



Araştırma Makalesi • Research Article

Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaretli Kerebiç Tatlısı Üzerine Bir Araştırma

A Research on Geographically Indicated Kerebiç Dessert in the Scope of Sustainable Gastronomy

Cevat Ercik*, Nilüfer Şahin Perçin**

Öz: Bu çalışmada, sürdürülebilir gastronomi kapsamında, Mersin ile özdeşleşen kerebiç tatlısının özellikleri araştırılmıştır. Son yıllarda özellikle yöresel ürünlerin coğrafi işaret alarak, bölgeye ait oldukları yerlerde tescillenmesi ürünün aslının korunması için önemlidir. Bu kapsamda Mersin merkez ilçelerinde bulunan 13 kerebiç üreten işletmede; 10 kerebiç ustası, 2 işletme sahibi ve 1 satış sorumlusu ile yapılan yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Yapılan çalışmada mülakata katılanların, kerebiç tatlısının Mersin'in coğrafi işaretli ürünü olduğundan haberi olmadığı görülmüştür. Bununla birlikte tescillenen reçetenin uygulanmadığı ve pişirme teknikleri ile pişirim sürelerinde büyük farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. 17.09.2021 ile 15.10.2021 tarihleri arasında yapılan görüşmelerden elde edilen tarif ile Türk Patent Enstitüsü tarafından 2019'da tescillenen reçete, imalat ortamında uygulamalı olarak ayrı ayrı yapılmıştır. Bu iki reçeteden elde edilen nihai ürünler karşılaştırılmış ve farklılıkları hakkında bilgiler verilmiştir. Araştırma bulguları, bundan sonraki benzer ürünler coğrafi işaret olarak tescillenirken, ürünün aslının korunması için uzman kişilerinde içinde olacağı saha araştırmalarının yapılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Çalışma için Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Etik Kurulundan 07.09.2021/99 tarih ve sayılı etik kurul izni alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Ürün, Mersin Mutfağı, Kerebiç Tatlısı, Coğrafi İşaret

Abstract: Kerebiç dessert is one of the local products identified with Mersin and registered as a geographical indication. In this research, the characteristics of the Kerebiç dessert were investigated within the scope of sustainable gastronomy. In recent years, the fact that local products are registered with the regions to which they belong by obtaining the geographical indications has especially been important for protecting the origins of the products. This study was carried out in the central districts of Mersin in 13 businesses that produce Kerebiç dessert including 10 Kerebiç chefs, 2 business owners and 1 sales representative. It was applied by the semi-structured interview technique and face-to-face interview technique. The study identified that none of the participants knew that the Kerebiç dessert is a regional product of Mersin with geographical indication. The interview highlighted that the registered recipe does not show any similarity with their own recipes. Besides, there were great differences in cooking techniques and cooking times. Under the light of this information, Kerebiç dessert was produced

* Öğr. Gör., Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

ORCID: 0000-0002-9768-0027, cevatercik@mersin.edu.tr

** Prof. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

ORCID: 0000-0002-7063-3247 nilufer.percin@nevsehir.edu.tr

Cite as/ Atıf: Ercik, C. & Şahin Perçin, N. (2022). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaretli kerebiç tatlısı üzerine bir araştırma. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 537-554. <http://dx.doi.org/10.18506/anemon.1053709>

Received/Geliş: 05 January/Ocak 2022

Accepted/Kabul: 26 May/Mayıs 2022

Published/Yayın: 30 August/Ağustos 2022

separately in distinct manufacturing environments on 17.09.2021 with the recipe registered by the Turkish patent institute in 2019 and with the recipe obtained as a result of face-to-face interviews with the semi-structured interview technique on 15.10.2021. The comparison of the product has been made and information about its features has been given. On the basis of the research findings, it is suggested that the field research in which experts also participate should certainly be conducted for protecting the origin of the products while the similar products are registered with the geographical indications.

Keywords: Local Product, Mersin Cuisine, Kerebiç Dessert, Geographical Indication.

Giriş

Yöresel ürünlerle üretim yapan sektörler, son yıllarda Avrupa başta olmak üzere tüm dünyada gıda tüketiminde en dinamik alanlardan biri olarak gösterilmektedir (Tekelioğlu ve Demirer 2008). Yöresel ürünler, yöre kavramına bağlı olarak üretildiği bölgeye has aroma, lezzet ve sunum gibi özellikleri yapısında barındıran ürünler olarak tanımlanmaktadır (Tan, 2009). Bir bölge veya yöreye ait geleneksel ürünler, coğrafi açıdan bulunduğu alanın doğal koşulları veya özelliklerinden ün ve kalitesini alıp, bilgi, deneyim ve geleneklerle o bölgedeki hammadde ve üretim girdilerini kullanıp, ekonomik gelişim ve bölgedeki istihdama katkı sağlayan ürünler olarak tanımlanmaktadır (Dorant ve Leonhäuser, 2004:93). Dünyada artan nüfusla birlikte, değişimler oluşmaya başlamış ve bu değişimler insan ihtiyaçlarının, alışkanlıklarının ve zevklerinin değişmesine ve tüketim şeklinde farklılıklara neden olmuştur (Şahin ve Meral, 2012). Oluşan bu farklılıklar ile artan nüfusun, artan talebini karşılamak için gelişen teknolojiye uygun üretim şekilleri ve pazarlama stratejileri geliştirilmiştir (Çoksöyler, 2009). Üretim ve pazarlamada kullanılan bu gelişmiş teknolojiler, tarımsal ve hayvansal ürünlerin yapısını değiştirmiş, bu da geleneksel ve yöresel gıdaların önemini artırarak talep artışını sağlamıştır (Şahin ve Meral, 2012). Özellikle gelişmiş ülkelerde yöresel ürünlerin geliştirilmesine ve pazarlanmasına önem verilmektedir. Bu ürünler kırsal kesimin kalkınmasında önemli bir araç olarak kabul edilmekte ve yöresel ürünlerin tüketimini teşvik edici tutundurma çalışmalarıyla tüketicilerin dikkatini çekmeye çalışmaktadırlar (Gıda Güvenliği Derneği, 2014).

Yerel kültürün bir parçası olan yöresel yiyecekler, ait oldukları bölge için önemli bir tanıtım aracı olmakla birlikte bölge tarımı ve ekonomik kalkınmada küresel eğilimler arasında önemli bir güç haline gelmektedir (Şimic ve Pap, 2016:10). Geleneksel yiyeceklerin hazırlama yöntemleri, bir ülkenin ya da bir bölgenin folklorunun bir parçası olmasına karşın, ne yazık ki Avrupa genelinde ve Türkiye özelinde bazı geleneksel yiyecekler, yaşam tarzlarının değişmesi nedeniyle unutulma riski altındadır. Bu nedenle, ülkemizin kültürünün önemli unsurlarından olan geleneksel gıdaların sürdürülmesi için bu gıdalara yönelik çalışmak ve belgelemek önemli hale gelmektedir (Weichselbaum, Benelam ve Costa, 2005). Bu çalışmada, Mersin ile özdeşleşmiş kerebiç tatlısının, coğrafi işaret almış reçetesinin sürdürülebilirlik kapsamında uygulanıp uygulanmadığı araştırılmıştır. Bölgenin bu alanda üretim yapan 13 tanınmış işletmesinde çalışan ustalar ve işyeri sahipleri ile yüz yüze yarı yapılandırılmış görüşme soruları, yazarlar tarafından hazırlanarak, 17 Ekim ile 15 Kasım 2021 tarihleri arasında uygulanmıştır. Katılımcılar tarafından verilen cevaplar içerik analizi ile yorumlanmıştır. Bu cevaplar doğrultusunda elde edilen reçete ile TPE, 2019 reçetesi 14.12.2021 tarihinde imalat ortamında uygulamalı olarak yapılmış ve farklılıklar ortaya koyulmuştur.

1. Mersin Mutfağı ve Coğrafi İşaretli Ürünleri

Dünyadaki bütün toplumların kendilerine ait yöresel ve farklı kültürlerin izlerini taşıyan mutfak kültürüne ve beslenme şekillerine sahip olduğu bilinmektedir. Bir bölgenin ekonomik, kültürel ve beslenme şekilleri, içinde bulunulan tarihsel sürece göre şekillenmektedir (Serçeoğlu, 2014). Mersin mutfağı da bulunduğu coğrafi konum itibarıyla batıda Girit, Orta Doğuda özellikle Ürdün, Lübnan ve Suriye gibi Arap ülkelerinin yemek ve tatlıları ile çeşitlenip, Türkmen ve Yörük yemeklerinin kültürüyle zengin bir mutfağa bürünmüştür. Bu zenginlik bölgenin yöresel gıda ürünlerindeki çeşitlilikte kendini hissettirmektedir. Son yıllarda coğrafi açıdan bir bölge ya da bir yöreye özgü olan ve üretimi, pişirmesi, tüketimi, sunumu ve tadı farklı olan yöresel yiyeceklere talep artışı yaşanmaktadır. Bu da bölgelerin kendileriyle özdeşleşen ürünlerini coğrafi işaretlerle bölgeye aitliğini tescilletmesi ve yöresel çerçevede

doğru tanıtmasını sürdürülebilirlik açısından önemli hale getirmiştir (Hazarhun ve Tepeci: 2018). Tescil işareti olarak bir bölgeye aitliğini yasallaştıran coğrafi işaretler, coğrafi kökeninden dolayı bölgeye ait ürünleri ayırt etmek, tüketilen ürünlerin ait olduğu alanı tespit etmek ve kalite bakımından değerlendirilip koruma altına alınması bölge için önemlidir (Duman, 2018:3). Yöresel lezzetleri korumak ve sayısını artırmak için, coğrafi işaretler önemli bir araçtır (Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın, 2019:582). Toplumların kültürünü yansıtan gastronomi ürünlerini korumak için yasal düzenlemeler geliştirilmiştir. Coğrafi işaretler ürünlerin bölgeye aitliği ve otantikliğinin korunması olarak tanımlanmaktadır (Taşdan vd., 2014: 1292). Bu bağlamda yöresel yiyeceklere yönelik bilimsel çalışmaların önemi her geçen gün artmaktadır. Mersin, 33 kod numarasıyla anılan, yüzölçümü 15.853 km² ve 2021 yılı sonu itibarıyla toplam 1.891.145 nüfusa sahip olan Türkiye'nin 81 ilinden biridir. Eski adı İÇEL olan MERSİN ilinin, 13 ilçesi vardır. Bunlar; Akdeniz, Anamur, Aydıncık, Bozyazı, Çamlıyayla, Gülnar, Erdemli, Mezitli, Mut, Silifke, Tarsus, Toroslar ve Yenişehir olarak görülmektedir (TÜİK, 2021). Mersin Mutfağına bakıldığında, yöresel ürün olarak coğrafi işaretli gıda ürünleri; Tantuni, Anamur Muzu, Erdemli Lamas Limonu, Erdemli Muzu, Bozyazı Kavutu, Mersin Cezeryesi, Mut Kayısı, Mut Zeytin Yağı, Silifke Çileği, Tarsus Beyazı Üzüm, Tarsus Fındık Lahmacun, Tarsus Sarı Ulak Zeytini, Tarsus Sarı Ulak Zeytin Yağı, Tarsus Kebabı, Tarsus Humusu, Tarsus Şalgamı, Gezende Eriği, Tarsus Biberiyesi, Silifke Yoğurdu, Mersin Kerebiçi ve Tarsus Yayla Bandırmasıdır (TPE, 2021). Mersin ile özdeşleşen kerebiç tatlısı, hazırlanışı, sunumu ve diğer tatlılardan farklılığı bakımından geleneksel ürünlere en güzel örneklerden biridir. Mersin mutfağının coğrafi işaret olarak tescillenmiş önemli yöresel ürünlerinden biri olan kerebiç tatlısı araştırmanın konusunu oluşturmaktadır.

2. Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Kerebiç Tatlısı

Günümüzde kültürel değerler yeni dünya düzeni ile birlikte yok olmaya doğru terk edilmiş ve gelecek nesillere sürdürülebilirliği imkânsız hale bürünmüştür. Bu nedenle bölgelere has gastronomik ürünler, coğrafi işaret tescili alınarak korunmaktadır. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır (Türk Patent Enstitüsü, 2007). Bununla birlikte geleneksel bilgi ve üretim biçimlerinin korunarak, kültürel mirasın korunmasına da olanak sağlaması sürdürülebilirlik açısından önem arz etmektedir. Çalışmada sürdürülebilir gastronomi kapsamında kerebiç tatlısı; TPE, 2019'da tescillenen reçetesi incelenmiş ve bu doğrultuda Mersin'in kerebiç üreten işletmelerinde bu reçetenin uygulanıp uygulanmadığı araştırmanın konusunu oluşturmuştur. TPE, 2019'a göre, tescillenen Mersin Kerebiçi; üç numara irmik, pastacılık yağı, sıvı yağ, karbonat, mahlep, su ve pekmez ile yoğrulmaktadır. Yoğrulan hamur 25-30 gram ağırlığında bezelere ayrılıp el ile oyularak içine 15-20 gram ceviz içi veya coğrafi işaret tescili bulunan Antep Fıstığı içi ile doldurularak tepsisine dizilip odun fırınında pişirilir. Ürün pişirildikten sonra bezeleri soğutulup, üzerine çöven kökünden elde edilen köpük eklenerek servise hazır hale getirilir. Kerebiç ilk olarak 1940'lı yıllarda, Arap kökenli ailelerin o dönem şehrin merkez çarşısı civarında sadece ramazan ayı ve bayramında yaptıkları ve el arabasında sattıkları bir tatlıydı. Ramazan ayına özel olan bu tatlı, zamanla halk tarafından kabul görmesi ve beğenilmesi ile on iki ay boyunca üretilen ve tüketilen bir tatlı olmuştur. Ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri aşağıda sıralanmıştır (TPE, 2019).

- Kerebiç hamuru yapımında şeker kullanılmaz. Tatlandırma, kerebiç köpüğünün konulmasıyla elde edilir.
- Kerebiç köpüğünde kullanılan çöven kökünün işlenmesi ve hazırlanma şekli, ürüne özgüdür.
- Yoğurma işlemi biten hamur 25-30 gr ağırlığında bezelere ayrılarak el ile oyulur.
- İstenilen çeşide göre iç dolgusu, ceviz içi veya coğrafi işaret tescili bulunan Antep Fıstığı içi olarak hazırlanır.
- Ürünün aslına uygun üretilmesi için pişirimi odun fırını kullanılmalıdır.

- Kerebiç hamurunu oluşturan malzemeler işlenirken homojen bir şekilde karıştırılarak elastik yapıda bir hamur elde edilmelidir.
- Beyaz renkli köpük, çöven köklerinin demlendikten sonra kaynatılıp, mikserde çırılmasıyla elde edilir.
- Sunumunda, alt köpük, ortasında kerebiç bezeleri sonra üstüne tekrar köpük ve isteğe göre tarçın koyulur.
- Üretiminde (hamurunda) aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kesinlikle kullanılmaz.
- Mersin Kerebici, raf ömrü oda sıcaklığında yedi gündür.

Mersin Kerebici, kendine özgü koşullar bulundurmakta ve ustalık becerisi gerektirmektedir. Üretim aşaması, kerebiç köftelerinin ve kerebiç köpüğünün hazırlanması aşamaları da dâhil olmak üzere tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir. Kerebiç tatlısının içeriğini, 3 numara irmik, pastacılık yağı, ayçiçek yağı, su, mahlep, karbonat ve pekmez oluşturmaktadır (TPE, 2019).

Yapım aşaması ise; kerebiç hamuru, oda sıcaklığında elastik yapıya kavuşuncaya kadar 10-15 dakika yoğrulur. Burada amaç elde edilen hamur istenilen şekilde oyulabilecek kıvamda olmasıdır. Oda sıcaklığında 5-8 dakika dinlendirilen hamur, yaklaşık 25-30 gramlık bezeler şeklinde parçalara ayrılır. Avuç içerisinde yuvarlanarak açılan bezeler, istenilen çeşide göre 15-20 gram iri çekilmiş coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi veya 15-20 gram iri çekilmiş ceviz içi doldurularak işlenir. İşlenen ve daha pişmemiş bu bezelere kerebiç köftesi denir. Bu kerebiç bezelerinin ağırlığı ortalama 45-55 gram aralığındadır. Yapışmaz tepsilere dizilen kerebiç köfteleri odun ateşinde 300-350 °C sıcaklıkta 15-20 dakikada pişmektedir. Pişen hamur oda sıcaklığında soğumaya bırakılır ve servise hazır hale gelir (TPE, 2019). Kerebiç köpüğünün içeriğini ise, çöven kökü, şeker ve su oluşturur.

Yapım aşaması ise, Gypsophila L. ve Ankyro petalum fenzi cinslerinin taksonuna ait bir tür olan çöven bitkisi kökleri, ayıklanıp doğranarak Fotoğraf 1'deki gibi suya atılıp 24 saat kadar demlenir. Demlenen çöven, süzülür ve elde edilen çözelti Fotoğraf 2'deki gibi 2-3 saat boyunca kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılan bu çözelti kepçeyle Fotoğraf 3'teki gibi devir hızı daha yüksek mikserde çırılarak köpük elde edilir. Elde edilen köpük Fotoğraf 5'teki gibi daha yavaş bir devir hızına sahip mikserde alınır ve Fotoğraf 4'teki gibi kaynayan şerbet eklenerek köpük kıvamı alınmaya kadar işlem görülür ve servise hazır hale getirilir (TPE, 2019).



Fotoğraf 1

Fotoğraf 2

Fotoğraf 3

Fotoğraf 4

Fotoğraf 5

Ürünün kalitesi açısından kerebiç köpüğünün lezzeti ve kıvamı çok önemlidir. Şerbet köpüğe yedirilirken çok viskoz (yapışkan veya aşırı katı) olması istenmez. Çünkü katı olan bir köpük, olması gereken tattan uzaklaşır. Bununla birlikte az yedirilen bir şerbet, köpükte sıvı bir duruma neden olacaktır. Buda istenilen tattan uzak olacaktır. Bunun için ölçülere göre hareket etmek ve usta deneyimi bu aşamada çok önemlidir.

3. Araştırmanın Yöntemi

Mutfak kültürü ve beslenme çeşitliliği ile ilgili alanların anlaşılmasında ve incelenmesinde başvurulan yöntemlerden biri nitel araştırmalardır. Bu nedenle çalışmada, nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir (Harris vd, 2009 akt. Seçim, 2018:199). Mersin mutfağına özgü yöresel bir lezzet olan kerebiç tatlısının yapımı ve genel özellikleri hakkında bilgi almak için, araştırma, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yapılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile kerebiç tatlısı ustaları ve işletme sahiplerinin görüşleri sorularak, veriler yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Görüşmede sorulan soru formu, Seçim (2018)'in çalışmasında kullandığı araştırma soruları dikkate alınarak hazırlanmış ve bu çalışmaya uyarlanarak kullanılmıştır. Çalışmanın evrenini temsilen Mersin ili merkez ilçelerinde (Akdeniz, Yenişehir, Toroslar, Mezitli) bulunan 13 adet kerebiç tatlısı üreten işletme oluşturmaktadır. Araştırmayı kabul eden 13 işletme çalışanı ile önceden konuşulup 17.09.2021 ile 15.10.2021 tarihleri arasında uygun oldukları gün ve saatte randevu alınarak görüşmeler sağlanmıştır. Görüşmelerde kerebiç tatlısının hamuru ve köpüğü ile ilgili görüşmeler her katılımcı için ortalama 45 dakika sürmüştür. Araştırmada verilerin elde edilmesinde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşmelerin tamamı kendi mekânlarında imalat ortamında gezildikten sonra, görüşme yapılacak alan seçilmiş olup, ortamın sessizliği sağlanmış ve görüşülen kişinin konuya adapte olmasına dikkat edilerek sorular sorulmuştur. Cevaplar yazılı olarak kayıt altına alınmış ve değerlendirilme bu doğrultuda yapılmıştır. Çalışma için Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Etik Kurulundan 07.09.2021/99 tarih ve sayılı etik kurul izni alınmıştır.

4. Araştırmanın Bulguları

Araştırmaya, Mersin ilinde yaşayan 2 işletmeci, 1 satış sorumlusu ve 10 kerebiç tatlısı ustası katılmıştır. Tabloda 1951-1998 Aralığında doğan kerebiç tatlısı ustası, satış sorumlusu ve işletme sahipleri yer almaktadır. Katılımcıların kodları K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12 ve K13 olarak atanmıştır. Tablo 1'de katılımcılara ilişkin demografik özelliklere yer verilmiştir. Kaynak kişi bilgisi makale içerisinde "kk" olarak verilmiştir.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kaynak Kişi Numarası	Kaynak Kişi İsim-Soy İsim	Doğum Tarihi	Mesleği	Eğitim Durumu	Mesleki Tecrübe
1	Sabahat Kartal	1968	Kerebiç Tatlısı Ustası	İlköğretim	32 Yıl
2	Ahmet Sal	1951	Kerebiç Tatlısı Ustası	İlköğretim	58 Yıl
3	Yunus Emre Bilen	1992	İşletme Sahibi	Lisans	5 Yıl
4	Garip Dirik	1979	Kerebiç Tatlısı Ustası	Lise	21 Yıl
5	Ali Özşahin	1978	Kerebiç Ustası	İlköğretim	22 Yıl
6	Ahmet Toprak	1981	Pasta ve Kerebiç Tatlısı Ustası	İlköğretim	26 Yıl
7	İsmail Baydar	1983	Pasta ve Kerebiç Tatlısı Ustası	İlköğretim	25 Yıl
8	Eşref Dora	1970	Pasta ve Kerebiç Ustası	İlköğretim	34 Yıl
9	Mustafa Muhammet Bilen	1998	İşletme Sahibi	Ön Lisans	4 Yıl
10	Ramazan Can	1970	Kerebiç Satış Personeli	İlköğretim	40 Yıl
11	Ahmet Tong	1963	Kerebiç Ustası	İlköğretim	45 Yıl
12	Murat Bingöl	1975	Kerebiç Ustası	İlköğretim	26 Yıl
13	Sıtkı Karaoğlan	1962	Kerebiç Tatlısı ve Pasta Ustası	İlköğretim	48 yıl

Kerebiç tatlısının tarihçesi hakkında bilgileri olup olmadığı sorusuna; Kk 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 ve 11, "tek bildiğim Arap kökenli bir tatlıdır" şeklinde cevap verirken, Kk 12 "Suriye tarafından gelen ve Arapçada tombik anlamı olan bu tatlı bize onlardan mirastır" diye cevaplamıştır. Kk 13 ise, "zamanında bu topraklara Suriye'nin laskiye kentinden gelen ailelerin ramazan aylarında yapmış

oldukları bir tatlı olduğunu biliyorum ve bize bu kültür onlardan kalmıştır” diye cevaplamıştır. Katılımcılar tarafından verilen cevaplara bakıldığında, tarihçesiyle ilgili her ustanın en azından kökeniyle ilgili eksiklikler olsada bilgisinin var olduğu görülmektedir. TPE’ 2019’da verilen bilgi ise şu şekildedir: Mersin’de Arap kökenli insanların bölgeye yerleşmesiyle bu kültür hayatımıza yerleşmiştir. Özellikle tatlıcılık ve şekerlik ile iştil eden Arap kökenli ailelerin, o dönem şehrin merkez çarşısı civarında sadece ramazan ayı ve bayramında yaptıkları ve el arabasında sattıkları özel bir tatlıydı. Zamanla halk tarafından kabul görmesi ve beğenilmesi ile ramazan ayına özel olan bu tatlı, on iki ay boyunca üretilen ve tüketilen bir tatlı halini almıştır.

Kerebiç tatlısı hamurunun, yapımı (reçetesi) hakkında bilgi istendiği soruya; Kk 1, *“eminim her ustanın kendi reçetesi vardır. Ben miktar olarak değil de, kullanılan malzeme üzerinden bilgi vereyim. 32 yıllık bir emeğim var. Kerebiç tatlısının olmazsa olmazı, 3 numara irmik, hem katı yağ hem de sıvı yağ ve kaliteli olması önemli, karbonat, ılık su, kerebiç köpüğü ve mahlep, hamurun ana malzemesidir. İç dolgusunda ise ustalık isteyen ince bir açma, sonra kaliteli ceviz ve gerçek Antep fıstığı ile doldurmak benim olmazsa olmazımdır”* diye cevaplamıştır. Kk 2,3,4,5 ve 9, *“Her ustanın mutlaka kendine has bir işleme yöntemi olduğu belirterek ana malzemelerinin; 3 numara irmik, pastacılık yağı, sıvı yağ, sıcak su, kerebiç köpüğü, karbonat, mahlep ve iyi bir işleme”* diye cevaplamıştır. Kk 6,7,8,10,11 ve 13, *“sıfır numara irmik, karbonat, mahlep, un, baklava yağı, sıvı yağ ve kızarması için hamurun büyüklüğüne göre şerbet koyulur”* diye cevaplamıştır. Kk 12 ise *“ince irmik, mahlep, karbonat, süt, katı yağ, sıvı yağ ve şerbet”* diye cevaplamıştır. Verilen cevaplar coğrafi işaretli tescil edilen ürün için yeterli düzeyde değildir.

Doğrusu şu şekildedir, *“Kerebiç hamuru, homojen yapıya ve bezelerin istenilen şekilde oyulabilmesi için elastik yapıya kavuşuncaya kadar oda sıcaklığında (25 °C) 10-15 dakika yoğrulur. Yoğrulma işlemi gören hamur, oda sıcaklığında 5-8 dakika dinlendirildikten sonra yaklaşık 25-30 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler avuç içinde yuvarlanarak içi oyulur. İçi oyulan bezelere istenen çeşide göre 15-20 gr iri çekilmiş coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi veya 15-20 gr iri çekilmiş ceviz içi doldurularak kapatılır. İçi doldurulmuş, ancak henüz pişmemiş bezeler kerebiç köftesi olarak adlandırılır. Kerebiç köftelerinin tane ağırlığı 45-55 gr’dır. Önceden yağlanmış ve ısıtılmış galvanizsiz tepsiye dizilen kerebiç köfteleri, odun ateşinde 300-350 °C sıcaklıkta 15-20 dakika pişirilir. Üstü kızarınca fırından çıkarılan kerebiçler, oda sıcaklığında soğumaya bırakılır”* (TPE, 2019).

Kerebiç tatlısı hamurunda iç malzeme olarak kullanılan ürünler nelerdir? Sorusuna; Kk 1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12 ve 13, *“birinci sınıf Antep fıstığı ve taze kaliteli ceviz olmalıdır”* diye cevaplamıştır. Kk 5, *“sadece Antep fıstığı oda birinci sınıf olmalıdır”* diye cevaplamıştır.

Katılımcılar tarafından verilen cevaplar, malzeme olarak doğrudur. Fakat olması gereken ise, içi oyulan bezelere istenilen çeşide göre 15-20 gr iri çekilmiş coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi veya 15-20 gr iri çekilmiş ceviz içi olmalıdır.

Kerebiç tatlısı hamurunun işleme aşamasında yapısı nasıl olmalıdır? Sorusuna; Kk 1 ve 8, *“öncelikle şunu bilmek gerekir; çok yoğrulmamış olması gerekir ve bezelere ayrılan hamur hemen kopmalı ve lastik gibi olmamalıdır. Çünkü bezeler el ile oyulurken yırtılma olmamalıdır”* diye cevaplamıştır. Kk 2 ve 12 ise, *“hamurun bezelere ayrılırken pürüzsüz olması önemlidir ve el ile oyulurken yapısının ideal yumuşaklıkta olması gerekir”* diye cevaplamıştır. Kk 3,7,9,10,11 ve 13, *“hamurun işleme aşamasında çok yumuşak veya sert olmaması gerekir ideal yumuşaklıkta olması önemlidir. Bunun yanında hamuru yoğurduktan sonra iyi bir şekilde işlemek istiyorsak en az 20 dakika soğuk havada bekletip daha sonra hamuru işlemek kolay olacaktır”* diye cevaplamıştır. Kk 4,5 ve 6, *“hamurun dağılmaması için ve ince bir şekilde oyulması için kulak memesi kıvamında olması gereklidir”* diye cevaplamıştır.

Katılımcılar tarafından verilen cevaplar kısmen doğrudur. Olması gereken ise, kerebiç hamuru, homojen yapıya ve bezelerin istenilen şekilde oyulabilmesi için elastik yapıya kavuşuncaya kadar oda sıcaklığında (25 °C) 10-15 dakika yoğrulur olmasıdır.

Kerebiç köpüğünü nasıl yapıyorsunuz? Yapmıyorsanız nedeni nedir? Sorusuna; Kk 1,4,5,7,8 ve 13, *“kerebiç köpüğünün farklı bir ustalık gerektirdiğini, bununla birlikte makine eksikliği, yer sıkıntısı*

ve en önemlisi zamandan tasarruf sağlamak amacıyla güvendikleri üreticiden aldıklarını” belirtmişlerdir. Kk 2, “bu işi Mersinde yapan birkaç işletmeciden biri olduğunu ve kendisinin 58 yıldır bu işi yaptığını ve kerebiç üreten birçok yere kendilerinin verdiğini söyleyerek yapım aşaması ile ilgili bilgi vermiştir. Kerebiç köpüğünde kalite, çöven kökünün kalitesi ve ustanın tecrübeli olması ile ilgisi vardır. Yapım aşaması ile ilgili bilgi şu şekildedir: Çöven kökü iyice temizlenir parçalara ayrılır ve 24 saat suda bekletilerek demlenmesi sağlanır. Demlenen su 3 saat kaynatılır ve sonra soğuması için bekletilmeye alınır. Soğutulan su mikserde çırpılarak köpük haline gelir. Daha sonra dinlendirilir ve sıcak şerbetle beslenerek karıştırılır” diye bu soruya cevap vermiştir. Kk 3,6 ve 9, “kerebiç köpüğü veya kaymak dediğimiz ürünü, kaliteli çöven kökleri alındıktan sonra temizlenir ve 30-40 saat demlendikten sonra 2 saat kaynatılır ve dinlendirilir. Dinlendirilen çöven tekrar kaynatılır ve soğutulur sonrasında makinede çırpılarak köpük elde edilir. Elde edilen köpük sıcak şerbetle ayrı bir kazanda tahta karıştırıcılar ile karıştırılır ve servise hazır hale gelir” diye cevaplamıştır. Kk 10 ve 11, “çöven kökleri parçalara ayrılır ve sonrasında 30 saat kadar suda bekletilir. Ardından kaynatılır ve süzülür. Süzülen suyu çırpma makinesine az az aktararak yüksek devirde çırparsın ve köpük elde edersin. Elde edilen köpüğe limon tuzu ve kaynamış şerbet eklenerek yavaşça karıştırıp homojen bir hal aldıktan sonra karıştırma işlemini bitirin ve köpük servise hazır olur” diye cevaplamışlardır. Kk 12 ise, “kaliteli çöven kökleri temizlenir, doğranır ve suda 4 saat demlenmeye bırakılır. Demlendikten sonra 2 saat kaynatıp ocağı kapatıyoruz. Soğuduktan sonra çırpma makinesinde işlem görüp, köpük olduktan sonra kaynamış şerbetle yavaşça karıştırılır ve kaymak elde edilir” diye cevaplamıştır.

Köpük yapan işletmelerin reçetelerinde farklılıklar görülmektedir. Fakat işleme basamaklarında bazı farklılıklar tespit edilmiştir. Buradaki farklılık, demleme süresi olarak göze çarpmaktadır. Çövenin kalitesine göre değişen bu sürede, ideal olanın en az 24 saat demlenmesi olarak bilinmesi yeterli olacaktır.

Kerebiç köpüğündeki lezzetin kaynağı nedir sorusuna; Kk 1,3,4,6,8,9,10,11,12 ve 13, “çöven köklerinin iyi olması ve ustanın tecrübesi, kalitenin ön koşulu” olarak cevaplamışlardır. Kk 2,5 ve 7 ise, “suda yeterli sürede bekletilmesi ve iyi bir şekilde demlenmesi kalite açısından önemli” olarak cevaplanmıştır.

Verilen cevaplar kısmen doğrudur. Bilinmesi gereken kerebiç köpüğünde lezzetin ana kaynağı, çöven köklerinin kalitesi ve demleme süresi olduğu bilinmektedir.

Kerebiç köpüğünün raf ömrü kaç gündür sorusuna; Kk 1,2,6 ve 8, “kerebiç kaymağının raf ömrünün 20-25 gün” olarak cevaplamıştır. Kk 4 ve 5, “serin yerde saklanarak 25-30 gün olarak cevaplamıştır. Kk 4 ise, “güneş ve nem görmemesi neticesinde 30-40 gün” olarak cevaplamıştır. Kk 3,9,12 ve 13, “kerebiç köpüğü raf ömrünün 5 gün” olduğunu belirtmişlerdir. Kk 10 ve 11, “serin yerde 5 gün olarak tazeliğini korumaktadır. Fakat çökme olmamışsa 10 gün kadda kullanıla bilir” diye cevaplamıştır.

Verilen farklı cevaplar vardır. Fakat kerebiç köpüğü raf ömrü 7 gündür. Lezzetinde herhangi bir farklılık olmaması adına bu süreye uyulması önem arz etmektedir.

Kerebiç tatlısının (bezelerinin) raf ömrü nedir? Sorusuna; Kk 1,4,6,7,10,11,12 ve 13, “kerebiç tatlısının raf ömrünü 5-7 gün arasında” olduğunu belirtmiştir. Kk 5 ise, “kerebiç tatlısının raf ömrünün 10 gün olduğunu” belirtmiştir. Kk 2,3 ve 9, “açıkta kalırsa raf ömrü 5 gün, fakat kapalı olarak dolapta saklanmasıyla tazeliğini 10 gün koruyacağını” belirtmiştir.

Verilen cevaplar kerebiç lezzeti açısından sorunlar (lezzet kaybı vb.) oluşturabilmektedir. Burada olması gereken süre, irmiğin dağılmaması için 7 günü geçmemelidir.

Kaliteli bir kerebiç tatlısı nasıl olmalıdır? Sorusuna; Kk 1 “burada hamuru ve kaymağını ayrı değerlendirmek gerekir. Kaymak için kaliteli çöven köklerinin kullanılması, hamurunda ise kaliteli 3 numara irmik, yağların kaliteli olması ve ustanın tecrübesi bu tatlının olmazsa olmazı” olarak cevaplamıştır. Kk 2 ve 4 ise, “irmik ve kullanılan yağların iyi olması kalite için önemlidir” diye cevaplamıştır. Kk 5,12 ve 13, “kerebiç tatlısının kaliteli olmasını, hamurun ince oyulması ile kullanılan

ceviz ve fıstığın iyi olmasına bağlıdır” diye cevaplamıştır. Kk 3,6,7,8 “kerebiç tatlısında kullanılan tüm malzemelerin kaliteli olması ve yapacak ustanın tecrübesi çok önemli” diye cevaplamıştır. Kk 10,11 “kesinlikle ceviz ve Antep fıstığının kalitesi” diye cevaplamıştır.

Kaliteli bir kerebiç tatlısı için, tüm malzemeler homojen bir şekilde karıştırılarak uygun elastik yapıda yoğrulması gerekir. Hazırlanan hamur yuvarlak bezelere ayrılır ve el ile ince yapıda oyulmalıdır. Bununla birlikte, içi coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi veya ceviz içi ile doldurulduktan sonra odun fırınında pişirilmesi kalite ve lezzetin ön şartı olduğu bilinmelidir.

Kerebiç tatlısının nerede üretildiğinin bir önemi var mıdır? Sorusuna; Kk 1 “benim gibi aslına sadık kalan kişilerden tüketilmesi, bu tatlıyı değerlendirmek için önemlidir” cevabını verirken, Kk 2 ise, “ben tecrübeme ve kaliteme güveniyorum, bence tecrübe önemli olduğu için vardır” cevabını vermiştir. Kk 3,4,5,6,7,8,10,11,12 ve 13 “ustalık ve malzeme farklılığından dolayı önemli olduğunu düşünüyorum” cevabını vermiştir. Kk 9 ise, “usta çok önemlidir, bu yüzden kesinlikle fark eder” cevabını vermiştir.

Kerebiç tatlısı aslına uygun üretildiği takdirde lezzet olarak çok fark etmeyecektir. Fakat kerebiç tatlısının üretildiği yer, kullanılan malzeme ve ustanın tecrübesi bu tatlının yenildiği yer açısından önemlidir.

Kerebiç tatlısı sunumu için kullanılan özel bir teknik var mıdır? Sorusuna; Kk 1,2,3,4,10 ve 11 “kerebiç hazırlanırken uygulanan özel teknikler kesinlikle vardır. Sunumu yapılırken ise, masa başı servis veya paket yaparken, öncelikle alt tabana köpük üstüne bezeler dizilir ve tekrar üstüne köpük sürülerek isteğe göre tarçın koyulması bu işin standardıdır” diye cevaplamıştır. Kk 5,6,9,12 ve 13 “müşterinin isteğine göre servis yapmaktayız” diye cevap vermiştir. Kk 7 ve 8 ise, “biz altına köpük üstüne kerebiç ve isteğe göre tarçın atıp servis ediyoruz” diye cevaplamıştır.

Kerebiç tatlısı sunumunda ve paketlemesinde müşteri isteği ön plandadır. Fakat genel olarak yapılan sunum, alt tabana köpük, üstüne ise bezeler dizilir ve tekrar üstüne köpük sürülerek tarçın eklenmesi bu işin standardıdır.

TPE, 2019 Reçete Sınaması

Öncelikle Mersin Mutfağının coğrafi işaretli yöresel ürünü olan kerebiç tatlısı hamurunun içeriği Tablo 2’ deki gibidir (TPE, 2019).

Tablo 2. Kerebiç Hamuru Hazırlanmasında Kullanılan Malzemeler

Malzemeler
İrmik (Tip 3-Orta Boy)
Pastalık Margarin
Ayçiçek Yağı
Su
Mahlep
Karbonat
Pekmez

Bu reçete Fotoğraf 1,2,3,4 ve 5’ deki gibi hazırlanmış ve işlem basamakları, uygulamalı olarak mutfakta işlenerek değerlendirmeye tabi tutulmuştur.

**Fotoğraf 1****Fotoğraf 2****Fotoğraf 3****Fotoğraf 4****Fotoğraf 5**

Reçetenin malzemeleri tartıldıktan sonra ilk işlem basamağı, irmiği tezgâha Fotoğraf 1'deki gibi yoğurma şekline getirip ortasına pastacılık yağı ve sıvı yağ, Fotoğraf 2' deki gibi pekmez, Fotoğraf 3' teki gibi su, 4' teki gibi karbonat ve mahlep eklenerek, Fotoğraf 5' teki şekliyle harmanlanarak yoğrulmaktadır.

**Fotoğraf 6**

Yoğurma işlemi elle 5-6 dakika sürmektedir. Yoğrulmuş hamur, Fotoğraf 6'daki şeklini alarak 10 dakika dinlendirilmektedir. Bu işlem havaların sıcak olduğu dönemlerde +4 °c olan dolaplarda dinlendirilmeye bırakılırsa, hamur daha güçlü kalır ve yırtılma, kopma olmadan daha kolay işlenecektir.

**Fotoğraf 7****Fotoğraf 8****Fotoğraf 9****Fotoğraf 10**

Fotoğraf 6’da ki şekliyle yoğrulup, on dakika dinlendirilen hamur, TPE (2019) reçetesine göre Fotoğraf 7’deki gibi 25-30 gram ağırlığında bezelere ayrılarak, Fotoğraf 8’deki gibi yine coğrafi işaret almış özelliğe göre 15-20 gram ağırlığında iç harç koyulur. Bezeler 45-55 gram aralığında olup, Fotoğraf 9’daki gibi kapatılarak tepsilere dizilir ve yönetmeliğe göre 300-350 °c sıcaklıkta kara ocakta pişirilmektedir.

TPE, 2019 Reçete Sınaması Bulguları

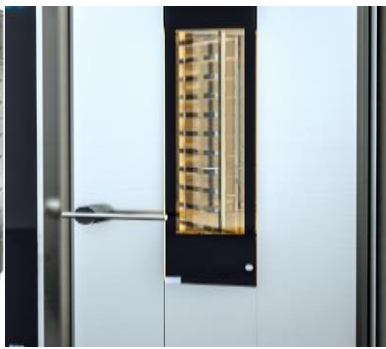
Türk patent enstitüsü tarafından tescillenen kerebiç tatlısının taşınması gereken özellikler belirtilmiştir. Fakat ürünün tescillenen reçete kapsamında uygulaması yapılmış ve yapılan uygulamada bazı aksaklıklar tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında reçete sınama bulguları aşağıda belirtilmiştir.

Odun Fırını - Taş Tabanlı, Dönerli veya Gazlı Fırımlar

TPE reçetesinde ürünün odun fırınında pişirilmesi gerektiği belirtilmektedir. Fakat saha araştırması bu önerinin patentli ürünün ticarileşmesi noktasında engeller yarattığını ortaya koymaktadır. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı’nın planlı alanlar tip imar yönetmeliğinde değişiklik yapılmasına dair 2013’te yayınladığı yönetmelikte, mesken alt katlarında eski tip tandır, odun fırını ve benzeri fırınların kullanımı yapılamamaktadır (Resmi Gazete, 2013). Bu nedenle 2013 sonrası yapılan imalatlarda kerebiç tatlısı taş tabanlı, dönerli, gazlı veya elektrikli fırınlarda pişirilmektedir.



Taş Tabanlı Fırın



Dönerli Fırın



Gazlı Taş Fırın

Yapılan çalışmada on üç işletmenin on biri kerebiç hamurunu tescillenen reçetenin, pişirilmesi gereken kara ocak (odun fırını) yerine, elektrikli veya gazlı fırınlarda pişirmektedir. İki işletme ise geleneksel pişirim metoduna uymaktadır. Bu iki işletme şehir merkezinde olduğu için bu işlemi, anlaşmalı oldukları odun fırınına göndererek uygulamaktadırlar.

Isı Derecesi ve Pişirme Süresi

Bu aşamadaki bulgular uygulayıcılara ve araştırmacılara yönelik kayda değer çıkarımlar sunmaktadır. Öncelikle araştırma göstermektedir ki TPE reçetesinde yer alan ürün pişirim ısısı 300-350 °c uygulanabilir değildir ve pişirme süresi 15-20 dakika beklenen sonucu vermemektedir. Isı ve sürenin uygun olmama durumu, araştırmaya katılan konu uzmanlarının görüş birliğiyle belirmiş ve akabinde bizzat araştırmacı tarafından sınanmıştır. 350 °c sıcaklığa çıkabilen bir odun fırınının ancak yüksek alevlerle mümkün olunacağını bununla pişirme için uygun koşullar sağlamadığı tespit edilmiştir.

**Fotoğraf 10****Fotoğraf 11**

Yönetmelikte belirtilen 300-350 °C sıcaklık odun fırınında denenmiş fakat ısıölçerle 270 °C sıcaklığa ulaşılmıştır. Odun fırınında 270 °C sıcaklıkta ürün, 9 dakika içerisinde Fotoğraf on birdeki gibi dışı yanma derecesine gelmiştir. Sonuç olarak 15-20 dakika da ürünün hamurunu bu koşullarda pişirmek zor görünmekte ve 300-350 °C ısısında yüksek olduğu görülmektedir. Özetle 300-350 °C ve 15-20 dakika önermelerinin realizasyonu mümkün olamamıştır. Ürün için ideal fırın ısısının 250-260 °C olduğu tespit edilmiş ve ideal süre ise 10-12 dakika olarak belirlenmiştir.

Pastacılık Yağı-Baklava Yağı

TPE 2019, reçetesine göre ürün hamurunda olması gereken katı yağın, pastacılık yağı olduğu belirtilmiştir. Saha araştırması verileri konu uzmanlarının 6/13 kısmının pastacılık yağı yerine baklava yağı kullandığını ortaya koymuştur.

**Pastacılık Yağı****Baklava yağı**

Katılımcılara baklava yağı kullanım sebebi sorulduğunda; “yapışmayı önlemesi, ürüne lezzet katması, matlaşmayı önlemesi ve iştah açıcı görünüm sağlaması” olarak cevaplamışlardır.

Unlu - Unsuz



Unlu

Unsuz (İrmikli)

TPE, 2019 reçetesinde un yer almamaktadır. Saha araştırması verileri bazı konu uzmanlarının ürün hamurunda 6/13 kısmının un katmayı tercih ettiklerini ortaya koymuştur.

Katılımcılara un atılmasının sebebi sorulduğunda; ‘*kerebiç hamurunda elastik yapıyı yakalamak ve irmiğin dağılmasını önlemek için az miktarda kullanılması önemlidir*’ diye belirtmişlerdir. Bu veri araştırmacı tarafından sınanmış ve un katılan kerebiç hamurunda, irmik özelliği ikinci plana düşmekte ve ağızdaki o kırırlık hissedilememektedir. İrmik ile yapılan kerebiç hamuru aslına uyan bir ürün niteliği taşıdığı tespit edilmiştir.

Pekmezli - Pekmezsiz: Türk patent enstitüsü reçetesine bakıldığında, ürün hamurunda pekmez bulunmaktadır. Fakat yapılan araştırmada hiçbir katılımcı pekmezi kerebiç hamurunda veya başka bir aşamasında kullanmamaktadır.

Katılımcılara pekmez kullanmama sebebi sorulduğunda; ‘*pekmezin bu ürünün reçetesinde olmadığını ve ürünün niteliğini bozacağını, hatta pekmez kullanıldığını ilk kez duyduklarını*’ belirtmişlerdir. Buradaki en önemli konu, coğrafi işaret olarak tescil edilen kerebiç tatlısında pekmezin var olmasıdır. Araştırmacı tarafından sınanan pekmezli ve pekmezsiz reçete imalat ortamında sınanmış ve lezzet olarak çok fark etmese de, renk uyumu olarak büyük farklılık taşımaktadır.



Pekmezli



Pekmezsiz

Ürünün hamuruna pekmez katılması neticesinde, nitelik olarak alt tabanı altın rengi ve üst tarafı ise bronz rengi olması gereken ürünlerdeki ton farkını ortadan kaldırmakta ve görüntü olarak daha mat bir hal almaktadır. Pekmezsiz işlenen kerebiç tatlısı hamuru daha canlı ve renk geçişleri daha belirgindir.

Şekersiz-Şekerli (Şerbet veya Köpük)

TPE reçetesinde ürün hamurunda şeker veya şekeri ikame edecek bir ürün bulunmamaktadır. Fakat araştırmaya katılan konu uzmanlarının tümü, hamurda şekerin yerini tutacak bir ürünün olmasının zorunlu olduğunu belirtmiştir. Hamurdaki şeker konu uzmanlarının kendi ürün farklılaştırmasına göre şerbet veya kerebiç köpüğü olarak eklenmektedir.



Şekersiz



Şekerli (kerebiç köpüklü)

Katılımcılara şeker ikamesinin atılma sebebi sorulduğunda, “hamurun alt tarafının çok pişmeden (sert olmaması için) üstünün erken kızarmasını sağlamak ve renk geçişlerinin daha belirgin olmasını sağlamak için” diye cevaplamışlardır.

5. Tartışma ve Sonuç

Coğrafi işaretli ürünlerin turistik ve gastronomik ürün olarak sürdürülebilirlik açısından önemi yadsınamaz bir gerçektir. Bu çalışma gastronomik bir ürün olan, coğrafi işaretli Mersin Kerebiç Tatlısı üzerine geliştirilmiştir. Yapılan çalışmada, araştırma evreni kerebiç tatlısıyla özdeşleşmiş bir şehir olan Mersin belirlenmiş, örneklem olarak ise Mersin merkez ilçeleri seçilmiştir. Çalışma kapsamında bu alanda faaliyet gösteren ve Mersin kerebiç tatlısını üreten 13 işletme ile yarı yapılandırılmış mülakat tekniği uygulanmıştır. Elde edilen mülakatlar içerik analizi ile yorumlanmıştır.

Gastronomi alanında yapılan bu çalışma bilimsel anlamda alana katkı sağlayacağı bir gerçektir. Bir ürüne ve ürünün ait olduğu yere katma değer kazandıran ve kökenini korumada başarılı bir yöntem olarak bilinen coğrafi işaret tescilleri sürdürülebilirlik ve lezzet standardı için oldukça önemlidir. Bu sınamada, TPE’de belirtilen coğrafi işaretli Mersin kerebiç tatlısı tarifi sınanmış ancak verilen reçetenin uygulanabilir olmadığı görülmüştür. Bu durum araştırmanın problemini ve amacını ortaya çıkarmıştır. Sınamada uygulanabilir olmadığı görülen ürünün uygulanabilir niteliğinin nasıl olduğunu keşfetmek bu araştırmanın amacıdır. Bu amaç doğrultusunda konu uzmanı olan 13 katılımcıyla yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiş ve alana katkısı açısından paylaşılmaya değer sonuçlarla karşılaşılmıştır.

Keşif ve sınama bağlamını döngüsel olarak içeren bu çalışmada konu uzmanlarından edinilen reçeteler karşılaştırılmış, uygulanabilirlik açısından sınanmış, birbirleriyle ve TPE’de belirtilen tariflerle karşılaştırılmıştır. Ulaşılan bulgulara göre öncelikle belirtilmelidir ki Mersin ile özdeşleşen ve coğrafi işaret olarak tescillenmiş yöresel ürünlerinden biri olan kerebiç tatlısının özellikleri Türk patent enstitüsü tarafından tescillenen reçeteye yapılmadığı, bazı özelliklerinin ise, özellikle pişirme derecesinin uygulanabilir nitelikte olmadığı ve pekmezin hiçbir işletme tarafından kullanılmadığı tespit edilmiştir. Bu tespit aynı ürünün aynı coğrafyadaki farklı varyasyonlarının tadımcılar tarafından denenmesine olanak vereceği için, bir zenginlik olarak değerlendirilebilir. Fakat coğrafi işaret olarak tescillenen bu ürünün aslına uygun üretilmesi, sürdürülebilirlik ve gelecek nesillere aktarılması açısından önem taşımaktadır. 2021 yılında yapılan araştırma sonrası elde edilen reçete ile TPE, 2019 reçetesi araştırmacı tarafından imalat ortamında sınanmış ve farklılık taşıyan bulgular aşağıda paylaşılmıştır.

- TPE, 2019 reçetesine göre pişirim odun fırınında ve 300-350 °c ısıda 15-20 dakikada pişirilmesi gerekirken, yapılan çalışmada günümüzde işletmeler pişirim aşamasını elektrikli veya gazlı fırınlarda bu işi ortalama 250-260 °c bir ısıda 10-12 dakikada pişirmektedir. Buda göstermektedir ki 300-350 °c ısıda bu işlemin 15-20 dakika sürmesi zor görülmektedir.
- TPE 2019, reçetesine göre ürün hamurunda olması gereken katı yağın pastacılık yağı olduğu belirtilmiştir. Saha araştırması verileri konu uzmanlarının 6/13 kısmının pastacılık yağı yerine baklava yağı kullandığını ortaya koymuştur. Kullanılma sebebi sorulduğunda verilen cevap, ürünün renginin ve lezzetinin artırılması olarak cevaplanmıştır.
- TPE, 2019 reçetesinde un yer almamaktadır. Saha araştırması verileri bazı konu uzmanlarının ürün hamurunda 6/13 kısmının un katmayı tercih ettiklerini ortaya koymuştur. Katılımcılara un atılmasının sebebi sorulduğunda, kerebiç hamurunda elastik yapıyı yakalamak ve irmiğin dağılmasını önlemek için az miktarda kullanılması önemlidir diye belirtmişlerdir.
- Türk patent enstitüsü reçetesine bakıldığında, ürün hamurunda pekmez bulunmaktadır. Fakat yapılan çalışmada hiçbir katılımcı pekmezi kerebiç hamurunda veya başka bir aşamasında kullanmamaktadır.
- TPE reçetesinde ürün hamurunda şeker veya şekeri ikame edecek bir ürün bulunmamaktadır. Fakat araştırmaya katılan konu uzmanlarının tümü, hamurda şekerin yerini tutacak bir ürünün olmasının zorunlu olduğunu belirtmiştir. Hamurdaki şeker, konu uzmanlarının kendi ürün farklılaştırmasına göre şerbet veya kerebiç köpüğü olarak eklenmektedir.

Bu çalışmada elde edilen bulgular sonraki süreçler için de yol göstericidir. Bu çalışmada izlenen keşifsel ve sinamacı yaklaşım gastronomi alanında bilimsel araştırma yapan araştırmacılar için fikir verici olabilir. Bu çalışmada sinanarak sunulan alternatif reçeteler katılımcı gruplara test ettirilerek lezzet algısı üzerine araştırmalar yapılmasına ve konuya ilişkin kavrayışı geliştirecektir. Ayrıca sonraki araştırmalarda burada örneklenen kerebiç tatlısı ürünü dışındaki ürünler için de benzer araştırmalar yapılabilir.

Kaynakça

- Çoksöyler, N. (2009). Önsöz, II. Geleneksel gıdalar sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van. Bildiriler Kitabı, pp iii-iv, Korza Basım, Ankara
- Dorant, S. & Leonhäuser, I-U. (2004). Affektionsinteresse und Verbraucherverhalten in Bezug auf Regionale Produkte. S. Harauhn ve S. Heselhaus (Der.), Staatliche Förderung fürregionale Produkte, (93-106). Tübingen: MohrSiebeck Verlag.
- DPT. (1995). “Fikri ve Sinaî Haklar Özel İhtisas Komisyonu Raporu”, Yayın No: DPT: 2373, ÖİK: 438, Ankara.
- Duman, S. (2018). Kastamonu’ya Gelen Kayak Turistlerinin Coğrafi İşaretli Ürün Algısı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Kastamonu.
- Gıda Güvenliği Derneği (2014). Geleneksel Ürünlerin Kontrol ve Sertifikasyonu. <http://www.ggd.org.tr/icerik.php?id=466> (Erişim tarihi: 05.06.2014).
- Harris, J.E., Glesanon, P.M., Sheean, P.M., Boushey, C., Beto, J. & Bruemmer, B. (2009). An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals. Journal of the American Dietetic Association, 109:80-90.
- Hazarhun, E. & Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa’nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2 (1), 371-389.
- Mersin Kültür Turizm Müdürlüğü (2019). Mersin, www.mersinkulturturizm.gov.tr/ Erişim Tarihi: 10 Aralık 2021.
- Seçim, Y. (2018). Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etli ekmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6 (4), 197-209.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2 (4), 36-46.
- Šimić, M. L. & Pap, A. (2016). Can food be a competitive advantage of Croatian tourism? Ekonomski Vjesnik/Econviews-Review of Contemporary Business, Entrepreneurship and Economic Issues, 29(1), 9-20.
- Şahin, A. & Meral, Y. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, 5 (2): 88-92.
- Tan, E. (2009). Türkiye Geleneksel Gıda Ürünleri Projesi, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van, İndirilme Tarihi: 27 Haziran 2010.
- Taşdan, K., Albayrak, M. & Albayrak, K. (2014). Coğrafi İşaret Tescilli Geleneksel Ürünlerde İzlenebilirlik: Ankara İli Örneği, XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 3, 1292-1300.
- Tekelioğlu, Y. & Demirer, R. (2008). Küreselleşme sürecinde yöresel ürünler ve coğrafi işaretlerin geleceği. İğeme’den Bakış Dergisi, 36: pp 87- 102.
- TÜİK, (2021). 14.02.2021 tarihinde <https://data.tuik.gov.tr/Search/> adresinden alınmıştır.

- Türk Patent ve Marka Kurumu (2019). 01.04.2021 tarihinde <https://www.ci.gov.tr/cogرافي-isaretler/detay/38268> adresinden alınmıştır.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2021). 25.02.2021 tarihinde <https://www.ci.gov.tr/cogرافي-isaretler/liste?il=33> adresinden alınmıştır.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2007). 16.07.2021 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr> adresinden alınmıştır.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. & Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretili Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. 8.Ulusal ve 4.Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu.
- Weichselbaum E., Benelam & Costa H.S. (2005). National Institute of Health (INSA), Portugal Synthesis Report No 6: Traditional Foods in Europe.
- www.resmigazete.gov.tr. (2013). Planlı alanlar tip imar yönetmeliğinde değişiklik yapılmasına dair yönetmelik, 08.03.2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/>

Beyan ve Açıklamalar (Disclosure Statements)

1. Araştırmacıların katkı oranı beyanı / Contribution rate statement of researchers: Birinci yazar /First author % 50 İkinci yazar/Second author % 50
2. Yazarlar tarafından herhangi bir çıkar çatışması beyan edilmemiştir (No potential conflict of interest was reported by the authors).

Extended Abstract

The most pressing issue with local products today is their long-term sustainability. Local foods are geographically unique to a region or location and have diverse production, cooking, consumption, presentation, and flavor. An increase in demand on local foods has been seen in recent years. Faced with this rising demand, the preservation of authenticity is critical for future generations. Traditional products from a region or zone are defined as “products that gain popularity and quality from the natural conditions or features of the area where they are geographically located”. They use the raw materials and production ingredients in that region with knowledge, experience, and traditions, and contribute to the region's economic development and employment. Local foods are a part of the local culture and an essential marketing tool for the region to which they belong and are becoming a major factor in worldwide trends in regional agricultural and economic growth. Although local food preparation methods are very critical for the regions, they are a part of a country's or region's folklore, some traditional foods across Europe, and particularly in Turkey. Thus, they are at risk of being forgotten due to changes in lifestyles and are not produced in their original form. As a result, it is critical to do research on these foods and to document these products in order to preserve traditional cuisines, which are an integral feature of our country's culture. This has made it mandatory for regional products to be identified and registered with geographical indications. Furthermore, the proper promotion of these products in terms of sustainability has made it critical for sustainability. Therefore, regional gastronomic products are protected by geographical indication registration. For this purpose, it has been researched whether the recipe of the Kerebiç dessert, identified with Mersin, possesses a geographical indication, within the scope of sustainability.

Method

The material of the research is qualitative research. It is one of the approaches for comprehending and investigating issues concerning culinary culture and nutritional diversity. Accordingly, the qualitative research method was chosen for the study. The study used a semi-structured interview technique to gather information on the preparation and general characteristics of the Kerebiç dessert, which has a distinct Mersin flavor. Data were gathered using the semi-structured interview methodology, and it is one of the qualitative research methodologies through questioning chefs and business owners for their thoughts in face-to-face interviews. The questionnaire chosen during the interview was created using the research questions used by Seçim (2018) in his study and was then adapted for this investigation. The study's universe comprises of 13 Kerebiç dessert-producing businesses in Mersin's central districts (Akdeniz, Yenişehir, Toroslar, and Mezitli). Interviews were conducted with 13 firm employees who agreed to participate in the study between September 17, 2021, and October 15, 2021, by scheduling an appointment at the proper day and time. Each participant's interview on the dough and foam of the Kerebiç dessert spanned an average of 45 minutes. The data was collected using a semi-structured interview form created for the study. A silent interview environment was ensured, and questions were asked after attention was paid to the adaptation of the interviewee to the subject. The answers were recorded in writing and the evaluation was made accordingly.

Results

Content analysis was performed on the results and the following are the findings for the geographically stated Mersin Kerebiç Dessert:

- According to TPE, 2019 recipe, it should be cooked in a firewood oven at 300-350 °C for 15-20 minutes. According to the research, today businesses cook in electric or gas ovens and at an average temperature of 250-260 °C for 10-12 minutes. This shows that it is difficult for this process to take 15-20 minutes at 300-350 °C.
- According to the TPE 2019 recipe, the shortening that should be included in the dough product is pastry oil. Field research data revealed that 6/13 of the subject experts used baklava oil instead of pastry oil. When asked why baklava oil was used, the answer given was "increasing the color and flavor of the product".
- TPE does not include flour in the 2019 recipe. Field research data indicated that some subject experts prefer to add 6/13 parts of flour to the product dough. When the participants were asked about the reason for adding flour, they stated that "it is momentous to use a small amount in order to catch the elastic structure in the kerebiç dough and to prevent the semolina from dispersing".

-
- When we refer to the recipe of the Turkish patent institute, it is obvious that there is molasses in the dough of the product. However, according to the research, none of the participants use molasses in their curd paste or any other stage.
 - According to the TPE recipe, there is no sugar or any other products to replace sugar in the dough of the product. However, all of the subject experts who participated in the research stated that it is imperative to have a product that can replace sugar in the dough. The sugar in the dough can be sherbet or kerebiç foam, depending on the product differentiation of the experts.

Discussion and Suggestion

According to the findings of the study, none of the interviewees were aware that the Kerebiç dessert was a Mersin regional product with a geographical indication. Based on the facts gathered during the interview, it was discovered that the registered recipe and their own recipes bore no resemblance, and that the cooking techniques and times were vastly different. The concept of passing regional native products to future generations by preserving their sustainability is one of the key reasons for classifying them as geographical indicators. Furthermore, traditional products from a region or district must derive their reputation and quality from the natural conditions or attributes of the region or territory in which they are physically located. With their expertise, experience, and traditions, they exploit the raw materials and production inputs available in that location, contributing to the region's economic development and employment. As a result, it should be the first priority of institutions or individuals involved in product registration applications to provide detailed information about the product's authenticity to the appropriate authorities as well as to ensure that the registered products are manufactured in accordance with the original. At this juncture, it is also critical to work with the provincial agriculture directorate and, if necessary, conduct inspections.

The conclusions of this study may also serve as a guide for future processes. Researchers conducting scientific research in the realm of gastronomy may find the exploratory and experimental technique used in this study to be instructive. Furthermore, in future studies, comparable investigations can be undertaken for products other than the kerebiç dessert depicted here.