

BÖLÜM 25

TÜRKİYE'YE ÖZGÜ BAZI YÖRESEL PEYNİRLER

Gülşen BAYAT¹

GİRİŞ

Yöresel gıdalar, çeşitli bölgelerde üretimi gerçekleştirilen ve üretildikleri bölgeye dair tat, hoş koku ve içerik gibi karakterlere sahip yerel gıdalardır (Bayat, 2020). Tüketici konumundaki bireylerin zihinlerinde oluşturdukları geleneksel gıda tanımını farklılıklar sergiler. Avrupa'nın farklı farklı ülkelerinde gerçekleştirilen bir araştırmada tüketicilerin büyük çoğunluğunun bu tarz yiyeceklere en uygun adın 'geleneksel' olduğu ve bu kapsamda geleneksel gıdaların özel kutlama ya da zamanlarda yoğun bir şekilde tüketildiğini, nesilden nesile aktarıldığını, bölgeye bağlı olarak çok az işlenen veya hiç işlem görmeyen farklı ya da tanıdık duyuşal karaktere sahip gıdalar olarak tanımlanmaktadır. Geleneksel gıdalar, gelenek ve görenekler o yöre kültürünün vazgeçilmez bir öğesidir. Binlerce yıllık deney ve tecrübelerle elde edilen yemek kültürü, günümüzün gıda endüstrisi ve teknolojisine ışık tutmuştur (Guerrero ve diğerleri, 2010).

Sosyo-kültürel ve tarihi açıdan özel bir yeri bulunan yöresel yemeklerimiz lokumdan köy ekmeğine, yemeye hazır tarhanadan salepe dek oldukça zengin bir yelpazeye sahiptir. Yiyecekler arasında Bursa'nın meşhur Kemalpaşa tatlısı, Çorum ve Tavşanlı'ya ait leblebi, Konya'ya özgü Mevlana şekeri, Tokat'ın Zile pekmezi, Gaziantep baklavası, Kars Kaşar peyniri, Erzincan ve Tunceli yörelerine özgü Şavak tulum peyniri, Kayseri Pastırması ile mantısı, İzmit'in böreği, Safranbolu'nun lokumu, bulgur, tarhana, boza, pekmez, tahin helvası, sirke ve turşu Türkiye'nin en değerli yöresel gıda ürünlerine örnek teşkil etmektedir. Markalaşma ve pazarlama sürecindeki yöresel gıdalarımız ait oldukları çevrelerin gelişmesi ve istihdamı için de bir fırsat niteliğindedir. Fakat bu noktadaki en büyük eksiklik bu gıdaların tanıtımının yetersiz oluşudur.

Ayrıca bu durum, etiketleme ile ilgili sorunlarda önleyici ve baskıcı bir durum oluşturmaktadır. Bu gıdalara yönelik sistemsel uygulamalar ve kanuni düzenlemeler yöresel ürünlere olan eğilimin artmasını destekleyecektir (Şahin ve Avşar, 2004).

¹ Dr. Öğr. Üyesi Gülşen BAYAT, Iğdır Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları AD.,
gulsen.bayat@igdir.edu.tr

KAYNAKLAR

- Akpınar, A. & Uysal, H. (2007). *Geleneksel Süt Ürünleri*. Standart.No:557, S: 26-31, Ekim.
- Anonim. (2011). *Türkiye'den Geleneksel Gıdalar* (Erisim tarihi: Eylül, 2021).
- Anonim. (2007). *Kaşar Peyniri*, TS 3272, Türk Standartları Enstitüsü. Ankara, Türkiye. <https://intweb.tse.org.tr/standard/standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073097075097072068120085100084120057>
- Anonim. (2016). *Yoresel peynirler-I*. <http://apelasyon.com/Yazi/504-yoresel-peynirler---i> (Erisim tarihi: Eylül, 2021).
- Anonim. (2016). *Yorel Peynirler-IV*. <https://apelasyon.com/yazi/37/yoresel-peynirler---iv> (Erisim tarihi: Eylül, 2021).
- Anonim. (2017). **Ülkemizdeki Peynir Çeşitleri**. <http://www.leblebitozu.com/ulkemizdeki-peynir-cesitleri/> (Erisim tarihi: Eylül, 2021).
- Anonim. (2021). *Erzurum Civil Peyniri*. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/erzurumcivilpeyniri> (Erisim tarihi: Eylül, 2021)
- Bayat, G. (2020). Kars'ın Yerel Yemekleri Ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2640-2654.
- Demir, M. (2016). Coğrafi İşaret Örneği Olarak Kars Kaşar Peynirinin Üretimi Ve Dağılımı. Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Ek sayı1,61-81 DOI:10.9775/kausbed.2016.033.
- Dalgıç, A.C. & Belibağlı, K.B. (2004). *Geleneksel Gıdalar için ISO 9000:2000-Kalite Yönetim Sistemi ve HACCP-Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları Uygulama Önerileri*, Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004, Van.
- Eralp, M. & Kaptan, N. (1970). *Antalya ili sütçülüğü*. A.Ü.Z.F.Yay. 436, Bilimsel Araştırma ve İncelemeler 264, A.Ü. Basımevi 539.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska, S., Vanhonavker, F., Issanchou, S., Sajdokowska, M., Granli, B.S., Scalvedi, L., Contel, M. & Hersleth, M. (2010). *Perception of traditional food products in six European regions using free word association*. Food Quality and Preference, Volume 21, Issue 2, March 2010, Pages 225-233.
- Güler, M.B. (2000.) *Süt üretiminde kullanılan katkı maddeleri*. Süt Mikrobiyolojisi ve katkı maddeleri. VI. Süt ve Süt ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı, 443- 449.
- Karaca, O.B., Güven, M. 2004. Hatay Süzme peynirinin yapılışı, kimyasal ve duyuşal özellikleri. *Geleneksel gıdalar sempozyumu*, 23-24 Eylül, Van. 236-241.
- Karagözlü, C. (2001). İzmir Tulumu. İzmir kent kültürü dergisi. 5 (28) 26-27.
- Karagözlü, C. (2011). *Bergama Yöresi Peynirleri*. Uluslararası Bergama Sempozyumu 7-9 Nisan 2011. Bergama Belediyesi Yayınları. Bildiriler II. Cilt. 424-434. ISBN: 978-605-4597-01-7. Lamineks Matbaacılık. İzmir.
- Kılıç, S., Karagözlü, C. & Akbulut, N. (1998). *Keçi Sütünden Yapılmış Çimi Keçi Tulum Peynirinin Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırma*. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi 3 (4) 38-40, 42-44, 46-47.
- Kılıç, S., Gönc, S., Uysal, H.R. & Karagözlü, C. (1998). *Geleneksel Yöntemle ve Kültür Kullanarak Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Olgunlaşma Sürecinde Meydana Gelen Değişikliklerin Kıyaslanması*. V. Süt ve Ürünleri Sempozyumu. Geleneksel Süt Ürünleri. 21 – 22 Mayıs 1998. Trakya Üniversitesi. Tekirdağ Ziraat Fak. Yayınları. Tekirdağ.
- Şahin, K. & Avşar, Y.K. (2004). *Geleneksel Gıdaların Orjinin Belirlenmesinde Dikkate Alınacak Kriterler*. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 261-264.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). *Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1 86-99.
- Tan, E. (2004). *Türkiye Geleneksel Gıda Ürünleri Projesi*. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı. Sf: 128-132, 23-24 Eylül 2004 Van.
- Trichopolou, A., Vasilopoulou, E., Georga, K., Soukara, S. & Dilis, V. (2006). *Traditional foods: Why and how to sustain them*. Trends in Food Science & Technology. 17(9): 498-504.

Üçüncü, M. (2005). *Peynir II*. Meta Basım, Bornova İzmir.

Ünsal, A. (1997). *Süt Uyuyunca*. Türkiyenin Peynirleri. Yapı Kired Yayınları. İstanbul.

Yüceer, Y.K. (2006). *Geleneksel Süt Ürünleri ve Coğrafi İşaretin Önemi*. Süt Dünyası Dergisi Sayı:4 Eylül-Ekim 2006.