav; haşlanmış yeşil mercimek, bulgur, tuz ve su ile hazırlanan pilavın üzerine, kızdırılmış soğuk sıkım haşhaş yağı dökülerek üretilen pilavdır.	

Tablo 14. Malatya Simit Pilavı

Ürün Adı	MALATYA SİMİT PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	27.07.2022	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Malatya	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Malatya Simit Pilavı; köftelik ince bulgur, kuru soğan, tereyağı ve salça kullanılarak üretilir. Buğdayın kaynatılması ve öğütülmesiyle elde edilen ince bulgur "simit bulguru" olarak tanımlanır ve coğrafi sınırda "simit, sümüd, sümüt veya simid" bulguru olarak da adlandırılır.	

Tablo 15. Diyarbakır Pencegoşt Pilavı

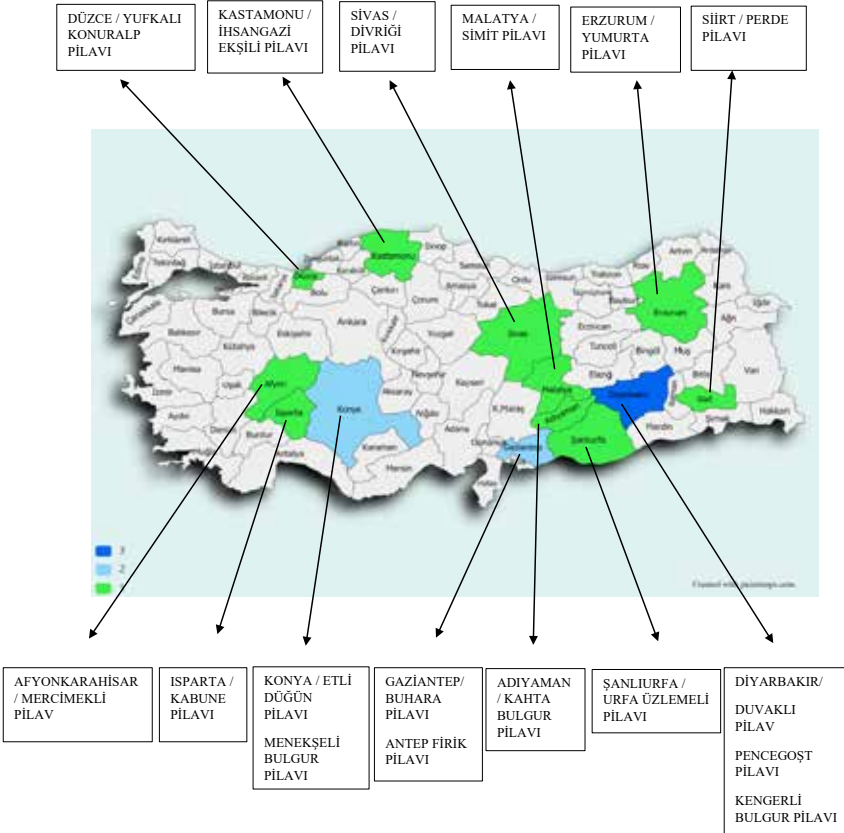
Ürün Adı	DİYARBAKIR PENCEGOŞT PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	11.05.2022	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Diyarbakır	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Diyarbakır Pencegoşt Pilavı; kuzu ciğeri, ciğer perdesi, 337 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci, kuru soğan, tereyağı ve çeşitli baharatlar kullanılarak yapılan yemektir. Ciğer ve ciğer perdesi, 1 yaşına gelmiş kuzudan, tereyağı ise kıl keçisinden elde edilir	

Tablo 16. Diyarbakır Duvaklı Pilavı

Ürün Adı	DİYARBAKIR DUVAKLI PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	07.06.2022	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Diyarbakır	
Durum	Tescillendi	
Ayırt Edici Özellik	Diyarbakır Duvaklı Pilavı; coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirinci ve tereyağı ile pişirilen pilavın üzerine kavrulmuş badem, satır kıyması, tuz, karabiber, yenibahar ve tarçın kullanılarak hazırlanan karışımın konulması suretiyle üretilen pilavdır. Üretimde kullanılan et, 1 yaşına gelmiş kuzudan elde edilir.	

Tablo 17. Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı

Ürün Adı	DİYARBAKIR KENGERLİ BULGUR PİLAVI	
Coğrafi İşaret Türü	Mahreç İşareti	
Tescil Tarihi	07.06.2022	
Ürün Grubu	Yemekler ve Çorbalar	
İl	Diyarbakır	
Durum	Tescillendi	
Ayrırt Edici Özellik	Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı; kenger (Gundelia tournefortii), pilavlık bulgur ve sadeyağ kullanılarak üretilen üretilen pilavdır. Üretimde kullanılan kenger bitkisi, ilkbahar aylarında yetişir. Toplandıktan sonra dondurularak veya salamura yapılarak saklanır.	



Şekil 1. Coğrafi İşaretli Pilavlar ve İlleri

Şekil 1.'de 01.09.2022 tarihi itibariyle coğrafi işaret tescil edilen pilavlar ve ait oldukları iller Türkiye haritası üzerinde gösterilmiştir. Yeşil renk 1 adeti, açık mavi 2 adeti, koyu mavi ise 3 adet tescilli ürün olduğunu belirtmektedir.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Türk mutfak kültürü, göçebe yaşam biçimi, coğrafi etmenler, farklı kültürlerle etkileşimler, dini faktörler gibi birden fazla etmenin köklü ve gelişmiş bir mutfaktır. Çeşitli kültürlerden etkilenerek birçok değişikliğe uğramış ve zaman içerisinde karakteristik özelliklerini kazanmıştır. İhtişamlı yıllarını Osmanlı Saray mutfağı ile yaşayan Türk mutfağı bu dönemde ürünlerin çeşitlilik kazanması yönünden gelişmiştir. Kendine ait pişirme teknikleri, farklı ve karakteristik damak zevki ile oldukça zengin bir mutfak olduğu görülmektedir. Pilav çeşidi konusunda da oldukça zengin olan Türk mutfağı, yöresellik olarak oldukça çeşitliliğe sahiptir. Yöresel malzemelerin kullanımı, yöreye özgü pişirme tekniklerinin üretimde kullanımı yönünden birbirinden ayrılan pilav çeşitlerini görmek mümkündür. Yöresel ürünlerin gastronomik açıdan tanıtımı, bilinirliğin artırılması, ürünlerin geleceği açısından oldukça önemlidir. Coğrafi işaretli ürünlerinde yerinde deneyimleme motivasyonu tüketiciye dönük tanıtımlar aracılığıyla kazandırılmalı ve turistik gelirler ile üretim desteklenmelidir.

Çalışma kapsamında belirlenen 17 adet tescilli ürün içerisinde 2018 yılından sonra alınan 13 coğrafi işaretli pilav olması son zamanlarda coğrafi işaretli ürün kavramı bilgisinin ve bilinirliğini arttığına bir göstergesi olarak görülebileceği düşünülmüştür. Ancak tanıtım faaliyetlerinin artırılması, coğrafi işaret kavramı hakkında yöre halkına bilinç kazandırılması ve öneminin vurgulanması, gastronomi festivalleri gibi etkinliklerle ürünlerin tanıtımının yapılması ve turistik faaliyetlere katkı sağlanması bu ürünlerin geleceği konusunda daha etkili olacağı düşünülmektedir. Ayrıca bölge mutfaklarının ve ürünlerinin tanınırliğinin artırılması ve kalıcılığının sağlanması açısından coğrafi ürün tescillemenin önemi bu çalışma ile bir kez daha vurgulanmaktadır. Bu ve benzeri çalışmalar bölge mutfağının tanıtımının yanı

sıra bilimsel literatüre katkı sağlayacaktır. Bu anlamada; henüz il bazında etkileri araştırılmamış ürünlerin gastronomi turizmine etkilerinin araştırılabileceği ve coğrafi işaretle tescillenme için teşvik edilebileceği ve ayrıca coğrafi işaret uygulaması ile ürünlerin bilinirliğinin artışına yönelik etkilerinin incelenebileceği çalışmalar yapılabileceği düşünölmüştür.

KAYNAKÇA

Arslaner, Ö. Ü. A. (2019). Türkiye’de Coğrafi İşaret Kavramı. *Hoca Ahmet Yesevi 2. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi*. 6-8 Aralık 2019.

Bilgin, A. (2021). Culinary Traditions Of Ottoman Istanbul. *History of İstanbul*. Vol.4.

Ceylan, Y. ve SamırkaşKomşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, (Special Issue 5): 59-75.

Demir, İ. (2020). *Coğrafi İşaretlerin Sosyoekonomik Etkileri*. T. C. Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı, Uzmanlık Tezi, Ankara.

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1): 105-125.

Doğanlı, B. (2020). Coğrafi İşaret, Markalaşma Ve Kırsal Turizm İlişkileri. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2): 525-541.

Durlu, F. Ö., Sünnetçioğlu, S., ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1): 13-20.

Güzeler, N., ve Özbek, Ç. (2021). Traditional Anatolian Ceremonial Dishes. *Aydın Gastronomy*, 5(2): 167-176.

Kantaroğlu, M., ve Demirbaş, N. (2018). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri Üretim Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *IBANESS Kongreler Serisi*, 21(22): 514-520.

Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2): 359-378.

Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi) T.C. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı, Din Sosyolojisi Bilim Dalı, İstanbul.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14(3): 191-210.

Leroy, M. H. S. (2008). The Way to the Heart is Through The Stomach. *Culinary Practices in Contemporary Turkey*.

Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1): 76-85.

Özbey, Z., ve Köşker, H. Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(3): 471-489.

Pektaş, G. Ö. E., Kahraman, C., ve Alkan, G. (2018). Türkiye’de coğrafi işaretler ve ihracat pazarlaması açısından değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 23(39): 65-82.

İnce, C. ve Samatova, G. (2022). “Orta Asya Mutfak Kültürünün Anadolu’ya Etkisi”. *Türkiye’nin Mutfak Sosyolojisi*, Akademik Kitaplar, Editör: Cihan Ahmet, Sayfa Sayısı: 672, ISBN: 978-605-71060-7-0, Türkçe (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7683623).

Uzel, R. A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1): 37-44.

Samancı, Ö. (2020). History of eating and drinking in the Ottoman empire and modern Turkey. *Handbook of Eating and Drinking: Interdisciplinary Perspectives*, 55-75.

Sarıtaş, S. (2015). The aspects of food in the rites of passage in Turkish culture. *The Turkish Online Journal of Educational Technology*, Special Issue for INTE 2015: 589-592.

Seçim, Y. (2018). Evaluation of Seljuk and Ottoman Cuisine in Terms of Gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2): 122-132.

Sevim, S., ve Güllü, Y. A. (2019) Anadolu Selçuklu Dönemi Yerli ve Yabancı Kaynaklarında Anadolu'da Gıda ve Gıda Üretimi Üzerine Bir Değerlendirme. *TESAM Akademi Dergisi*, 6(1): 341-358.

Sezgin, A. C., ve Onur, M. (2022). Traditional Turkish Cuisine Prepared with Legumes. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1): 170-181.

Türkoğlu, H. (2014). Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü Üzerine Bir Çalışma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) T.C. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.

Yayla, O., ve Aktas, S. G. (2019). Spatial Analysis of Cooking Oils Usage in Turkey: Example of Bulgur Pilaff and Casserole Meal. Co-Editors, 147

İnternet Kaynakları

Adıyaman Kahta Bulgur Pilavı görseli. Erişim adresi: <https://yoreselsepet.com.tr/kahta-bulgur-pilavi/> Erişim tarihi: 8.09.2022.

Afyonkarahisar Mercimekli Pilavı görseli. Erişim adresi: <https://gastroafyon.org/mercimekli-bulgur-pilavi/> Erişim tarihi: 8.09.2022.

Diyarbakır Duvaklı pilavı görseli. Erişim adresi: <https://yemek.com/tarif/duvakli-pilav/> Erişim tarihi: 8.09.2022.

Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı görseli. Erişim adresi: https://www.sofra.com.tr/tarifler/pilavlar/kengerli_bulgur_pilavi Erişim tarihi: 8.09.2022.

Diyarbakır Pencegoşt Pilavı görseli. Erişim adresi: <https://www.aa.com.tr/tr/pg/foto-galeri/diyarbakirin-lezzetleri-turk-mutfagi-haftasinda-tanitildi/0> erişim tarihi: 8.09.2022.

Düzce Yufkalı Konuralp Pilavı görseli. Erişim adresi: <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-288877/yufkali-konuralp-pilavi.html> Erişim tarihi: 8.09.2022.

Erzurum Yumurta Pilavı Görseli. Erişim Adresi: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/dogu-anadolu-yemekleri/yumurta-pilavi> Erişim tarihi: 8.09.2022.

Gaziantep Buhara Pilavı görseli. Erişim adresi: <https://ci.gaziantep.bel.tr/Urunler/gaziantep-buhara-pilavi-antep-buhara-pilavi-1068> erişim tarihi: 8.09.2022.

Gaziantep Firik Pilavı görseli. Erişim adresi: <https://ci.gaziantep.bel.tr/Urunler/gaziantep-antep-firik-pilavi-1031> Erişim tarihi: 8.09.2022.

Isparta Kabune Pilavı görseli. Erişim adresi: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/akdeniz-yemekleri/kabune-374623> Erişim tarihi: 8.09.2022.

Kastamonu İhsangazi Ekşili Pilavı görseli. Erişim Adresi: <https://gastromanya.com/eksili-pilav-tarifi/> erişim tarihi: 8.09.2022.

Konya Menekşeli Pilav görseli. Erişim Adresi: <https://gokonya.com/tr/menekseli-pilav> Erişim tarihi: 8.09.2022.

Konya Etli Düğün Pilavı görseli. Erişim Adresi: <https://www.lezizyemeklerim.com/yemek-tarifi/konya-dugun-pilavi-tarifi/15690> Erişim tarihi: 8.09.2022.

Malatya Simit Pilavı görseli. Erişim Adresi: https://www.sofra.com.tr/tarifler/pilavlar/simit_asi Erişim tarihi: 8.09.2022.

Siirt Perde Pilavı görseli. Erişim Adresi: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/pilav-ve-makarna-tarifleri/pilav-tarifleri/siirt-perde-pilavi> Erişim Tarihi: 8.09.2022.

Sivas Divriği Pilavı görseli. Erişim adresi: <https://www.sofra.com.tr/tarifler/pilavlar/divrigi-pilavi> erişim tarihi: 8.09.2022.

Urfa Üzlemeli Pilav görseli. Erişim adresi: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/pilav-ve-makarna-tarifleri/pilav-tarifleri/uzlemeli-pilav-581631> Erişim tarihi: 8.09.2022.

