

Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği

Ümit SORMAZ¹, Neslihan ONUR², Eda GÜNEŞ¹, H. Ferhan NİZAMOĞLU¹

*¹Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya*

²Akdeniz Üniversitesi Manavgat Turizm Fakültesi, Antalya

Öz

Beslenme, insanın yaşamını sürdürmesi için gereklidir. Beslenmeye bağlı olarak gelişen beslenme alışkanlıkları ve davranışları toplum içinde yörelere göre farklılık göstermektedir. Toplumun kültür zenginliğini ortaya koyan mutfak kültürü içinde yer alan geleneksel gıdaların üretim ve tüketim yöntemleri de yörelere göre farklılık göstermektedir. Orta Asya'dan günümüze kadar uzanan köklü bir tarihe sahip Türk mutfağının vazgeçilmez gıdalarından biri olan tarhana, eski bir tarihe sahip olma ve geniş bir coğrafyaya yayılma gibi nedenden dolayı yöresel kültürler tarafından farklı üretim ve tüketim yöntemlerine tabi tutulmuştur. Türk mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan tarhananın yöresel olarak farklı şekillerde üretilmesi, saklanması, hazırlanması ve tüketilmesi, Türk mutfak kültürünün zenginliğini kanıtlamaktadır. Bu makale, Türk mutfak kültüründe geleneksel bir ürün olarak yer alan tarhananın yöresel farklılıklarını incelemek amacıyla hazırlanmış ve aynı zamanda 1. Uluslararası Kırsal Turizm ve Gelişim Kongresi'nde (04-06 Mayıs 2017/Bursa-TÜRKİYE) sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel gıdalar, tarhana, Türk mutfağı, yöresel ürünler.

Regional Differences in Traditional Products of Turkish Cuisine: The Example of Tarhana

Abstract

Nutrition is an important aspect of human life. The eating habits and behavior of a society varies in itself depending on the different regions that the society lives. The production and the consumption methods of "traditional food" which reveal a society's cultural wealth, also vary according to the geography. One of the indispensable foods of Turkish cuisine, a culinary culture that extends from Central Asia to today's Anatolia with a deeply rooted history, is tarhana. Due to its long history and being spread over a large geography, tarhana has many different production and consumption methods used by local cultures. Regional differences in production, storage, preparation and consumption of tarhana, which has an important place in Turkish cuisine culture, prove the richness of Turkish cuisine. Current article is a compiling study that is designed to examine the regional differences of tarhana as a traditional product in Turkish cuisine culture. This study, was also orally presented at the 1th International Rural Tourism and Development Congress (04-06 May 2017/Bursa-TURKEY).

Keywords: *Traditional foods, tarhana, Turkish cuisine, local products.*

GİRİŞ

Son zamanlarda gıda tüketiminin bilinçsizce yapılması, insanların yoğun iş temposu, beslenme şekli ve gıda maddelerinin çeşitliliği hakkında yapılan hatalı bilgilendirme ve yaklaşımlar gibi faktörler, gerek besleyici değeri yüksek gerekse hazırlaması kolay olan fonksiyonel özellikteki gıdaların tüketiminin önemini ortaya koymaktadır (Purma, 2006; Şimşekli ve Doğan, 2015).

Ülkelerin mutfak ve yemek kültürü ile beslenmesinde önemli olan ve ait olduğu ülkeye özgü olarak bilinen geleneksel gıdalar bulunmaktadır (Kodaş, 2013). Türk mutfak kültüründe bu geleneksel gıdalara örnek olarak gösterilebilen tarhana, her yörede sıklıkla tüketilse de yörelere göre farklılaşmasının nedeni, içeriği ve yapılış yöntemlerinin değişik olması ve farklı isimlerle anılmasıdır (İbanoğlu ve İbanoğlu, 1999; Çekal ve Aslan, 2017). Bu makale Türk mutfağının geleneksel bir ürünü olan tarhananın yöresel farklılıklardan kaynaklanan çeşitliliği ortaya koymak amacıyla hazırlanmış derleme niteliğinde bir çalışmadır.

Türk Mutfağında Tarhana

Dünya’da özellikle temel maddesi tahıl olan birçok geleneksel fermente gıda ürünü üretilmektedir. Ülkemizde bu ürünlere verilebilecek örneklerin başında tarhana gelmektedir (Blandino ve ark., 2003; Çakıroğlu, 2007). Ülkemizin hemen her bölgesinde, özellikle ev ölçeğinde yaygın olarak üretilen ve geleneksel gıdalarımızdan birisi olan tarhana, Anadolu’da temel gıda maddelerinin başında gelmektedir. İçeriğinde hayvansal ve bitkisel kaynaklı besin

maddelerinin birlikte bulunması nedeniyle besleyici bir gıda olan tarhananın genellikle ev

ekonomisi çerçevesinde üretildiği düşünülse de; nüfus artışı ve hızlı şehirleşme gibi değişik nedenlerle pazar payı hızla artmakta ve hazır gıda maddesi olarak yerini almaktadır (İbanoğlu ve İbanoğlu, 1999; Köse ve Süngü, 2000; Akbaş ve Coşkun, 2006).

Yıllardır besin kaynaklarının sürdürülebilirliği açısından ekonomik şekilde kullanma yollarını arayan insanoğlu, tesadüfen buldukları ya da bildikleri gıda ürünlerinin hijyenik ve teknik boyutları, besin içeriklerinin korunması ve zenginleştirilmesinin yanı sıra raf ömürlerinin de uzun olması için çalışmışlar ve çeşitli standartlar geliştirmişlerdir (Dayısoylu ve ark., 2003).

Dünyanın birçok ülkesinde bilinen tarhana, Irak’ta “kushuk”; Suriye, Mısır ve Lübnan’da “kishk”; Yunanistan’da “trahana”; İskoçya’da “atole” ve Macaristan ile Finlandiya’da “tahonyaltalkuna” gibi farklı isimler almıştır. (Bilgiçli ve ark., 2006; Erkan ve ark., 2006; Tamer ve ark., 2007). Kelime anlamı olarak; Divan-ı Lügat-it Türk’te yazdan kışa saklanan yoğurt anlamında “tar” kelimesi ve Farsça’da “terhuvane” ve “terhime” kelimeleri kullanılmıştır. Türk sözlüklerinde ise ilk olarak Kıpçak ve Mısır Memlük Türklerine ait sözler arasında “tarhanan” şeklinde yazılmış ve 14. yüzyılda Türkçe’deki gelişimini tamamlayarak “kışlık azık” için kullanılmıştır (Dayısoylu ve ark., 2003).

Özünde buğday ununun yoğurt, domates veya salça, biber, soğan, tuz gibi çeşitli besinlerle yoğrulması ile oluşan hamurun 1-7 gün süresince laktik asit fermantasyonuna uğratılması sonucu elde edilen bir besin maddesi olan tarhana (Tarakçı ve ark., 2004; Ekinci, 2005; Erkan ve ark., 2006) Anadolu’nun gıda çeşitliliğini gösteren örneklerden biridir (Gündüzöz, 2016). Ülkemizde genellikle

çorba olarak tüketilen tarhananın yöresel farklılıklara bağlı olarak yapımında kullanılan maddelerin çeşit ve miktarına bağlı olarak farklı tipte üretilebilmektedir (Köse ve Süngü, 2000; Erbaş ve ark., 2005).

Genel olarak tarhana; buğday unu, buğday kırması, irmik veya bu ürünlerin karışımına yoğurt ile biber, tuz, soğan, domates gibi tat ve koku verici maddeler ilave edilerek fermantasyona bırakılması ve kurutularak öğütülmesi ile elde edilen besleyici değeri yüksek olan bir Türk gıdasıdır. Üretimi sırasında ilave edilen yoğurdun bileşiminde bulunan laktik asit bakterileri ve buğdayın yapısında bulunan mayaların eşzamanlı olarak rol aldıkları laktik asit ve alkol fermantasyonu tarhananın kendine özgü roma ve lezzetin ortaya çıkmasında etkilidir (Altun, 2015). Ancak ülkemizin değişik yörelerinde tarhananın üretiminde, kurutulma ve öğütülmesi ile saklanmasıdaki farklılıklar, değişik özelliklerde tarhana çeşitleri ortaya çıkmaktadır (Coşkun, 2014; TPE, 2017; TSE, 2012).

Maraş Tarhanası (Kahramanmaraş)

Yapım teknolojisinde kullanılan doğal katkıları ve bileşenler, uygulanan farklı işlem basamakları ve tüketilme alışkanlıkları nedeniyle geleneksel tarhanalardan ayrılmaktadır. Maraş tarhanası tamamen kurumadan yarı kurumuş (firik) ve kurumuş halde bulunur. Çerez gibi yenir ve çorbası yapılır. Çorbasının yapılışı da farklılık gösterir; sıcak haldeki et veya kelle suyuna ıslanıp yağda kızartılarak hazırlandığı gibi, ıslanmış tarhananın yağda soğanla kavrulması ve sıcak sac üzerinde gevretilerek tüketilmesi de yaygındır. Hem çeşitleri hem tüketiş farklılıkları bakımından özgündür (Resim 1) (URL-1, 2018; URL-2, 2018).



Resim 1: Maraş tarhanası (Kahramanmaraş)
(URL-1, 2018; URL-2, 2018)

Kızılıçık Tarhanası (Bolu)

Buğday, yoğurt ve baharat gibi geleneksel tarhananın temel malzemelerine ek olarak yörede yetişen kızılıçık meyvesi püresinin ilavesi ve standart tarhana yapım tekniği ile hazırlanan Bolu yöresine özgü tarhanadır (Resim 2) (URL-3, 2018; URL-4, 2018).



Resim 2: Kızılcık tarhanası (Bolu)
(URL-3, 2018; URL-4, 2018)

Uşak Tarhanası (Uşak)

Buğday, yoğurt ve baharat gibi geleneksel tarhananın temel malzemelerine ek olarak mayalanmayı arttırmaya yardımcı haşlanmış nohut ya da fasulye ilave edilerek standart tarhana yapım tekniği ile hazırlanmaktadır (Resim 3) (URL-5, 2018).



Resim 3: Uşak tarhanası (Uşak)
(URL-5, 2018)

Beyşehir Tarhanası (Konya)

Konya ili Beyşehir ilçesi ve civarında çerez olarak da tüketilen Beyşehir tarhanasının geçmişi eskilere dayanmaktadır. Rivayete göre Yavuz Sultan Selim, Mısır seferine çıkmadan önce çölü geçerken uzun süre bozulmayacak bir gıda yapılması talimatını vermiştir. Bu talimat üzerine ise Beyşehir tarhanası keşfedilmiş ve o günden bugüne aynı yapım tekniği ile üretilip tüketilmektedir.

Yapım tekniği geleneksel tarhana hazırlanışından farklılık gösteren bu tarhanada, aylarca tuluklarda biriktirilen yoğurttan hazırlanan ayran, kazanlarda kaynatılırken bulgurdan daha ince olarak çektilen buğday içine ilave edilerek kaynatılır. Karışıma tuz ve tereyağı ilave edilerek hamur kıvamına gelinceye kadar kaynatmaya devam edilir. Ateşten alınıp dinlenmeye bırakılan hamur el ile kendine özgü yuvarlak şekli verilerek, Beyşehir gölündeki sazlıklardan elde edilen kamışlardan yapılan çitlerin üzerine serilip günlerce güneşte kurutulur. İyice kurutulan tarhana, çerez veya çorba olarak tüketilir (URL-6, 2018; URL-7, 2018) (Resim 4).



Resim 4: Beyşehir tarhanası (Konya)
(URL-6, 2018; URL-7, 2018)

Göce (Top) Tarhana (Isparta)

Yapım tekniği olarak standart tarhana yapım aşamalarının uygulandığı bu tarhana, soğutulma aşamasında top şeklinde, yumurta büyüklüğünde bezeler halinde şekillendirip kurutulmasıyla tüketilmektedir (URL-8, 2018) (Resim 5)



Resim 5: Göce (top) tarhana (Isparta)
(URL-8, 2018)

Tatlı (Üzümlü) Tarhana (Tokat)

Yapım aşaması her ne kadar tarhanayı anımsatsa da, geleneksel tarhanaların tersine tatlı olarak tüketilen bu tarhana çeşidinin, yapım aşamalarında da oldukça farklı yöntemler izlenmektedir. Leğene konulan yarma, üzüm şırası ile yumuşayana kadar pişirildikten sonra düzenli olarak karıştırılarak suyu iyice çektirilir. Kıvamın geldiği ise bir tabağa dökülerek anlaşılmaktadır. Tabağa yapışmadan kalkması, kıvamın uygun olduğu anlamına gelmektedir. Ocaktan alınan tarhana soğuması için yüksek kenarlı tepsilere dökülür. Havadar bir yerde kurumaya bırakılır (URL-9, 2018) (Resim 6).



Resim 6: Tatlı (üzümlü) tarhana (Tokat)
(URL-9, 2018)

Trakya Usulü Yaş Tarhana (Tekirdağ-Kırklareli-Edirne)

Geleneksel tarhana hazırlama yöntemi ile hazırlanmasına rağmen saklanmasında farklılık göstermektedir. Hazırlanan tarhana 3-5 gün boyunca karıştırılarak mayalandırılır. Bekledikçe mayalanan ve bulunduğu kaptan taşan tarhana sık sık alt üst edilerek karıştırılır. Mayalanma işlemi biten tarhana çökmeye başlayınca cam kavanozlara alınarak yaş olarak buzdolabında saklanır (Soysal, 2018).



Resim 7: Trakya usulü yaş tarhana
(Tekirdağ-Kırklareli-Edirne) (Soysal, 2018)

SONUÇ

Bölgesel kültürün sembolik özelliklerini yansıtan yöresel gıdalar, destinasyonun çekiciliğini arttırarak turistleri yerel kültüre yakınlaştıran ürünler olarak bilinmektedir. Ülkemiz geleneksel ürünleri Türk mutfak kültüründe bulunan, coğrafi koşulları ve iklim şartlarına göre şekillenen ve farklı yöntemler ile yörelere özgün bir şekilde üretilmektedir. Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip ve ülkemizde farklı yörelerde farklı malzeme ve yöntemlerle üretilen tarhana, Türk halkının damak zevkine uygun olması, kuru halde iken uzun süre kolayca saklanabilmesi, üretiminin kolay, yaygın ve ekonomik olması, kolayca pişmesi ve beslenme açısından değerli bileşenleri içermesi bakımından önemlidir. Bu bakımdan yöresel farklılığın bir zenginlik olduğunun unutulmaması ve başta tarhana olmak üzere diğer geleneksel ürünlerimizin;

- Yöresel olarak farklı üretime imkân sağlayabilecek desteğin ve teşvikin sağlanması,
- Yöresel ürünlerin üretiminin sürdürülebilirliğinin sağlanması,
- Yöresel ürünlerin gastronomi turizminde destinasyon çekiciliğinin arttırıcı etkisinin sağlanması,
- Yöresel ürünlerin tanıtımına yönelik etkinliklerin arttırılması,
- Tarhananın üretiminde standardizasyona gidilerek farklı tarhana ürünlerinin sektörel bazda üretilmesi ve dünyaya tanıtılmasının sağlanması,
- Bu konudaki akademik çalışmaların arttırılması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

Akbaş, Ş., Coşkun, H. (2006). Tarhana Üretimi ve Özellikleri Üzerine Bir Değerlendirme. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs 2006/ Bolu, Bildiri Kitabı, 703-706.

Altun, İ. (2015). Kahramanmaraş-Elbistan'da Geleneksel Olarak Yapılan Tarhana ve Tarhana Çorbası. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 5(1): 45-49.

Bilgiçli, N., Elgün, A., Herkan, E.N., Türker, S., Erta, N., İbanoğlu, Ş. (2006). Effect of Wheat Germ/Bran Addition on The Chemical, Nutritional and Sensory Quality of Tarhana, a Fermented Wheat Flour-Yoghurt Product. Journal of Food Engineering, 77(3): 680-686.

Blandino, A., Al-Aseeri, M.E., Pandiella, S.S., Cantero, D., Webb, C. (2003). Cereal-based Fermented Foods and Beverage. Food Research International, 36(6): 527-543.

Coşkun, F. (2014). Tarhananın Tarihi ve Türkiye'de Tarhana Çeşitleri. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 9(3): 69-79.

Çakıroğlu, F.P. (2007). Geleneksel Tarhananın Modern Yolculuğu. 38. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül/Ankara, Bildiriler Kitabı, I. Cilt, 349-360.

Çekal, N., Aslan, B. (2017). Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(2): 124-135.

Dayısoylu, K.S., Gezginç, Y., İnanç, A. L. (2003). Kahramanmaraş Tarhanasına Besin Fonksiyonelliği Açısından Bir Bakış. 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara.

Ekinci, R. (2005). The Effect of Fermentation and Drying on The Water-Soluble Vitamin Content of Tarhana, a Traditional Turkish Cereal Food. Food Chemistry, 90 (1-2): 127-132.

Erbaş, M., Certel, M., Uslu, M.K. (2005). Microbiological and Chemical Properties of Tarhana During Fermentation and Atorage as Wet-Sensorial Properties of Tarhana Soup. LWT, 38 (4): 409-416.

Erkan, H., Çelik, S., Bilgi, B., Köksel, H. (2006). A New Approach for The Utilization of Barley In Food Products: Barley Tarhana. Food Chemistry, 97: 12-18.

Gök, S.A., Ceyhan S.A., Yıldırım F. (2017). Gastronomi Alanında Maraş Tarhanasının Değerlendirilmesi. Aydın Gastronomi Dergisi, 1(1): 61-70.

Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid. Cumhuriyet İlahiyat Dergisi, 20(2): 175-205.

İbanoğlu, S., İbanoğlu, E. (1999). Rheological Properties of Cooked Tarhana, a Cereal -Based Soup. Food Research International, 32: 29-33.

Kodaş D. (2013). Yerli Ziyaretçilerin Yerel Yiyecek Tüketim Gündülerinin Belirlenmesi: Beypazarı Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Eskişehir.

Köse, E., Süngü, Ö. (2000). Tarhana Yapımında Farklı Un Çeşitlerinin Kullanılma Olanaklarının Araştırılması. Unlu Mamuller Teknolojisi, 9: 34-38.

Purma, Ç. (2006). Sosis Üretiminde Kurutulmuş Kayısı Posası Kullanımının Araştırılması. Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

Sosyal, S. (2018). Trakya Usulü Yaş Tarhana. Erişim Tarihi: 05.06.2018, Erişim Adresi: <https://www.sahrapsoysal.com/trakya-usulu-yas-tarhana-tarifi-t-3375#gref>

Şimşekli, N., Doğan, I.S. (2015). Tahıl Esaslı Beta-Glukan İlavesinin Gıdaların Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerine Etkisi. Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, 3(4): 190-195.

Tamer, C.E., Kumral, A., Aşan, M., Şahin, İ. (2007). Chemical Composition of Traditional Tarhana Having Different Formulation. Journal of Food Processing and Preservation, 31:116-126.

Tarakçı, Z., Doğan, I.S., Koca, A.F. (2004). A Traditional Fermented Turkish Soup, Tarhana, Formulated with Corn Flour and Whey. International Journal of Food Science and Technique, 39: 455-458.

TPE (2017). Türk Patent Enstitüsü. Erişim Tarihi: 27.04.2017, Erişim Adresi: <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf>."coğrafi işaretler başvuru klavuzu".

TSE. (2002). Türk Standartları Enstitüsü. Tarhana Standardı TS 2282. Ankara: Türk Standartları Enstitüsü.

URL-1. (2018). Türkiye Kültür Portalı, Kahramanmaraş, Seyahat Haritası, Maraş Tarhanası. Erişim Tarihi: 05.06.2018, Erişim

Adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kahramanmaras/nealinir/maras-tarhanasi>.

URL-2. (2018). Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kent Tanıtım, Maraş Tarhanası. Erişim Tarihi: 05.06.2018, Erişim Adresi: <https://kahramanmaras.bel.tr/maras-tarhanasi>

URL-3. (2018). Türkiye Kültür Portalı, Bolu, Geleneksel Mutfak, Bolu Kızılılık Tarhanası. Erişim Tarihi: 08.06.2018, Erişim Adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bolu/neyenir/kizilcik-tarhanasi>

URL-4. (2018). Memleketim Bolu, Kızılılık Tarhanası Şifa Olacak. Erişim Tarihi: 08.06.2018, Erişim Adresi: <http://www.memleketimbolu.com/haber/13339/kizilcik-tarhanasi-sifa-olacak>

URL-5. (2018). Türkiye Kültür Portalı, Uşak, Geleneksel Mutfak, Tarhana Çorbası. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/usak/neyenir/tarhana-corbasi->, Erişim Tarihi: 10.06.2018

URL-6. (2018). TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Beyşehir, Beyşehir Tarhanası. http://www.konyakultur.gov.tr/index.php?route=modules/towns&town_id=16, Erişim Tarihi: 15.06.2018

URL-7. (2018). Konya Yenigün, Tarhana Mesaisi Başladı. <http://www.konyayenigun.com/bolge/tarhana-mesaisi-basladi-h67190.html>, Erişim Tarihi: 15.06.2018

URL-8. (2018). Türkiye Kültür Portalı, Isparta, Geleneksel Mutfak, Buğday Diş (Top-Göce) Tarhana. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/>

isparta/neyenir/bugday-dis--top-goce--
tarhana, Erişim Tarihi: 20.06.2018

URL-9. (2018). Türkiye Kültür Portalı, Tokat,
Geleneksel Mutfak, Tatlı Tarhana. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tokat/neyenir/tatli-tarhana-kislik-hazirlik>, Erişim Tarihi: 21.06.2018