







Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi (Evaluation of the Tarhana, a Regional Cuisine Culture Element of Erzincan, from the Perspective of Gastronomy Tourism)

*Fatma BAŞAR ^a , Necibe ŞEN ^a , Yener SİLAHŞÖR ^b , Burak BAŞAR ^b 

^a Erzincan Binali Yıldırım University, Tourism and Hotel Management Vocational School, Department of Tourism and Travel Services, Erzincan/Turkey

^b Erzincan Binali Yıldırım University, Tourism and Hotel Management Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Erzincan/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 13.02.2019

Kabul Tarihi: 11.03.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Mutfak kültürü

Tarhana

Erzincan

Öz

Tarhana, fermentasyon sonucu üretilen geleneksel bir Türk gıdasıdır. Tarhana buğday unu, yoğurt, domates, soğan, yeşil ve kırmızıbiber, tuz ve çeşitli baharatların karıştırılıp, fermentasyona bırakıldıktan sonra güneşte kurutulup, öğütülüp toz haline getirilmesiyle elde edilir. İçerdiği hayvansal kaynaklı proteinler nedeniyle besleyici değeri yüksek bir gıda ürünüdür. Tarhana geniş bir coğrafyada tüketilen popüler bir çorbadır. Lokanta ve restoranlarda karşımıza çıkmaktadır. Anadolu'nun dört bir yanında kış hazırlığı olarak yerel halk tarafından yapılmakta olup, yapımı bölgeden bölgeye çeşitlilik gösterebilmektedir. Türk mutfağında besinlerin üretilmediği mevsimlerde özellikle kış aylarında tüketebilmek için ev teknolojileri kullanılarak işlenirdi. Kuru ve yaş versiyonları olduğu gibi içerisine katılan bakliyat, meyve vb. ile farklı lezzetlerde tarhana elde edilebilmektedir. Tarhana dendiğinde ilk akla bir çorba çeşidi gelmektedir. Ancak kahvaltılık yiyeceği ve tatlı olarak da tüketilmektedir. Bu bilgiler ışığında araştırmanın amacı, Erzincan yöresinde mutfak kültürünün önemli bir öğesi olarak tarhananın yapım şekilleri ve çeşitlerini ortaya koymak ve gastronomi turizmi potansiyeli açısından değerlendirmektir.

Keywords

Gastronomy

Kitchen culture

Tarhana

Erzincan

Abstract

Tarhana is a traditional Turkish food produced by fermentation. Tarhana wheat flour, yogurt, tomato, onion, green and red pepper, salt and various spices are mixed and left to fermentation. It is a food product with high nutritive value due to its animal-derived proteins. Tarhana is a popular soup consumed in a wide geography. We are at restaurants and restaurants. It is made by local people as a preparation for winter all over Anatolia, and its construction varies from region to region. In the Turkish cuisine, it was processed using home technologies in order to consume during the seasons especially in winter. Dry and wet versions, such as pulses, fruits, etc. with different flavors can be obtained from tarhana. Tarhana comes to mind the first kind of soup. However, it is also consumed as breakfast food and dessert. In the light of this information, the aim of the research is to reveal the forms and types of cultivation in the Erzincan region as an important element of the culinary culture and to evaluate the potential of gastronomy tourism.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar.

E-posta: fatma.basar@erzincan.edu.tr (F. Başar)

Makale Künyesi: Başar, F., Şen, N., Silahşör, Y. & Başar, B. (2019). Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 328-339.

DOI: 10.21325/jotags.2019.365

GİRİŞ

Uzun yıllardır Türkler tarafından yaygın bir şekilde kullanılan tarhananın nereden geldiği ile ilgili kesin bir bilgi olmamakla birlikte Orta Asya'dan gelen Türkler ile Anadolu'ya geldiği ve buradan Avrupa'ya yayıldığı düşünülmektedir. Tarhananın Anadolu'ya gelişi çeşitli kaynaklarda (Yörükoğlu & Dayısoğlu, 2016; Aydın, 2018) iki teoriye dayandırılmaktadır. Bunlardan birincisinde tarhananın yapılışının Çinlilerin haşlanmış hamur veya buharda pişirme tekniklerine benzediği yönündedir. Dolayısıyla Türklerin onlardan alarak Anadolu'da kullandıkları ve çevreye yayıldığı şeklindedir. İkinci teoride ise Göçebe Türk kavimlerinin Anadolu'da yerleşik düzene geçmesiyle tarhananın bu topraklarda yayıldığı şeklindedir.

Tarhananın Türk göçebelere tarafından; önce Orta Asya'dan Anadolu'ya geldiği ve Osmanlı Devleti zamanında da Irak ve İran gibi komşu doğu ülkelere ve Rumeli üzerinden Macaristan ve Yunanistan gibi batılı ülkelere yayıldığı kabul edilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu toprakları içinde olan bazı ülkelerde tarhana farklı isimler ile karşımıza çıkmaktadır. Filistin, Ürdün, Mısır gibi yakın doğu ve Kuzey Afrika ülkelerinde tarhana "kishk", İran ve Irak'ta "kushik, kushuk", Yunanistan'da "trahnas", Macaristan'da "tahonya" olarak adlandırılırken, Orta Asya ülkelerinden Türkmenistan'da "göce" olarak bilinmektedir (Temiz A, 2011).

Türk toplumu olarak tarhanayı sıklıkla tüketmekte olup, tarhana Anadolu'da temel besinlerin başında gelmektedir. Genellikle evlerde; ev ekonomisi çerçevesinde geleneksel olarak üretilen tarhana, ülkemizde nüfus artışının ve şehirleşmenin hızla artmasından dolayı hazır gıda maddesi olarak pazarda önemli bir yer tutmaya başlamıştır (Köse E, Süngü Ö. 2000).

Tarhana üretimi genellikle yaz aylarında süt ve sebzelerin bol ve ucuz olduğu dönemlerde yapılmakta ve böylece ürünleri bulmakta sıkıntı çekilen dönemlerde tüketiminin sağlanması bakımından önem taşımaktadır (Göçmen, Gürbüz, Şahin, 2003).

Geleneksel gıdalarımızdan biri olan tarhana; buğday unu, yoğurt, maya, çeşitli sebzeler ve baharatların karıştırılıp, yoğrulması sonucunda oluşan hamurun fermente edildikten sonra kurutulup, öğütülmesiyle elde edilen bir gıda maddesidir (Akbaş & Coşkun, 2006). Tarhana genellikle tüm bileşenlerin karıştırılması sonucunda, 30-35°C'de 1 ila 7 gün boyunca fermantasyona bırakılması, güneşte veya bir kurutucu yardımıyla kurutulması, öğütülmesi veya küçük parçalara bölünmesi ve depolanmasıyla gerçekleştirilmektedir. Fermente edilmesi genellikle bir hafta sürmektedir. Maya yerine ekşi hamur da kullanılmaktadır. Fermente edilmiş hamura yağ tarhana denmektedir. Kurutulmuş hali kullanıldığı gibi kurutulmadan tüketilen şekli de bulunmaktadır. Renk olarak beyaz ve sade hali olduğu gibi yeşil biber, kırmızı biber, domates vb. ile renklendirilerek turuncu ve kırmızıya yakın renkte üretilen tarhana da mevcuttur.

Yöreden yöreye tarhana yapımında kullanılan malzemeler değişmektedir. Örneğin tarhana yapımında un yerine buğday ya da yoğurt yerine süt kullanılabilir. Türk Standartları Enstitüsü ise tarhanayı "buğday unu, kırmızı, ırmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates, tat ve koku verici, sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılıp yoğrulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen bir gıda maddesi" olarak tanımlamaktadır (TSE, 2002).

Tarhana, üretiminin kolaylığı yanında ucuz, dayanıklı ve besleyici olması nedeniyle ülkemizde yaygın olarak tüketilmektedir. Yoğurt ve tahıllar tarhana üretiminde kullanılan başlıca ham maddeler olup, bunların çeşit ve miktarları bölgeden bölgeye değişiklik göstermekte ve dolayısıyla tarhananın bileşimi de kullanılan içeriğe göre değişmektedir (Akbaş & Coşkun, 2006). Tarhananın yapımında genellikle koyun ve keçi sütlerinden elde edilen yoğurtların kullanılmaktadır. (Georgala, 2013). Yapılan bir çalışmada, tarhana üretimi sırasında yoğurt yerine peynir altı suyu konsantresi kullanımının da mümkün olduğu bildirilmiştir. Farklı karışımlar ve baharatlar kullanılarak yapılabilen tarhana bitkisel ve hayvansal kaynaklı bileşenlerden oluşmasından dolayı besin değeri oldukça yüksektir (Yörükoğlu & Dayısoğlu, 2016).

Tarhana protein kaynağı olarak düşük kaliteli fakat mineralce zengin olan un, sebze ve baharatlar ile yüksek kaliteli protein kaynağı olan yoğurdun karşılıklı olarak birbirini dengeledikleri bitkisel ve hayvansal kaynaklı bir üründür (Erbaş vd., 2004). Tarhana protein, kalsiyum, demir, sodyum, potasyum, magnezyum, çinko, bakır gibi mineral madde içeriği oldukça yüksek, kolay sindirilebilir bir üründür; A ve B grubu vitaminleri açısından oldukça zengindir (Yıldırım ve Güzeler, 2016).

Tarhananın besin içeriği ve duyuşsal özellikleri, yapımında kullanılan yoğurt ve diğer katkıların miktar, özellik ve çeşidine göre değişmektedir. Tarhananın yapımında kullanılan gıda bileşenlerinin protein, mineral ve vitamin bakımından zengin olması nedeniyle bebek ve çocuk beslenmesinde büyük öneme sahiptir (Çelik, 2005; Özel, 2012)

Tarhana yakın zamana kadar ülkemizde daha çok kırsal kesimde üretilen ve çoğunlukla kışın soğuk günlerinde kahvaltılı sofralarının da vazgeçilmezi olmuş bir üründür (Göçmen vd., 2003). Eskiden yalnızca evlerde üretilen tarhanaların son yıllarda endüstriyel olarak üretimi de yaygınlaşmıştır (Yıldırım ve Güzeler, 2016). Kentsel nüfusun hızla artması ve bayanların çalışma yaşamına katılması hazır gıdalara olan gereksinimi arttırmıştır. Böylelikle tarhana da sanayi ölçekli üretimi başlatılan hazır gıdalar arasına katılmıştır (Göçmen vd., 2003).

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından ise, Bolu Kızılcık Tarhanası, Maraş Tarhanası, Muğla Tarhanası, İnebolu Kızılcık Tarhanası mahreç işareti olarak; Uşak Tarhanası, Çakmak Tarhanası ise menşei adı ile tescillenmiştir (www.turkpatent.gov.tr).

Çeşitli kaynaklarda (Coşkun, 2014; Aydın, 2018) yer alan tarhana çeşitleri Ege tarhanası, Göce tarhanası, Top tarhana, Trakya tarhanası, Ak tarhana, Gediz tarhanası, Kıymalı tarhana, Kiren tarhanası (kızılcık tarhanası), Beyşehir Tarhanası, Göçmen tarhanası, Kastamonu yaş tarhanası, Sivas tarhanası, Maraş Tarhanası, Şalgamlı tarhana, Pancarlı tarhana, Süt tarhanası, Hamur tarhanası, Et tarhanası, Üzüm tarhanası, Tatlı tarhana şeklindedir.

Erzincan'da Tarhana

Erzincan ilinde çorbalar kategorisinde en başta sayılan çorbalardan biridir Tarhana Çorbası. Ancak sadece çorba olarak sınırlandırılmaz. Çünkü tarhana kavurmasıyla bir kahvaltılı yiyeceği, meyveli olarak hazırlanması ile bir tatlı türü olarak ta karşımıza çıkmaktadır (Yelegen , 2015).

Tarhananın üretim aşamaları, hamurun hazırlanması, fermantasyona bırakma, güneşte kurutma, öğütme ve depolamadan oluşmaktadır (Aydın, 2018). Ancak bazı bölgelerde kurutma aşaması yapılmayıp yaş hali ile tüketilebilmektedir.

Erzincan tarhanasının özellikleri arasında en önemlisi yaş olmasıdır. Akbaş ve Coşkun (2006) çalışmalarında, yaş ve kuru tarhananın kimyasal ve duyuşal özellikleri karşılaştırıldığında kuru tarhananın asit içeriği %3.03 iken yaş tarhananın asit içeriği %4.2 - 4.7 arasında çıktığını belirtmiştir. Yaş olarak depolanan tarhananın duyuşal özelliklerinin kuru olarak depolanan tarhana çorbalarından daha üstün bulunmuştur. Bunun yanında yaş tarhanaya buzdolabında 4 °C ya da %6.5 oranında tuz katılarak oda sıcaklığında 6 ay depolanabileceği belirtilmiştir. Akbaş ve Coşkun (2006) oldukça popüler bir çorba olan tarhananın üretimden tüketime gıda güvenliğini arttırmak, besleyici özelliklerini korumak ve geliştirmek ayrıca ürün yelpazesini artırmak üzere çalışmalara ihtiyaç duyulduğunu belirtmiştir.

Erzincan ili ile ilgili literatürde yer alan tarhana çeşit ve tarifleri aşağıdaki gibidir.

Gendime Tarhanası: Erzincan'da geleneksel olarak gendüme, yarma, gendüme aşlığı veya buğday aşlığı tarhanası yapılır. Ancak uzun yıllar öncesinden, seyahat eden özellikle asker- sivil memur ailelerle sebzeli tarhana çeşitleri de yapılmaktadır. Un tarhanası ve sebzeli tarhana daha çok 30 – 40 yaşındaki evli hanımların tercihidir. Kışın tarhana pişirilirken biraz şalgam ince doğranır, haşlanır, suyu süzülür ve tarhanaya karıştırılır (Yelegen , 2015). Yelegen (2015) Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri isimli kitabında gendüme tarhanasının tarifini aşağıdaki şekilde vermiştir.

Büyükçe bir tencerede 1 kg gendüme – aşlık ayıklanıp yıkandıktan sonra katı ayran (çiğ ayranı veya yoğurt ayranı) ile ateşe konulur ve devamlı karıştırmak suretiyle pişirilir. Kıvamını aldıktan, gendüme pişip açıldıktan sonra tuzu atılır ve ağzı kapalı bir şekilde bir gün bekletilir. Ertesi gün tarhana bezi olarak isim yapmış temiz ve büyükçe bezlerin üzerine un serpilerek veya az miktarda ise unlanmış tepsilerin üzerine kaşıkla dökülerek güneşte kurumaya bırakılır. Üzerine, haşerattan korunması için tülbent kapatılır. Bu aşamada güneş ışınlarının sebep olduğu bir tat değişimine uğrar ve lezzet kazanır.

Vişne- Üzüm Tarhanası: Erzincan ovası verimli bir ovadır ve çeşitli meyveler yetişmektedir. Bunların başında kayısı, üzüm, kiraz ve vişne gelmektedir. Coğrafyanın yöre mutfağına katkısı tarhanada da kendini göstermiştir. Tarhana yapılırken yöre halkı tarafından meyve kullanımı yaygındır. Tatlı tarhana olarak ta adlandırılan vişne – üzüm tarhanası yapılmaktadır. Malatya ve Tokat'ta tatlı tarhana çeşitleri yapılmaktadır. Yelegen (2015) Erzincan vişne - üzüm tarhanasının yapımını aşağıdaki şekilde vermektedir.

Tatlı tarhana yaparken hangi meyveden yapılırsa o meyvenin suyu yani vişne suyu veya üzüm suyu ve dövülmüş buğday biraz da un gereklidir. "Tarhanalık" olarak adlandırılan bir üzüm çeşidi bile vardır. Temiz, yıkanmış yarma, vişne veya üzüm suyu ile birlikte bir kazanda kaynatılır. Yumuşayıp gendime iyice açılınca ateşten indirilir. Soğuduktan sonra tarhana bezi üzerine küçük topaklar halinde kaşıkla dökülür, bir süre nemini çekince elle şekil verilip ortası çukurlaştırılır, kurumaya bırakılır. Çabuk kuruması için parçaların biraz küçük ve ince olmasına dikkat

edilir. Kışın bunlar çerez gibi veya ısıtılıp tereyağında çevrilerek şeker, bal, pekmez gibi ürünlerle biraz daha tatlandırılarak yenir.

Sebzeli Un Tarhanası: Yelegen (2015) sebzeli un tarhanasının yapımını aşağıdaki şekilde vermektedir.

Temel malzemesi, un, yoğurt ve en çok bulunan ve sevilen soğan, biber, domates, sarımsak, nane, reyhan gibi sebze ve otlardır. Yoğurt varsa mayaya gerek yoktur ama yoğurtsuz, sadece sebzeli yapılacaksa bir miktar mayalanmış ekmek hamuru veya maya katılır. Haşlanmış düğürcük ve fasulye, nohut gibi kuru baklagiller de ilave edilebilmektedir. Sebzeler, kendi suyunda biraz yumuşatıldıktan sonra soğutulur ve diğer malzemeye ilave edilir. Bütün malzeme karıştırılır, kaşıkla dökülecek kıvamda, yumuşak bir hamur hazırlanır. Teknenin ağzı kapatılarak mayalanmaya bırakılır. Kabarma durup, tarhana kokusu alındıktan sonra, kurutulacak yüksekçe bir yer belirlenir ve kaşıkla temiz bezlere dökülerek kurumaya bırakılır. Üzerine tülbent örtülür, elekten geçerek kuruma derecesine gelince el ile ufalanarak süzgeç ve elekten geçirilir. Son yıllarda un haline getirme işlemi mutfak robotlarında yapılarak kolaylık sağlamaktadır.

YÖNTEM

Bu araştırmada Erzincan literatüründe yer alan tarhana yapılış şekilleri derlenmiştir. Yelegen (2015) kitabında 3 farklı tarhana yapılış şekli ortaya koymuştur. Buna ek olarak bölgeden bölgeye, şehre hatta ilçe ve köylere göre yapılış farklılıkları bulunduğu tespit edilmiştir. Erzincan ili tarhana yapılış şekillerinin belirlenmesi ve literatüre katkı sağlaması amacıyla Erzincan Çadırtepe Köyü ve Yaylabası Köylerinde araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında köyde yaşayan kadınlarla görüşme sonucunda adı geçen köylere özgü tarhana yapım şekli ortaya konulmuştur. Ayrıca tarhanadan üretilen çorba ve kavurma şeklinde iki ürünün yapılış tarifi verilmiştir.

Erzincan Usulü Gendime Tarhanası (Yaş/ Kuru)

Tarhana, Erzincan Yöresinde, gendime olarak bilinen, yarma, kırma, dövme gibi isimlerle de anılan Buğdayın dövülmesi ile elde edilen gendimeden yapılır. Bazı yörelerde tarhana un ağırlıklı olarak yapılır yani genellikle toz halindedir. Erzincan tarhanası ise tane tane olmasından dolayı diğer yörelerdeki tarhanalardan farklıdır. Hazırlanan tarhana iki şekilde saklanabilir. Kurutularak saklanabildiği gibi dilerseniz steril kavanozlara kapakları da steril ve yeni olmak kaydı ile yaptığımız tarhanayı sıcakken koyarak ağızlarını sıkıca kapatıp, 1 gün üstlerini örtterek belettikten sonra kapakları kontrol ederek kaldırıp kışa saklayabilirsiniz.

Malzemeler

4 litre Çiğ süt 3-4 gün bekletilmiş (ekşitilmiş)
4 litre ekşitilmiş Yoğurt
2 kilo Gendime
4 kilo yeşil biber
İsteğe göre 2 kilo kırmızı kapyra biber
3 kilo domates
tuz
un
su

Hazırlanışı

Gendimeler yıkanır, bakır kazana konularak, üstünü örtecek kadar su ilave edilerek kaynatılır. Diğer tarafta sebzeler yıkanır küçük küçük doğranır, kaynara çıktıktan 10 dakika sonra gendimeye sebzeler ilave edilerek 10 dakika kadar daha kaynatılır. Çiğ sütle yoğurt karıştırılarak ayran kıvamı elde edilir. Kaynayan gendimeye ilave edilerek kesilmemesi için sürekli karıştırılır. Kaynara çıkana kadar karıştırılmaya devam edilir. Sonrasında ise arada bir karıştırılarak katılaşıncaya kadar kaynatılır, bir müddet sonra ateşten alınır. Bu aşamadan sonra isterseniz steril kavanozlara kapakları da steril ve yeni olmak kaydı ile yaptığınız tarhanayı sıcakken koyarak ağzlarını sıkıca kapatıp, 1 gün üstlerini örterek belettikten sonra kapakları kontrol ederek kaldırıp kışa saklayabilirsiniz. Bu halde yaş tarhana elde etmiş olursunuz.



Resim 1: Kavanozda depolanmış yaş tarhana

Kuru tarhana elde etmek isterseniz hazırlanan tarhana ocaktan alınıp 24 saat bekletilir, üzerine çıkan suyu süzülerek bir miktar un atılır kazanın içine ve karıştırılır. Bu işlem kalan suyunu almak içindir. Temiz bir tepsi (veya sini) unlanır. Kaşık yardımı ile alınan tarhana ortasına bastırılarak (daha iyi kurummasını sağlar) un serpilen tepsiye dizilir üzerine temiz bir tülbent serilerek (tozdan korumak için) güneşte kurumaya bırakılır. Bir gün sonra alt kısımları üste çevirmeli ki daha çabuk kurusun. Kurutulmuş tarhanaları bez torbalarda nemden uzak yerde uzun süre saklayabilirsiniz. Tarhana çorbası yapmak istediğinizde kurutulmuş tarhanaları birkaç saat önce ılık suyla ıslatılarak tarhana çorbası yapabilirsiniz.



Resim 2: Kurutulmuş tarhana

Erzincan Gendime Tarhana Çorbası

Malzemeler

Yarım kavanoz yaş Gendime Tarhanası ya da 6 parça kurutulmuş gendime tarhanası

1 baş soğan

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı tereyağı

İsteğe bağlı kemikli et veya et suyu

Dereotu

Pul biber

Tuz

Su

Yapılışı

Tereyağı eritilir. Yemeklik doğranmış bir baş soğan tencerede yağda kavrulur. Salça veya domates ve kemikli et ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra tarhana, dereotu, pul biber, tuz, su katılır pişmeye bırakılır. Ara ara karıştırılarak tencerenin dibinin tutması önlenir.

Erzincan Yaş Tarhana Kavurması

Malzemeler

5 yemek kaşığı yaş Gendime Tarhanası

1/2 baş soğan

1/2 domates

1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

Tereyağı eritilir. Yemeklik doğranmış bir baş soğan tencerede yağda kavrulur. Küçük doğranmış domates eklenip karıştırılır. Daha sonra yaş tarhana ilave edilerek biraz daha kavrulup ocaktan alınır. Servis edilir.

SONUÇ

Yapılan literatür taraması göstermiştir ki tarhana her bölgenin vazgeçilmez ürünüdür. Türkiye genelinde farklı tarhana yapımları söz konusudur. Erzincan'da da karakteristik benzerlikler olduğu gibi bazı eklemelerle tarhana yapımının çeşitlendirildiği görülmüştür. Öncelikli olarak Erzincan tarhanası için en belirgin özellikler gendime denen buğdayın kırılmış halinden yapılıyor olmasıdır. Diğer önemli özellik tarhananın ağırlıklı olarak yaş depolanıyor olmasıdır. Erzincan'ın bereketli bir ova olması, meyve ve sebze üretiminin olması tarhananın yapımında meyve ve sebzelerin de kullanılmasını sağlamıştır. Dolayısıyla üzüm ve vişne gibi meyvelerden tatlı tarhana çeşitlerinin de yapıldığı tespit edilmiştir. Tarhana çorbası yapımında et veya et suyu kullanılması karakteristiktir. Erzincan'a özgü önemli bir diğer özellik de tarhananın sadece çorba olarak değil aynı zamanda tarhananın kavurmasının da yapılıyor olmasıdır.

Araştırma sonuçları doğrultusunda Erzincan ili tarhanasının karakteristik özelliklere sahip olduğu görülmüştür. Bu özellikleri ile ekonomik anlamda konaklama işletmeleri, restoran ve lokantalarda menülerde bulunmasının faydalı olacağı düşünülmektedir. Etlili yapılması kavurmasının olması ve tatlı versiyonunun kullanılması ile gastronomik anlamda çeşitlilik oluşturduğu ve Gastronomi Turizmi kapsamında şehrin diğer değerleri ile birlikte tanıtımının yapılabileceği düşünülmektedir. Bu araştırma bundan sonra yapılacak araştırmalar için bir başlangıç niteliği taşımaktadır. Elde edilen tariflerin literatüre değer katmasının yanında mutfak kültürünün gelişimine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Akbaş, Ş. ve Coşkun, H. (2006), Tarhana Üretimi ve Özellikleri Üzerine bir Değerlendirme. *Türkiye 9. Gıda Kongresi 24-26 Mayıs 2006*, (pp. 703- 706). Bolu.
- Aydın, F. (n.d.), *Ülkemizde ve Dünyada Tarhana Yerelden Evrensele Bir Tat*. Retrieved 09 2018, from Gıda Teknolojisi Derneği: www.gidadernegi.org/TR/.../dg.ashx?...1...S632+Ülkemizde...dünyada+Tarhana.pdf
- Coşkun, F. (2014), Tarhananın Tarihi ve Türkiye'de Tarhana Çeşitleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3), 69-79.
- Çimen, A.(2016).Gastronomi Turizmi Açısından Ardahan Mutfağının Önemi, *Karadeniz Dergisi*.(32).ss.307-315
- Erbaş, M., Certel, M. ve Uslu, M. (2004). Yaş ve kuru tarhananın şeker içeriğine fermentasyon ve depolamanın etkisi. *Gıda*, 29(4), 299-305.
- Georgala, A., “The Nutritional Value of Two Fermented Milk/Cereal Foods Named ‘Greek Trahanas’ and ‘Turkish Tarhana’”, *Journal of Nutritional Disorders and Therapy*, S:11, 002 s.1-4, 2013.
- Göçmen, Gürbüz, Şahin, (2003). Köse, E. ve Süngü, Ö. (2000), Tarhana Yapımında Farklı Un Çeşitlerinin Kullanılma Olanaklarının Arastırılması. *Unlu Mamuller Teknolojisi*, 9
- Özel, S. (2012) ‘Tarhana Hamuru Fermentasyonunun Mikrobiyal Taksonomik Yapısının Ve Populasyon Dinamiğinin Belirlenmesi’ Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Ocak, 2012
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016), Akdeniz Mutfak kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi, *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*. 4/Special Issue:1. ss. 86-99.
- Temiz A, (2011), <http://www.haber7.com/alternatif-tip/haber/788755-Tarhananin-Faydalari-Saymakla-Bitmiyor>
- Yelegen , S. (2015), *Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. İstanbul: CB Matbaacılık
- Yıldırım, Ç ve Güzeler, N. (2016), Tarhana Cipsi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi TARGİD Özel* sayı. 1-8.
- Yılmaz, H. ve Şenel, P. (2016). Kitle İletişiminde Gastronomi. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi (Kitap içinde Bölüm). (ED.: Yılmaz, H.). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yörükoğlu, T., & Dayisođlu, K. S. (2016), Yöresel Maraş Tarhanasının Fonksiyonel ve Kimyasal Bazı Özellikleri. *Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi*, 47(1), 53-63.

Evaluation of the Tarhana, a Regional Cuisine Culture Element of Erzincan, from the Perspective of Gastronomy Tourism

Fatma BAŞAR

Erzincan Binali Yıldırım University, Tourism and Hotel Management Vocational School, Erzincan/Turkey

Necibe ŞEN

Erzincan Binali Yıldırım University, Tourism and Hotel Management Vocational School, Erzincan/Turkey

Yener SİLAHŞÖR

Erzincan Binali Yıldırım University, Tourism and Hotel Management Vocational School, Erzincan/Turkey

Burak BAŞAR

Erzincan Binali Yıldırım University, Tourism and Hotel Management Vocational School, Erzincan/Turkey

Extensive Summary

Gastronomy is defined as a discipline called as an artistic activity which investigates the food and drinks, tableware, delicacies, structures, visualities and the relationship between them, which explores the culinary culture, and investigates delicious food and pleasant beverages (Şengül and Türkay, 2016). Gastronomy tourism has become one of the most remarkable, dynamic and creative tourism types in recent years. In these countries; The fact that gastronomy tourism is aware of how important it is to promote local, regional and national economic development and to diversify tourism has been effective. As a sociological phenomenon in the past, eating and drinking has prepared the ground for the transformation of eating behavior into a socio-cultural activity due to the increasing business travel, shortening of the time allocated to cooking and the need for leisure time. As a result of these developments, the concept of gastronomy has come to the forefront with its delicious and cultural values, and the food culture has become an art product (Yılmaz and Şenel, 2016: 43). regional food and culture tourism. These concepts are linked. In addition, the presence and diversity of gastronomy tourism resources are effective in the development of gastronomy tourism.

Emphasis was placed on the cultural structure of the country or region, and the culinary culture in the formation of its regional identity. Culinary culture includes local food. Local foods may vary from locality to region in terms of variety and construction, and may vary locally within the same region. As in all countries in terms of gastronomy tourism Turkey, one of the important social and cultural heritage of the past to the future, which is an important tool for traditional food products introduced to the world. Multidisciplinary studies in the field of gastronomy have become increasingly important. When these studies focus on local flavors, they gain a sustainable feature. On the other hand, in the tourism marketing strategies of local administrations, the lack of the use of gastronomy items has

been recognized and local culinary culture studies have gained speed in order to use local culinary cultures more in the promotion and marketing activities (Çimen, 2016: 308).

Turkish cuisine is one of the world's richest culinary cultures. It is natural that the nutritional culture, which is a sub-element of the rich culture, is similarly rich. Tarhana is a traditional Turkish food produced as a result of fermentation in this rich culture. Tarhana wheat flour, yogurt, tomato, onion, green and red pepper, salt and various spices are mixed and left to fermentation. It is a food product with high nutritive value due to its animal-derived proteins.

In a country, in the formation of culinary culture, multiple factors such as traditions, customs, habits, climatic characteristics and geographical location are effective. Eating wherever it is in the world is a common element, and it has an important place in terms of communication, social status, strength, cohesion and many other emotions. In particular, each country has its own culture, eating habits and local products which are the result of its geographical characteristics. Tarhana can be shown as an example for the local products both in our country and especially in Erzincan.

Tarhana is widely consumed in our country due to its ease of production, cheap, durable and nutritious. Yoghurts and cereals are the main raw materials used in the production of tarhana, their varieties and amounts vary from region to region and therefore the composition of the tarhana varies according to the content used (Akbaş & Coşkun, 2006). In the construction of the tarhana, yogurts from sheep and goat milk are usually used. (Georgala, 2013). In a study, it was reported that it was also possible to use whey concentrate instead of yogurt during the tarhana production. Tarhana can be made by using different mixtures and spices. (Yörükoğlu & Dayısoğlu, 2016). In the province of Erzincan different types of tarhana are made. Gendime tarhana, vegetable flour tarhana and Cherry-grape Tarhana are among the Erzincan tarhana. This diversity is due to the fact that the region includes the basic nutrition elements of the tarhan. This is because the tarhana is a product especially consumed in the winter months considering the climatic characteristics of the region. In order to be able to use the food that is in need of more than the season in the season when it is grown, it is the preparation of the winter preparations in Erzincan for the best preservation of its properties with various storage techniques. Winter preparations are an indispensable effort in Erzincan and other regions. In our country, it is the summer season which is the most suitable for growing the many foods with natural methods. Preparation; the selection of suitable vegetables and fruits, pre-treatment, sorting, cutting, cutting, slicing, chopping, roasting, heat-treated to air-free packaging, boiling water, cooking with sugar and keeping the products in suitable packaging and temperature It covers. Tarhana is a winter product produced using these process steps. It is thought that it is possible to introduce with the other values of the city in the context of Gastronomy Tourism by having a roasted meat and using a sweet version in the gastronomic sense. This research is a prelude to further research. It is thought that the recipes will contribute to the development of the culinary culture as well as the literature value added.

The fact that the Tarhana is suitable for the taste of the local people, the large part of the water is blown and kept for a long time and its production is easy, widespread and economical will reveal the need for further research on this

traditional product. In addition, as a gastronomic value both in Erzincan and other regions, protecting the origin of the production of the next generation is also an important issue.