Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
BAUNSOBED Haziran, 2026, Cilt:29 Sayı:55
https://dergipark.org.tr/tr/pub/baunsobed
Araştırma Makalesi / Research Article

Bir köy iki tarhana: Kültürel zenginliğin karşılaştırmalı analizi
A village two tarhanas: Comparative analysis of cultural richness

Gönderim Tarihi / Received: 01.08.2025
Kabul Tarihi / Accepted: 15.01.2026
Doi: 10.31795/baunsobed.1752382

Sedanur AKKOÇ[**1]
Osman GÜLDEMİR[2]

ÖZ: Bu çalışma, Balıkesir ili Bandırma ilçesi Aksakal Mahallesi'nde göçmen ve yerel halkın yemek kültürlerini karşılaştırarak Türk mutfak kültüründeki çeşitliliği gözler önüne sermektedir. Tarhana çorbası üzerinden yürütülen araştırmada, Manav ve Muhacir Tarhanalarının tarifleri, içerikleri ve saklama yöntemleri incelenmiştir. Tarhana, Türkiye'nin her bölgesinde üretilen ve besin değeri yüksek bir gıda maddesi olarak dikkat çekmektedir. Araştırmada örnek ürünlerin karşılaştırılması için duyusal analiz testleri yapılmıştır. Örneklem grubu olarak, Balıkesir dışında illerde yaşayan ve kültürel birikimleri bu bölgeden farklı olan Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları yüksek lisans öğrencileri ve Aşçılık Programı öğretim elemanları seçilmiştir. Duyusal analizler, panelistlerin tat bileşenleri, hedonik beğeni cetveli, tüketim beyanı ve tanımsal kodlamalar ile gerçekleştirilmiştir. İki Tarhana türü arasında belirgin farklılıklar gözlemlenmiştir. Manav Tarhanası, tuzlu ve umami tatların baskın olduğu dengeli bir tat profiline sahipken; Muhacir Tarhanası, belirgin acılığı ile öne çıkmaktadır. Manav Tarhanası, tüketiciler tarafından yüksek kabul görürken, Muhacir Tarhanası göreceli düşük puan almıştır. Araştırma, aynı coğrafyada yaşayan iki kültürel grubun ortak bir gıda ürününü nasıl farklılaştırdığını ortaya koyarak bu tariflerin yaygın olarak tüketildiği bölge dışında nasıl karşılandığını, farklı kültürel birikimlerde nasıl karşılık bulduğunu ve Türk mutfağının zenginliğini vurgulamaktadır. İlerleyen çalışmalarda çorbaların enerji ve besin değeri analizleri, günlük gereksinimi karşılama yüzdesi değerlendirmeleri ile tüketici testleri yapılabilir.
Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Kültürel etkileşim, Tarhana, Balıkesir, Duyusal test

ABSTRACT: This study presents the diversity in Turkish culinary culture by comparing the food cultures of migrant and local populations in Aksakal Neighborhood of Bandırma district, Balıkesir province. In the research conducted on tarhana soup, the recipes, contents, and storage methods of Manav and Muhacir Tarhanas were examined. Tarhana stands out as a high-nutritional-value food produced in every region of Turkey. Sensory analysis tests were conducted to compare sample products in the study. The sample group consisted of Anadolu University's Gastronomy and Culinary Arts graduate students and Culinary Program instructors residing outside the province of Balıkesir and possessing cultural backgrounds different from this region. Sensory analyses were carried out using taste component evaluations, hedonic rating scales, consumption declarations, and descriptive coding by panelists. Significant differences were observed between the two types of Tarhana. Manav Tarhanas has a balanced flavor profile dominated by salty and umami tastes, while Muhacir Tarhanas stands out with its distinct spiciness. Manav Tarhanas received high consumer acceptance, whereas Muhacir Tarhanas scored relatively lower. The study highlights how two cultural groups living in the same geography differentiate a common food product and examines how these recipes are received outside the region where they are widely consumed, how they resonate with different cultural backgrounds, and underscores the richness of Turkish cuisine. Future studies may focus on the soups' energy and nutritional value analyses, evaluations of the percentage of daily requirement fulfillment, and consumer testing.
Keywords: Gastronomy, Cultural interaction, Tarhana, Balıkesir, Sensory testing

** Sorumlu Yazar / Corresponding Author
[1] Yüksek Lisans Öğrencisi, Anadolu Üniversitesi/Lisansüstü Eğitim Enstitüsü/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, sedanurakkoc440@gmai.com, https://orcid.org/0009-0008-6909-8591
[2] Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi/Eskişehir Meslek Yüksekokulu/Aşçılık Programı, osmanguldemir@anadolu.edu.tr, https://orcid.org/0000-0002-7476-5482
Bu makaleye atıf yapmak için / Cite this article: Akkoç, S. & Güldemir, O. (2026). Bir köy iki tarhana: Kültürel zenginliğin karşılaştırmalı analizi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 29(55), 113-128. https://doi.org/10.31795/baunsobed.1752382

EXTENDED ABSTRACT

Literature review

Turkish culinary culture has had a rich and diverse structure throughout history. Güldemir et al. (2018) revealed the diversity of this culture by examining the consumption of soups in Turkish cuisine at breakfast. Tarhana has an important place as a traditional fermented food that has survived from Central Asian Turkish culture to the present day. Ögel (1978) discussed the historical origins of Tarhana and its place in Turkish culinary culture in his work "History of Turkish Culture". Accordingly, "Tarhana" is a term derived from Persian. Known in Persian as "terhuvâne" and "terhine," this word evolved into "tarhana" in Turkish. This dish, also known as "tarhana" in the Mamluk Empire of Egypt, became widespread among the Turks in the 14_{th} century. According to Ögel, this situation was similar in ancient Anatolia. It is likely that the Turks adopted the word "tarhana" from their neighbors in Central Asia. Altun (2015) investigated the chemical and sensory properties of Tarhana produced in Kahramanmaraş-Elbistan region; Çelik et al. (2019) evaluated the effect of baker's yeast on the quality characteristics of Tarhana. Levent and Adıgüzel (2019) examined the place of Tarhana in healthy nutrition, while Temiz and Pirkul (1991) and Adıgüzel (2020) detailed the importance of Tarhana in traditional Turkish cuisine and its effects on health. Karaman (2023) analyzed the development of Turkish culinary culture in the Republican period. These studies provide a comprehensive overview of the historical origins, nutritional value, and production methods of Tarhana, emphasizing the importance of preserving and promoting traditional products.

Tarhana is a traditional Turkish dish. It's a soup made with bulgur and fermented dough, along with tomatoes, peppers, onions, fragrant herbs, milk, or yogurt. Tarhana can also be consumed as a standalone snack. Tarhana is prepared and consumed in different ways across Türkiye (Türk Dil Kurumu, 28.12.2024). Tarhana is one of the most important traditional products in Turkish culinary culture, with many definitions. These definitions often differ depending on the type of ingredients and techniques used for each recipe. Tarhana is a traditional soup prepared with different ingredients and methods in various regions of Anatolia. In Burdur, tarhana soup is made with bulgur, fermented, dried crumbled dough, and tomatoes, peppers, onions, fragrant herbs, milk, or yogurt. In Denizli, it's enriched with ingredients like quince and semolina. In Gaziantep, tarhana is sun-dried using wheat and yogurt; in Uşak, it is prepared with yogurt, flour, onions, and peppers, and undergoes a long fermentation process. In Manisa, tarhana soup is made by boiling yogurt and vegetables; in Muğla, tarhana is prepared with tomatoes and peppers and served boiled in a fatty broth. Each region's unique ingredients and cooking methods reveal the rich diversity of tarhana (Halıcı, 2012).

Methodology

This study focuses on the comparison of Manav and Muhacir Tarhanas in Aksakal Neighborhood of Bandırma district of Balıkesir province through sensory analysis tests. Anadolu University Gastronomy and Culinary Arts Department graduate students and cookery program instructors were selected as the sample group for the study. The panelists' theoretical knowledge in the field of gastronomy, professional culinary experience and sensory evaluation competencies were taken into consideration. In total, 13 panelists each gave taste scores based on five different criteria (umami, sour, bitter, salty, sweet). Sensory analyses were performed using Peryam and Pilgrim's (1957) nine-point hedonic system. This system allowed the panelists to evaluate the products. Tarhana samples were prepared with the ingredients specified in Balıkesir Bandırma Aksakal Village and transported to the panel area. During sensory evaluations, aroma and flavor characteristics were examined qualitatively.

Findings and discussion

The results of sensory analysis show that salty and umami flavors are dominant in the taste profile of Manav Tarhana. The balanced distribution of sour and sweet flavors and minimal bitter taste contributed to the harmonic flavor composition of Manav Tarhana. This balanced flavor profile had a positive impact on consumer liking and led to high acceptance of Manav Tarhana. On the other hand, Muhacir Tarhana has a distinct bitter flavor dominance. Sour and salty flavors were perceived at a moderate level, while umami and sweet flavors were weak, which negatively affected the taste balance. This high level of bitterness had a negative impact on consumer preferences.

In the descriptive coding received from the panelists, the terms “savory”, “salty”, “aromatic” and “sour” were prominent for Manav Tarhana, while the terms “spicy”, “aromatic”, “bitter” and “pungent” were used for Muhacir Tarhana. While Manav Tarhana showed a clear superiority in flavor evaluations, the two samples obtained similar results in aroma evaluations. However, there were significant differences of opinion between the panelists in both flavor and aroma evaluations of Muhacir Tarhana. This shows that the product could not create a standardized taste. In terms of consumption preferences, the Manav Tarhana was highly accepted and evoked a desire to consume it again. On the other hand, Muhacir Tarhana received negative reactions and reluctance to consume it again came to the forefront.

Results and recommendations

This study comparatively examined the Tarhana production and consumption traditions of Manav and Muhacir communities living in Aksakal Neighborhood of Bandırma District of Balıkesir Province. The results of the study revealed significant differences between the Tarhana production methodologies and product characteristics of the two different cultural groups. While Manav Tarhana stood out with its balanced taste profile and harmonic flavor structure, Muhajir Tarhana lagged in consumer preferences due to its dominant bitterness and unbalanced taste profile. This shows the richness and diversity of Turkish culinary culture at the micro level.

For future studies, comparative analysis of Tarhana varieties from different regions and standardization of production methods are recommended. In addition, it is important to further investigate the factors affecting consumer preferences. Extensive research is needed on the sustainability of traditional food products and their adaptation to modern dietary habits. Examining the sociological and geographical differences underlying Tarhana production techniques will contribute to a better understanding of cultural interactions and adaptations. In this context, a more in-depth study of the food cultures of the different communities living in Aksakal Neighborhood will help us better understand the richness and diversity of Turkish cuisine.

Giriş

Tarhana çorbası, Türk mutfak kültürünün yaygın tüketilen geleneksel ürünlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Güldemir vd.'nin (2018) araştırma bulgularına göre, bu fermente gıda ürünü Türkiye'nin tüm coğrafi bölgelerinde ve neredeyse her ilinde, yerel üretim ve tüketim pratikleriyle varlığını sürdürmektedir. Görülen yaygın tüketim örüntüsü, Tarhananın Türk mutfak kültüründeki merkezi konumunu ve toplumsal kabul düzeyinin yüksekliğini göstermektedir. Bu çeşitlilik, coğrafi koşulların, yerel tarım ürünlerinin ve kültürel alışkanlıkların mutfak kültürüne olan etkisini gözler önüne sermektedir.

Tarhana, Farsçadan gelen bir terimdir. Farsçada "terhuvâne" ve "terhine" olarak bilinen bu kelime, Türkçede Tarhana şeklini almıştır. Mısır'daki Memlûk Devleti'nde de Tarhana olarak adlandırılan bu yemek, 14. yüzyılda Türkler arasında yaygınlaşmıştır. Ögel'e göre eski Anadolu'da durum benzerdir. Türklerin Tarhana kelimesini Orta Asya'da komşularından almış olmaları muhtemeldir (Ögel, 1978: 399).

Tarhana, Türk mutfağının geleneksel bir ürünüdür. İçerisine domates, biber, soğan, kokulu otlar, süt veya yoğurt katılarak hazırlanan, bulgur ve mayalanmış hamurdan oluşan bir çorba malzemesidir. Tarhana ayrıca tek başına bir çeşit çerez olarak da tüketilebilmektedir. Tarhana, Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde farklı şekillerde hazırlanmakta ve kullanılmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2024). Tarhana Türk mutfak kültüründe birçok tanımı bulunan ve Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde farklı malzemeler ve yöntemlerle hazırlanan önemli bir geleneksel üründür. Genellikle bu tanım farklılıkları her tarif için değişen malzeme türleri ve kullanılan teknikler ile ilgilidir. Örneğin, Burdur'da içine domates, biber, soğan, kokulu otlar, süt veya yoğurt katılan; bulgur, mayalanmış ve kurutularak ufalanmış hamurdan yapılan Tarhana çorbası, Denizli'de çöltük otu, ayva ve irmik gibi malzemelerle zenginleştirilir. Gaziantep'te dövme ve yoğurt kullanılarak güneşte kurutulan Tarhana, Uşak'ta ise yoğurt ve unun yanı sıra soğan ve biberle hazırlanarak uzun bir mayalandırma sürecine tabi tutulur. Manisa'da yoğurt ve sebzelerin kaynatılmasıyla yapılan Tarhana çorbası, Muğla'da ise domates ve biberle hazırlanarak, yağlı et suyu ile kaynatılarak servis edilir. Her bölgenin kendine özgü malzeme ve pişirme yöntemi, Tarhananın zengin çeşitliliğini ortaya koyar (Halıcı, 2013).

Tarhana, Türk mutfağının köklü ve besleyici bir gıda maddesi olup, tarih boyunca Türklerin göçebe yaşam tarzından yerleşik hayata geçişlerinde önemli bir rol oynamıştır. Yoğurt ve unun birleştirilmesiyle hazırlanan Tarhana, besin değeri yüksek bir yiyecek olarak özellikle kış aylarında tüketilir. Tarhana, sadece bir gıda maddesi değil, aynı zamanda Türk kültüründe sosyal ve kültürel bir sembol olarak ailelerin bir araya geldiği özel günlerde önemli bir yer tutar. Geleneksel yöntemlerle hazırlanarak nesilden nesile aktarılan Tarhana, Türk mutfak kültürünün zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtır. Bu özellikleriyle Tarhana, Türk mutfağının tarihsel süreçteki evriminde kritik bir rol oynamış ve günümüzde de tercih edilen bir gıda maddesi olarak varlığını sürdürmektedir (Karaman, 2023). Tarhana, Türkiye'de popüler bir geleneksel fermente gıda ürünüdür. Fermentasyon sonrası ekşi ve asidik bir tada sahip olup, güçlü bir mayalı lezzet taşır ve çorba yapımında kullanılır (Çelik vd., 2005). Fermentasyon süreci, Tarhananın vitamin ve mineral içeriğini artırarak, onu fonksiyonel bir gıda haline getirir. Tarhananın içinde yoğurt, un, sebzeler (domates, soğan) ve baharatlar (nane, biber) bulunur. Bu bileşenler, Tarhananın protein, karbonhidrat ve lif içeriğini etkiler (Temiz ve Pirkul, 1991).

Adıgüzel'e (2019) göre Tarhana, coğrafi ve kültürel çeşitlilik gösteren geleneksel bir fermente gıda ürünü olup, farklı ülkelerde ve bölgelerde çeşitli isimler ve formülasyonlarla üretilir. Türkiye özelinde Tarhana üretimi, temel hammadde kompozisyonuna göre irmik, buğday, un ve karışık Tarhana olmak üzere dört ana kategoride sınıflandırılır. Bu temel sınıflandırma, bölgesel ve yerel düzeydeki hammadde çeşitliliği, üretim metodolojisi ve sunum tekniklerindeki farklılaşmalar neticesinde elliden fazla alt varyanta ayrılır (Çelik vd., 2019). Bu çeşitlilik, Tarhananın bölgesel adaptasyonlara ve yerel tatlara uyum sağladığını gösterir (Temiz ve Pirkul, 1991).

Balıkesir ili, Türkiye'nin batısında yer alan ve zengin kültürel çeşitliliği ile bilinen bir bölgedir. Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Balıkesir, farklı etnik grupların ve kültürlerin buluşma noktası olmuştur (Ayhan, 2020). Bu durum, ilin mutfak kültürüne de yansımış, zengin ve çeşitli

yemeklerin ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır. Balıkesir'in mutfak kültürü, yerel halkın geleneksel tarifleri ile göçmen toplulukların getirdiği farklı lezzetlerin birleşimiyle şekillenmiştir (Adıgüzel, 2020).

Aşağıda Tarhana ile ilgili yapılmış çalışmalara yer verilmiştir. Ancak yapılmış çalışmalar arasında Tarhana üzerine mikro düzeyde kültürel farklılıkların duyusal test ile karşılaştırıldığı herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu bağlamda, Balıkesir'in Bandırma ilçesine bağlı Aksakal Mahallesi, bu kültürel zenginliğin mikro düzeyde gözlemlenebileceği bir alan olarak öne çıkmaktadır. Aksakal Köyü hem yerel halkın hem de göçmen toplulukların bir arada yaşadığı bir mahalle olup, bu durum mahalledeki yemek kültürünün çeşitliliğine de yansımaktadır. Özellikle Tarhana çorbası, hem yerel (manav) hem de göçmen (muhacir) topluluklar tarafından farklı şekillerde hazırlanmakta ve tüketilmektedir.

Bu çalışmanın amacı Balıkesir Bandırma Aksakal Mahallesi'nde uzun yıllardır yapılan Manav ve Muhacir tarhanalarının üretim tekniklerini karşılaştırmak, duyusal analiz yoluyla tat, aroma ve tüketim tercihleri üzerindeki farklılıkları ortaya koymaktır.

Literatür taraması

Türk mutfağında çorbaların kahvaltıdaki yeri ve kültürel önemi, yapılan araştırmalarla açıkça ortaya konulmuştur. Özellikle Güldemir vd. (2018), çorbaların geçmişten günümüze Türk mutfağında önemli bir yere sahip olduğunu ve kahvaltı sofralarında da sıkça tüketildiğini ayrıntılı olarak göstermiştir. Araştırmada, tarhana çorbasının neredeyse tüm illerde kahvaltıda tercih edilen başlıca çorba olduğu, bunu mercimekli ve un çorbalarının takip ettiği belirtilmiştir. Ayrıca yoğurtlu, sütlü, bulgurlu, hamurlu çorbalar ve kelle paça gibi çorbaların da kahvaltıda yaygın olarak tüketildiği vurgulanmıştır. Çalışmada, çorbaların illere göre dağılımı, yöresel isim farklılıkları ve tarifleriyle birlikte ele alınmış; bu çeşitlilik, Türk mutfak kültürünün zenginliğini ve bölgesel farklılıklarını gözler önüne sermiştir. Çorbaların kahvaltıdaki yeri, sadece besleyici ve doyurucu olmalarından değil, aynı zamanda toplumsal birlikteliği ve geleneksel değerleri yaşatmasından da kaynaklanmaktadır. Kahvaltı sofralarında çorba tüketimi, özellikle kış aylarında ve soğuk bölgelerde hem ısınmak hem de güne sağlıklı başlamak için tercih edilen bir alışkanlık olarak öne çıkmaktadır. Bu yönüyle çorbalar, Türk toplumunun beslenme alışkanlıklarında kültürel bir simge haline gelmiştir (Güldemir vd., 2018).

Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve kültürel boyutu üzerine yapılan çalışmalar ise mutfak kültürünün kökenlerinden günümüze kadar geçirdiği evrimi kapsamlı bir şekilde ortaya koymaktadır. Ögel (1978: 399), tarhana kelimesinin ve yemeğinin kökeninin Orta Asya Türk kültürüne dayandığını, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde de yaygın olarak tüketildiğini belirtmiş; Türklerin göçebe yaşam tarzından yerleşik hayata geçiş sürecinde mutfak kültürünün nasıl şekillendiğini ayrıntılı olarak incelemiştir. Bu süreçte, göçlerle birlikte farklı coğrafyalara yayılan Türk topluluklarının, yerel malzemeleri ve pişirme tekniklerini kendi mutfaklarına uyarladıkları, böylece mutfak kültürünün sürekli olarak zenginleştiğini ifade edilmiştir. Benzer şekilde Karaman (2023), Cumhuriyet dönemiyle birlikte Türk mutfağında yaşanan modernleşme sürecini ele almış, bu dönemde ulusal kimliğin güçlendirilmesiyle birlikte geleneksel yemeklerin modern tekniklerle harmanlandığını ve mutfak kültürünün yeniden şekillendiğini vurgulamıştır. Karaman'ın çalışması, farklı etnik grupların, bölgesel farklılıkların ve tarihî olayların Türk mutfağının gelişimindeki belirleyici rolünü kapsamlı şekilde analiz etmiş; özellikle Cumhuriyet dönemiyle birlikte yemek kültüründe yaşanan dönüşümlerin, günümüz Türk mutfağının temelini oluşturduğunu ortaya koymuştur. Bu çalışmalar, Türk mutfağının sadece beslenme alışkanlıklarıyla sınırlı kalmadığını, aynı zamanda kültürel kimliğin oluşumunda ve toplumsal hafızanın korunmasında da önemli bir unsur olduğunu göstermektedir (Ögel, 1978: 399; Karaman, 2023).

Türk mutfağının çeşitliliği, derlenmesi ve tanıtılması açısından ise Nevin Halıcı'nın çalışmaları dikkat çekicidir. Halıcı (2012), Türk mutfağının geleneksel tariflerini sistemli bir şekilde belgeleyerek bu zengin kültürel mirası gelecek nesillere aktarmayı ve korumayı amaçlamıştır. Kitaplarında farklı bölgelerin yemekleri, kullanılan malzemeler ve pişirme yöntemleri ayrıntılı olarak tanıtılmış; yemeklerin tarihsel ve sosyal arka planı da açıklanmıştır. Halıcı'nın çalışması, yemeklerin sadece birer besin maddesi olmadığını, aynı zamanda toplumun değerlerini, geleneklerini ve yaşam biçimini yansıtan kültürel birer unsur olduğunu vurgulamaktadır. Özellikle bölgesel yemeklerin ve yerel tariflerin kayda

geçirilmesi, Türk mutfağının zenginliğinin ve çeşitliliğinin korunmasına büyük katkı sağlamaktadır (Halıcı, 2013).

Tarhana ise geleneksel ve fonksiyonel bir Türk fermente gıdası olarak birçok bilimsel çalışmada detaylı biçimde incelenmiştir. Altun (2015), özellikle Kahramanmaraş-Elbistan bölgesinde üretilen tarhananın kimyasal ve duyusal özelliklerine odaklanmış; tarhananın yüksek besin değeri, uzun raf ömrü, kolay ve ekonomik üretimi gibi avantajlarını vurgulamıştır. Tarhana, içerdiği tahıl ve süt ürünleri sayesinde protein, vitamin ve mineral açısından zengin bir gıda olup, fermantasyon süreciyle besin değerini daha da artırmaktadır. Çelik vd. (2019), tarhananın kalite ve fonksiyonel özelliklerine fırın mayasının eklenmesinin etkisini araştırmış; fırın mayası ve kontrollü koşullarda üretilen tarhananın daha iyi fonksiyonel ve duyusal özellikler gösterdiğini tespit etmiştir. Çelik vd. (2019) ise, tarhananın bileşimi, üretim süreci, çeşitliliği ve besin değerini literatür taramasıyla ele almış; fermantasyonun tarhananın besin değerine olumlu katkı sağladığını ve farklı bileşenlerle besin değerinin daha da artırılabileceğini belirtmiştir. Ayrıca Temiz ve Pirkul (1991) ile Adıgüzel (2020) tarafından yapılan çalışmalar, tarhananın geleneksel Türk mutfağındaki önemini ve sağlıklı beslenmedeki yerini ayrıntılı olarak ele almıştır. Bu çalışmalarda, tarhananın fonksiyonel bir gıda olarak modern beslenme trendleriyle uyumlu şekilde tüketilebileceği, sağlıklı ve sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarının geliştirilmesinde önemli bir rol oynayabileceği vurgulanmıştır. Tüm bu araştırmalar, tarhananın hem geleneksel hem de çağdaş Türk mutfağında önemli bir yere sahip olduğunu ve besleyici, fonksiyonel bir gıda olarak değerinin giderek arttığını ortaya koymaktadır (Temiz ve Pirkul, 1991; Altun, 2015; Çelik vd., 2019). Tarhana üzerine yapılan çalışmaların çoğunlukla kimyasal içerik ve üretim tekniklerine odaklanmasına karşılık bu çalışmada yer alan tarhana türlerinin duyusal özelliklerinin kültürel düzeyde incelenmesi açısından özgün bir değere sahiptir.

Yöntem

Araştırmada karma yöntem kullanılmıştır. Hem nicel hem de nitel değerlendirmelerin bir arada kullanıldığı bu yöntem iki yöntemin de birbirini desteklediği bir alan sunar. (Creswell ve Creswell, 2017). Tek bir yöntemin açıklamakta zorlandığı sosyal gerçekliği çok boyutlu olarak anlamayı sağlar (Sharma vd., 2023) ve problemlerin çözümünde daha gerçekçi sonuçlar üretilir (Harrison, 2013). aynı anda iki ayrı veri toplama yöntemi kullanılmıştır. Nitel veri "Neden?" sorusuna odaklanırken Nicel veri "Ne kadar?" sorusuna yanıt arar (Johnson vd., 2007) Duyusal analiz yöntemi yöntem ürünlerin görme, koku alma, dokunma, tat alma ve işitme duyuları ile algılanan tepkileri ölçmek, analiz etmek ve yorumlamak için kullanılmaktadır (Sidel ve Stone, 1993). Manav ve Muhacir Tarhanaları çok boyutlu karşılaştırılmıştır. Araştırmada kullanılan Tarhana çeşitleri Balıkesir Bandırma Aksakal Köyü'nde Tablo 1 ve Tablo 3'te yazılan malzemeler ile belirtilen aşamalarda hazırlanarak kuru halde panel alanına (Şekil 2) taşınmıştır. Ardından Tablo 2 ve Tablo 4'te verilen malzemeler (Şekil 1) ile panel hazırlığı sırasında, iki çorba çalışmada belirtilmiş olan tariflere göre hazırlanarak panelistlere sunulmuştur.

Araştırmacılar ve panelistler

Araştırmacılardan ilki, Balıkesir Bandırma Aksakal Mahallesi'nde doğup büyümüş ve bu bölgenin zengin kültürel dokusu ile geleneklerini benimsemiştir. Anadolu Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimini tamamlamış ve aynı alanda yüksek lisans yapmaktadır. Aksakal Mahallesi, yerel gastronomik pratiklerin korunması açısından stratejik bir öneme sahip olup, özellikle Tarhana yapımı gibi geleneksel mutfak uygulamaları üzerine zengin bir birikime sahiptir. Bu bölgede yetişmiş olmak kültürel ve gastronomik ürünlere hâkim olmayı sağlamıştır. Araştırmacının kültürel köklerine yakın bir çevrede çalışması hem akademik hem de kişisel motivasyonunu artırmakta (Lincoln vd., 1985; Bourdieu, 1990; Smith, 2012; Creswell ve Poth, 2013); bu bağlamda, yürütülen araştırma, kültürel mirasın korunmasına önemli katkılar sunmayı hedeflemektedir. Patton'a (2002) göre, araştırmacının çalıştığı topluluğa olan kültürel ve coğrafi yakınlığı, sahadan elde edilen verilerin bağlam içinde yorumlanmasına olanak tanır ve bu durum nitel araştırmalarda içsel geçerliliği artırır. Araştırmacılardan ikincisi ise lise eğitiminden doktorasına kadar tamamen mutfak odaklı eğitimler almış olan bir öğretim üyesidir. Lisansüstü eğitimi itibariyle mutfak kültürü ve yemekleri konulu birçok araştırmada yürütücü, araştırmacı ve danışman olarak görev almış ve konuyla ilgili yayınları bulunmaktadır.

Bu çalışmada, iki farklı Tarhana örneği olan Ç7Ş (Manav Tarhanası) ve S8A (Muhacir Tarhanası) için panelistlerin duyusal değerlendirmeleri incelenmiştir. *Lezzet Profili Analizi* ile ürünlerin lezzeti, aroması ve tat bileşenleri tespit edilmiştir (Curren vd., 2014). Bu çalışma için 13 panelist, her biri beş farklı kriter (ummamı, ekşi, acı, tuzlu, tatlı) üzerinden tat puanları vermiştir. Çalışmanın bu kısmında Peryam ve Pilgrim (1957) tarafından geliştirilen dokuzlu hedonik ölçek kullanılmıştır. Hedonik test ile panelistlerin ürünlere yönelik duyusal tepkileri ölçülür (Kemp, 2008). Bu ölçek ile yapılan çalışmalarda; 1- aşırı beğenmedim, 2 – hiç beğenmedim, 3 – orta derece beğenmedim, 4- hafif beğenemedim, 5 – ne beğendim ne beğenmedim, 6- hafif beğendim, 7 – orta derece beğendim, 8 – çok beğendim, 9 – aşırı beğendim şeklinde nicel ve nitel değerlendirme birlikte yapılmaktadır. Çalışmada, Tarhanaların umami, acı, tatlı, ekşi ve tuzlu gibi temel duyusal özellikleri değerlendirilmiş ve tüketicilerin bu özelliklere yönelik algıları nicel olarak ölçülmüştür. Duyusal analizlerin sonuçları, ürünlerin algılanan kalitesini ve tüketici tercihlerini anlamak açısından önem taşımaktadır (Kemp, 2008). Panelistlerden tüketim beyanları alınmış ve ileriye dönük tercihleri belirlenmiştir. Aroma ve lezzet değerlendirmeleri düz çizgi üzerinden istenmiş ve bu çizgi cm cinsinden ölçülerek dokuz cm'ye oranlanmıştır. Panelistlerden istenen tanımsal kodlamalar ile iki Tarhana çorbasının dikkat çeken özellikleri niteliksel açıdan değerlendirilmiştir. Çalışma için Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından 26.11.2024 tarih ve 813251 sayılı etik kurul onayı alınmıştır.

Panelistler Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yüksek lisans öğrencileri ve Aşçılık Programı öğretim elemanlarından seçilerek entelektüel hazır bulunuşluk düzeyleri ve kültürel farklılıklarından yararlanmak hedeflenmiştir (Kemp, 2008). Ancak kişilerin Tarhana türleri üzerine uzmanlıkları bulunmadığından yarı eğitimli panelist kategorisinde değerlendirilmiş ve panel öncesi bilgilendirme yapılmıştır. Curren vd. (2014) *Lezzet Profili Analizi* için panelist sayısının 4 – 6 arasında olmasının yeterli olduğunu ortaya koymuştur. Duyusal analizde ve hedonik testlerde yarı eğitilmiş 8-25 panelistin yer alması sonuçların güvenilirliğini sağlamaktadır (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2015). 13 panelistin yaşlarının 23- 50 yaş arasında olduğu tespit edilmiştir. Yedi kadın ve altı erkek panelist, cam bardaklarda 70 °C sıcaklığında 50 mg Tarhana örnekleri ile değerlendirme yapmıştır. Ortam sıcaklığı 21 °C olarak ayarlanmış ve değerlendirme saat 11.00 ile 12.00 arasında gerçekleştirilmiştir. U düzeni şeklinde düzenlenen panel, 3 Aralık 2024 tarihinde Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Ocak Mutfağında (Şekil 2), araştırmacılar tarafından panelistlere gerekli eğitim verilerek gerçekleştirilmiştir. Duyusal analiz testi ile ilgili bilgiler yukarıda verilmiştir. Bilgilerin eksiksiz şekilde raporlanması deneyin tekrarlanabilmesi için önemlidir (Kemp, 2008). Bu eğitim, panelistlerin duyusal değerlendirme yeteneklerini artırmayı hedeflemiş ve standart bir değerlendirme süreci sağlanmıştır.

Şekil 1: Tarhana malzemeleri



Şekil 2: Panel hazırlığı



Bulgular ve tartışma

Tablo 1 – 4'te araştırmada kullanılan Manav ve Muhacir Tarhanalarının önce hamur malzemelerine, ardından hamur tariflerine, devamında ise tarhana çorbası malzeme ve tariflerine yer verilmiştir. Akabinde iki tarhana tarif ve içerik hususunda karşılaştırılmış; duyusal analiz verileri ortaya koyulmuştur.

Tablo 1: Manav Tarhanası hamuru malzemeleri

Malzemeler	**Miktar**	**Yaklaşık 1,5 kg**
	Birim Ölçüsü	**Açıklama**
Süt	200 ml	
Yoğurt	200 ml	
Domates	500 g	Önceden kabuksuz şekilde rendelenmiş.
Biber	500 g	Önceden kabuksuz şekilde rendelenmiş.
Göce	200 ml	Yıkanmış ve süzülmüş.
Nohut	200 ml	Önceden haşlanmış.
Tuz	10 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.
Buğday Unu	1 kg	Elenmiş.

Manav tarhanası tarifi

1. Süt ve yoğurt bir taşım kaynatılır.
2. Ardından rendelenmiş domates ve biber eklenir.
3. Karışım tekrar kaynatıldıktan sonra içerisine göce ilave edilir. Göce, yumuşayana kadar kısık ateşte pişirme işlemine devam edilir.
4. Nohut ve tuz eklenerek Tarhana karışımı harmanlanır.
5. Ateşin altı kısılır, unun tamamı azar azar eklenerek hamura yedirilir.
   Hamur, birkaç saat soğumaya bırakılır. Sonraki adım gözerden el yordamıyla ufalamak olacağı için hamurun el yakmayacak kadar soğumasına dikkat edilmelidir. Eğer hamur temiz bir ortamda muhafaza ediliyorsa üzerinin açık kalması daha çabuk soğumasını sağlayacaktır.
6. Hamur temiz bir çarşafa veya büyük bir beze serilir. Bir başka temiz bezin üzerine ise gözer yerleştirilir. Tarhana hamuru bir tabak ya da kepçe yardımıyla gözer üzerine bırakılır ve el ile ezilerek gözerin deliklerinden geçirilir. Böylelikle Tarhana mercimek tanesi büyüklüğüne getirilir. Gözerden geçirme işlemi sırasında unun tamamen nüfuz etmediği kısımlar olabilir. Bu kısımlar küçük parçalar halinde kurumaya bırakılabilir ya da yeniden un eklenerek tekrar gözerden geçirilebilir.

7. Tanelenen hamur temiz bir bez üzerine serilerek kurutulur. Bu işlem ev içerisinde birkaç gün daha fazla sürebilir. Tozdan uzak bir dış mekân bulunur ise dışarıda kurutulması da uygundur. Kurutulan Tarhananın her gün el ile usulca karıştırılması tanelerin arasına eşit şekilde hava girmesi için önemlidir.

Tablo 2: Manav tarhanası çorba malzemeleri

Malzemeler	**Miktar**	**Yaklaşık 4 Porsiyon**
	Birim Ölç	**Açıklama**
Ayçiçek yağı	50 ml	
Domates Rendesi	200 ml	Duyusal analiz testleri için hazırlanan çorbada yazdan hazırlanan konserve domates rendesi kullanılmıştır. Tercihen taze domates de kullanılabilir.
Su	1 l	Kaynatılmış içme suyu.
Toz Tarhana	100 g	Yukarıdaki Manav Tarhanası tarifine göre hazırlanmış.
Tuz	10 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.

Manav tarhanası çorba tarifi

1. Ayçiçek yağı ısınan tencereye dökülür.
2. Hemen ardından domates rendesi eklenir.
3. Kavrulan domates rendesine sıcak su eklenir.
4. Bir taşım kaynatıldıktan sonra Tarhana ufalanarak eklenir böylelikle topaklanması engellenir.
5. Tadına bakıldıktan sonra ihtiyaç görülürse tuz eklenir ve servise hazır edilir.
6. İsteğe bağlı olarak peynir veya yoğurt ile tüketilebilir.

Tablo 3: Muhacir Tarhanası hamuru malzemeleri

Malzemeler	**Miktar**	**Yaklaşık 4 Porsiyon**
	Birim Ölç	**Açıklama**
Buğday Unu	1 kg	Elenmiş.
Yoğurt	400 ml	
Ekşi Maya	200 ml	Evde bulunan yıllanmış bir maya olması daha iyi olacaktır ancak fırınlardan da bulabilirsiniz.
Domates Salçası	20 g	
Biber Salçası	20 g	
Tatlı Toz Biber	10 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.
Kuru Kırmızı Acı Biber	2 – 3 adet	Kullanmadan hemen önce el ile ufalanır. İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.
Zencefil	5 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.
Karabiber	5 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.
Yenibahar	5 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.
Toz Tarçın	5 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.
Mahlep	5 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.
Toz Karanfil	2 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.
Tuz	10 g	İsteğe bağlı olarak arttırılabilir.

Muhacir tarhanası tarifi

1. Un, yoğurt ve maya geniş bir kapta yoğurulur.
2. Ardından tuz hariç geri kalan malzemeler ilave edilerek tekrar yoğurulur. Elde edilen hamur yedi gün boyunca günde bir kez yoğurma işlemi tekrar edilecek şekilde üzeri kapatılarak oda sıcaklığında mayalandırma işlemine devam edilir. Zamanınıza bağlı olarak bu işlem isteğe göre 21 güne kadar uzatılabilir.
3. Hamuru saklamak için dolaba kaldırmadan ya da kurutma işleminden önce tuz eklenerek tekrar yoğurulur.
4. İki saklama yöntemi bulunmaktadır. Tercihen değişiklik gösterebilir. Eğer aynı şehirde tüketilecekse tuzunu ekledikten sonra hamuru plastik kaplara ya da buzdolabı poşetlerine 200 gramlık porsiyonlar halinde bölerek dondurucuda dört ay saklayabilirsiniz. Diğer saklama yöntemi ise taşımak için daha elverişli olan kurutma yöntemidir. Tuzu eklenen Tarhana, ceviz büyüklüğünde bezeler yassılaştırılarak temiz bir bez üzerine serilir ve kurumaya bırakılır. Bu işlem ev içerisinde birkaç gün daha fazla sürebilir. Tozdan uzak bir dış mekân bulunur ise dışarıda kurutulması da uygundur. Bezelerin her gün ters ters yüz edilmesi her tarafının eşit şekilde kurumasını sağlar.
5. Kuruyan Tarhana bezeleri ufalanacak hale geldiğinde el ile ufalanarak toz hale getirilir.
6. Kavanozlara koyarak serin kuru bir ortamda iki yıl saklanabilir.

Tablo 4: Muhacir Tarhanası çorba malzemeleri

Malzemeler	**Miktar**	**Yaklaşık 4 Porsiyon**
	Birim Ölç	**Açıklama**
Toz Tarhana	100 g	Yukarıdaki Muhacir Tarhanası tarifine göre hazırlanmış
Su	1.200 l	Kaynatılmış içme suyu.
Tuz		İsteğe bağlı olarak eklenebilir.

Muhacir tarhanası çorba tarifi

1. Toz Tarhana 200 ml su ile sıvılaştırılır.
2. Tencerede kaynatılan suya yavaşça eklenir.
3. Kaynatılır ve servise hazır hale gelir.
4. İsteğe bağlı olarak tuz ilave edilir.
5. İsteğe bağlı olarak peynir veya yoğurt ile tüketilebilir.

Manav ve Muhacir Tarhanalarının tarif ve içerik karşılaştırması

Montanari (2006), yemek tariflerinin sadece malzemelerden değil, bir toplumun tarihinden ve kolektif hafızasından oluştuğunu belirtir. Manav ve Muhacir Tarhanaları, Türk mutfak kültürünün geleneksel fermente ürünleri olarak ortak özellikler sergilemektedir. Her iki tarif de fermentasyon aşaması sonucu probiyotik özellikler kazanmakta, besin açısından zengin bir profil sunmakta ve çorba formunda tüketilmektedir. Ayrıca her iki Tarhana çeşidi de uzun süreli muhafaza edilebilme özelliğine sahip olup, temel yapılarında fermentasyon için yoğurt kullanımı ve kurutma yoluyla saklama tekniği gibi ortak prosedürler barındırmaktadır.

İki Tarhana varyantı arasındaki temel farklılıklar, içerik kompozisyonları ve üretim metodolojilerinde gözlemlenmektedir. Tablo 1'de görüldüğü üzere Manav Tarhanası, içeriğindeki taze sebze, süt-yoğurt kombinasyonu, göce ve nohut içeren baharatsız bir formülasyona sahipken; Tablo 2'de belirtilen Muhacir Tarhanası içerisinde bulunan, çeşitli aromatik baharatlar, domates ve biber salçası, sadece yoğurt ve ekşi maya kullanımı ile yoğun bir fermantasyon sürecinden geçmektedir. Son üretim aşaması karşılaştırıldığında, Manav Tarhanası gözer tekniği ile kısa süreli bir yöntemi benimserken Muhacir Tarhanası 7-21 günlük kapsamlı fermentasyon ve günlük yoğurma gerektiren bezeleme tekniği ile hazırlanmaktadır. Yemek yapımı ve tüketimi sadece beslenmeye yönelik değil aynı zamanda kültürel bir performanstır (Counihan ve Van Esterik, 2017). Bu sebeple tarhanaların yapım tekniklerindeki farklılıklar kimliksel bir ifade biçimi olarak kabul edilebilmektedir. Çorba yapım teknikleri açısından,

Manav Tarhanası domatesin yağ ile kavrulması aşamasını içerirken, Muhacir Tarhanası yağsız ve sade bir pişirme tekniğini benimsemektedir. Muhafaza koşulları bakımından, Manav Tarhanası granül formda uzun süreli saklama imkânı sunarken, Muhacir Tarhanası ya dondurularak dört ay ya da kurutularak iki yıl saklanabilmektedir.

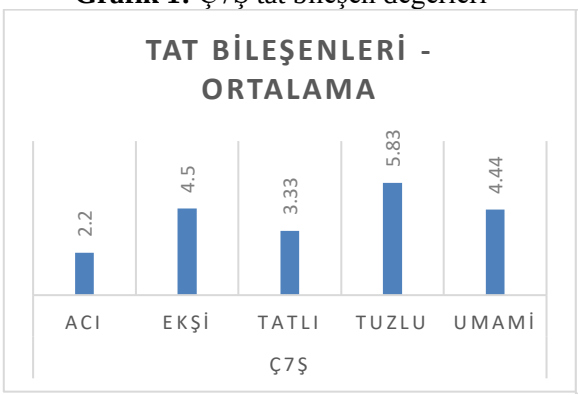
Duyusal analiz verilerinin analizi

Bu duyusal analiz çalışmasında, geleneksel Manav Tarhanası (Ç7Ş) ve Muhacir Tarhanası (S8A) örnekleri için çoklu değerlendirme yaklaşımı benimsenmiştir. Bu doğrultuda, beş temel tat bileşeninin (umami, ekşi, acı, tuzlu, tatlı) skorlanması, Tarhana çeşitlerinin karakteristik özelliklerinin belirlenmesine yönelik tanımsal kodlama analizi, panelistlerin hedonik değerlendirmelerini yansıtan lezzet ve aroma puanlaması ve tüketim devamlılığına ilişkin beyanların değerlendirilmesi gerçekleştirilmiştir. Bu çok yönlü analiz yaklaşımı, farklı kültürel geçmişlere sahip iki Tarhana çeşidinin duyusal profillerinin detaylı bir şekilde ortaya konulmasını sağlamıştır.

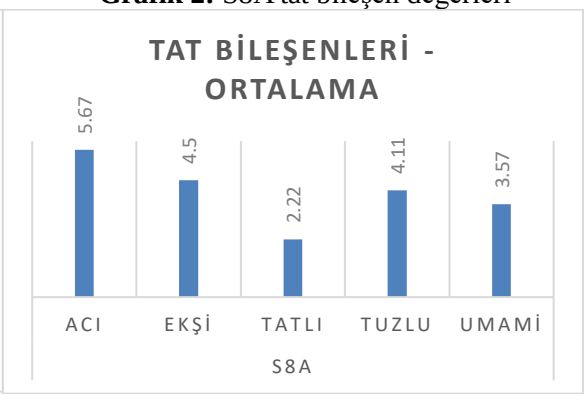
Tat bileşen değerleri analizi

Grafik 1 ve Grafik 2'de Tarhanaların tat bileşen değerlerine yer verilmiştir.

Grafik 1: Ç7Ş tat bileşen değerleri



Grafik 2: S8A tat bileşen değerleri



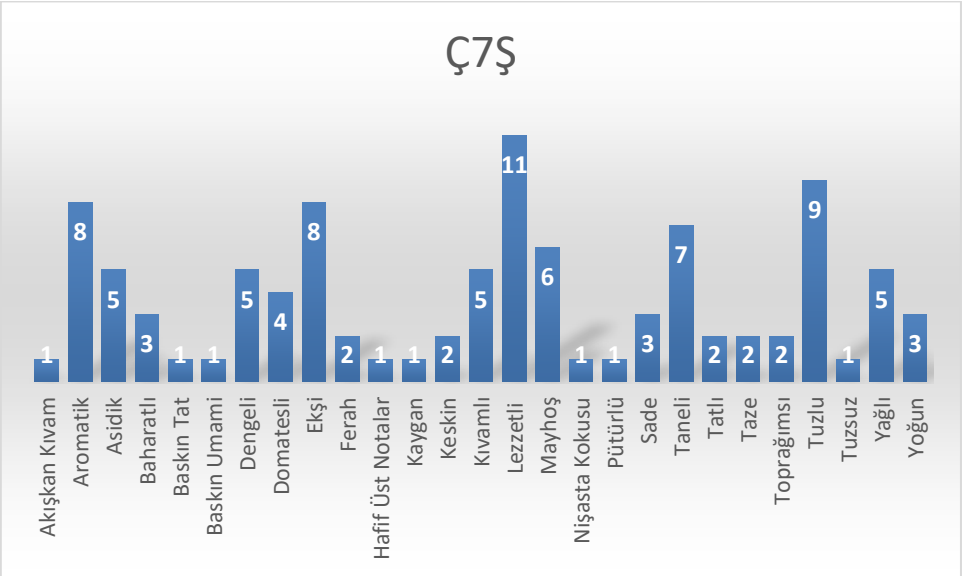
Duyusal analiz çalışmasında karşılaştırılan Manav ve Muhacir Tarhanaları arasında belirgin farklılıklar gözlemlenmiştir. Manav Tarhanasının tat profilinde tuzlu ve umami tatların baskınlığı, bunu takip eden ekşi ve tatlı tatların dengeli dağılımı, acı tadın ise minimal düzeyde olması, oldukça harmonik bir lezzet kompozisyonu oluşturmuştur. Bu dengeli tat profili, tüketici beğenisini olumlu yönde etkilemiş görünmektedir.

Muhacir Tarhanasında ise acı tadın baskın olması dikkat çekmektedir (Sutton, 2001). Bu örnekte ekşi ve tuzlu tatlar orta düzeyde algılanırken, tatlı ve umami tatların zayıf kalması, tat dengesini olumsuz etkilemiştir. Yüksek acılık seviyesinin, tüketici tercihlerinde olumsuz bir etken olduğu gözlemlenmiştir Tuorila ve Cardello (2002). Bu durum, Tuorila ve Cardello'nun (2002) bulgularını doğrular niteliktedir; bir gıda ürünündeki istenmeyen bir tat bileşeninin tüketici beğenisini önemli ölçüde azaltabileceğini göstermiştir.

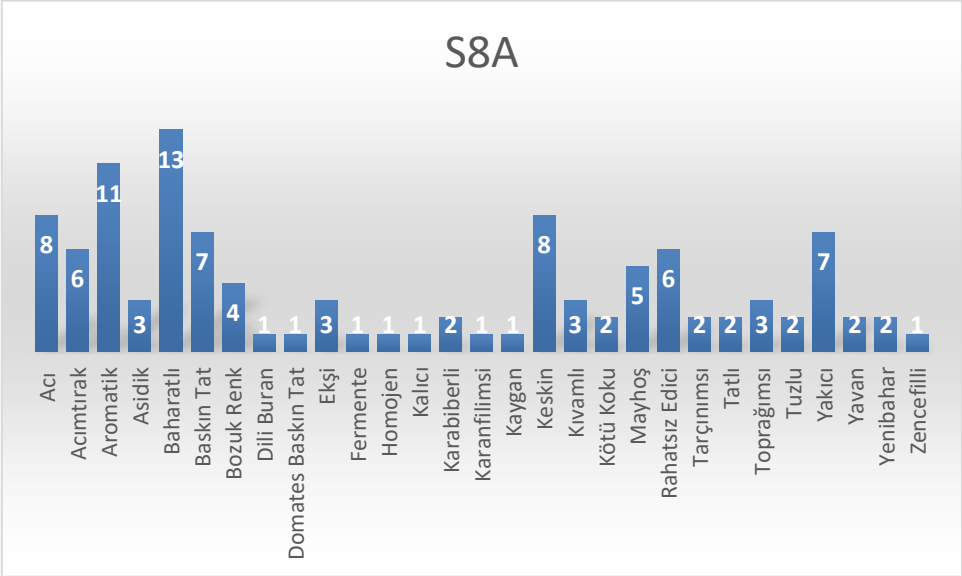
Tanımsal kodlama verilerinin analizi

Grafik 3 ve Grafik 4'te Tarhanaların tanımsal kodlarına yer verilmiştir.

Grafik 3: Ç7Ş tanımsal kodlama analizleri



Grafik 4: S8A tanımsal kodlama analizleri

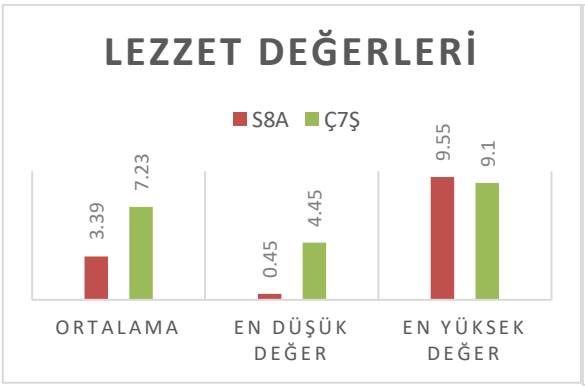


Panelistlerden istenen tanımsal kodlamalar doğrultusunda her iki Tarhana için de yirmiden fazla tanımsal kod verilmiştir. Eş anlamlı ve anlam yakınlığı bulunan kelimeler aynı sütunda gösterilmiştir. En çok yazılan dört tanımsal kod özellikle incelenmiştir. Manav Tarhanası için 11 panelist "lezzetli", 9 panelist "tuzlu", 8 panelist "aromatik" ve 8 panelist "ekşi" kodunu kullanmıştır. Muhacir Tarhanası için 13 panelist "baharatlı", 11 panelist "aromatik", 8 panelist "acı" ve 8 panelist "keskin" kodunu kullanmıştır.

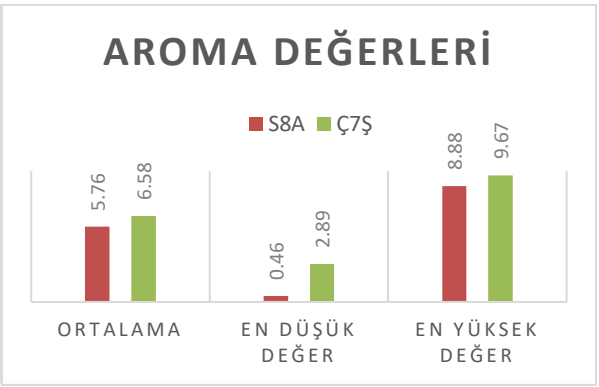
Lezzet ve aroma değerlerinin analizi

Grafik 5'te Tarhanaların lezzet değerlendirmelerine ve Grafik 6'da Tarhanaların aroma değerlendirmelerine yer verilmiştir.

Grafik 5: Lezzet değerlendirmesi



Grafik 6: Aroma değerlendirmesi

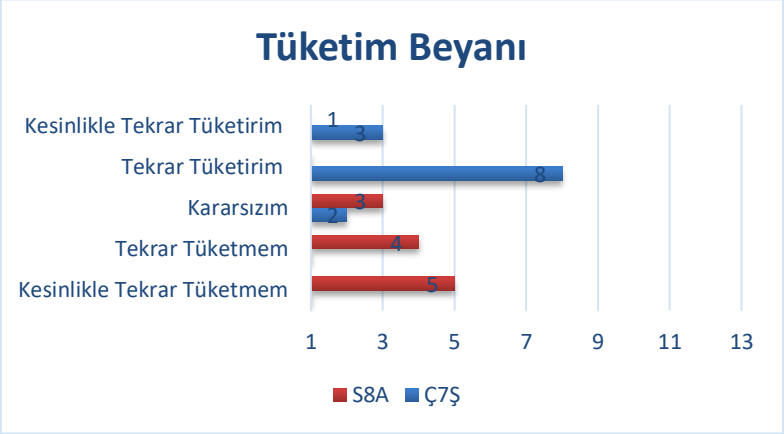


Lezzet değerlendirmelerinde Manav Tarhanası açık ara üstünlük gösterirken, aroma değerlendirmelerinde iki örnek birbirine yakın sonuçlar elde etmiştir. Ancak Muhacir Tarhanasının hem lezzet hem de aroma değerlendirmelerinde panelistler arasında görüş farklılıkları daha belirgindir. Bu durum, ürünün standart bir beğeni oluşturamadığını göstermektedir. Manav tarhanasının fermantasyon sürecinin daha kısa sürmesi baharat yoğunluğunun daha az olması panelistler tarafından daha tercih edilebilir bir ürün olmasını sağlamıştır. Tat beğenisi sosyal sınıf, kültürel birikim ve alışkanlıklara göre şekillenmektedir (Bourdieu, 1990).

Tüketim beyanı analizi

Grafik 7'de Tarhanalara yönelik tüketim beyanı değerlerine yer verilmiştir.

Grafik 7: Tüketim beyanı değerleri



Tüketim tercihleri açısından değerlendirildiğinde, Manav Tarhanasının tüketiciler tarafından yüksek kabul gördüğü ve tekrar tüketim isteği uyandırdığı gözlemlenmiştir. Buna karşılık Muhacir Tarhanasına karşı tüketici tepkisi genellikle olumsuz yönde olmuş, tekrar tüketim konusunda isteksizlik ön plana çıkmıştır. Sinesio vd. (2005), farklı ürün türlerinin özgün duyusal profillerinin tüketici kabulünde belirleyici olduğunu ve yoğun tat profiline sahip ürünlerin genel beğeni düzeyinde düşüşe yol açabileceğini belirtmiştir.

Manav Tarhanasının dengeli tat profili ve harmonik lezzet yapısıyla öne çıktığı, Muhacir Tarhanasının ise baskın acılığı ve dengesiz tat profili nedeniyle tüketici tercihlerinde geride kaldığı görülmektedir. Johnston ve Baumann'a (2014) göre, gıda tercihleri sadece tat değil, sosyal konum, estetik ve kültürel sermayenin de yansımalarıdır. Balıkesir Bandırma Aksakal Köyü'nde yaygın olarak tüketilen bu Tarhanaların farklı coğrafyalarda doğup yetişmiş kişilerce aynı şekilde karşılanmadığı anlaşılmıştır. Bireylerin yedikleri yemekler kimliklerinin bir parçasını oluşturur ve bu nedenle gıdaya dair tercihleri kültürel aidiyetin doğrudan bir yansımasıdır (Rozin, 1996). Rozin (1996), gıda tercihlerini belirleyen faktörlerin yalnızca biyolojik değil, büyük ölçüde kültürel ve deneyimsel olduğunu belirtmektedir.

Gıdanın alışılmış versiyonları kollektif anıların tatlarla nasıl ilişkilendirildiğine bağlıdır (Sutton, 2001) Muhacir Tarhanası (Ç7Ş) tanımsal kodlamalarda 11 panelist tarafından lezzetsiz bulunmaktadır. Kendi yöresinde çokça sevilen ve yaygın olarak üretilip tüketilen Muhacir tarhanası değişik yörelerden ve farklı kültürel birikimlere sahip kişilerce acılık ve fermantasyon sürecinin yoğunluğu sebebiyle tercih edilemez bulunmuştur. Bu durum Wilk'in (2006),geleneksel mutfakların modern tüketim kültürü içinde yeniden tanımlandığı ve yerel yemeklerin bu dönüşüm içinde kültürel direniş noktası oluşturduğu savı ile örtüşmektedir.

Sonuç ve öneriler

Bu araştırma, Balıkesir ili Bandırma ilçesi Aksakal Mahallesi'nde yaşayan Manav ve Muhacir topluluklarının tarhana yapım ve tüketim geleneklerini karşılaştırmalı olarak incelemiştir. Araştırma bulguları, iki farklı kültürel grubun tarhana üretim süreçleri ve ürün özellikleri arasında önemli farklılıklar olduğunu ortaya koymuştur. Manav Tarhanası, taze sebzeler, süt-yoğurt kombinasyonu, göce ve nohut içeren baharatsız ve kısa fermentasyon sürecine sahip bir tarhana çeşidi olarak öne çıkarken; Muhacir Tarhanası ise yoğurt, ekşi maya, çeşitli aromatik baharatlar ve salçalar ile hazırlanmakta, uzun fermentasyon süresi ve günlük yoğurma işlemi gerektiren bir üretim yöntemiyle yapılmaktadır. Bu farklılıklar, iki tarhana çeşidinin hem malzeme hem de üretim teknikleri açısından belirgin biçimde ayrıştığını göstermektedir.

Duyusal analizler sonucunda, Manav Tarhanasının tuzlu ve umami tatların baskın olduğu, ekşi ve tatlı tatların dengeli dağıldığı, acı tadın ise minimal düzeyde olduğu harmonik bir lezzet profiline sahip olduğu belirlenmiştir. Buna karşılık, Muhacir Tarhanası belirgin bir acı tat baskınlığı göstermiş, ekşi ve tuzlu tatlar orta düzeyde, tatlı ve umami ise zayıf kalmıştır. Bu durum, Muhacir Tarhanasının tat dengesinin zayıf olmasına ve tüketici tercihlerinde olumsuz bir etki yaratmasına neden olmuştur. Panelistlerin tanımsal kodlamalarında Manav Tarhanası için "lezzetli, tuzlu, aromatik ve ekşi" tanımları öne çıkarken, Muhacir Tarhanası için "baharatlı, aromatik, acı ve keskin" ifadeleri sıkça kullanılmıştır. Panelistlerin büyük çoğunluğu Manav Tarhanasını tekrar tüketmek istediklerini belirtmiş, Muhacir Tarhanası için ise isteksizlik ve olumsuz geri bildirimler ön plana çıkmıştır.

Lezzet değerlendirmelerinde Manav Tarhanası açık ara üstünlük gösterirken, aroma değerlendirmelerinde iki örnek birbirine yakın sonuçlar elde etmiştir. Ancak Muhacir Tarhanasında panelistler arasında görüş farklılıkları daha belirgin olmuş ve bu durum ürünün standart bir beğeni oluşturamadığını göstermiştir. Bulgular, aynı coğrafyada yaşayan farklı kültürel grupların ortak bir gıda ürününü kendi geleneksel yöntemleriyle nasıl farklılaştırdıklarını ve bu farklılıkların tüketici tercihlerine nasıl yansıdığını net bir şekilde ortaya koymaktadır. Ayrıca, gıda tercihleri ve beğenilerinin yalnızca biyolojik değil, sosyal, kültürel ve deneyimsel faktörlerden de etkilendiği görülmüştür. Sonuç olarak, bu çalışma Türk mutfak kültürünün mikro düzeydeki zenginliğini ve çeşitliliğini gözler önüne sermekte, geleneksel ürünlerin kültürel kimlik ve aidiyetle nasıl şekillendiğini göstermektedir.

Gelecek çalışmalar için, farklı bölgelerdeki tarhana çeşitlerinin karşılaştırmalı analizlerinin yapılması, üretim yöntemlerinin standardizasyonu ve tüketici tercihlerini etkileyen faktörlerin daha detaylı incelenmesi önerilmektedir. Yerel ve geleneksel gıda ürünlerinin sürdürülebilirliğinin küresel düzeyde korunması, sürdürülebilir gıda politikaları açısından büyük önem taşımaktadır (Petrini, 2007). Bu iki tarhana türünün ve genel olarak geleneksel ürünlerin modern beslenme alışkanlıklarına adaptasyonu konularında daha kapsamlı araştırmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Wilk'in (2006) de belirttiği gibi, geleneksel mutfaklar modern tüketim kültürü içinde yeniden tanımlanmakta ve yerel yemekler bu dönüşümde kültürel direniş noktası oluşturmaktadır. Ayrıca, tarhana üretim tekniklerinin altında yatan sosyolojik ve coğrafi farklılıkların, tarhanaların üretildiği bölgelerin toplumsal ve çevresel özellikleri ile değerlendirilmesi, kültürel etkileşimlerin ve adaptasyonların daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayacaktır. Bunun yanı sıra, aynı bölgede var olabilecek diğer geleneksel tariflerin ve mutfak uygulamalarının da benzer yöntemlerle incelenmesi, bölgenin gastronomik çeşitliliğinin ve kültürel zenginliğinin daha kapsamlı biçimde ortaya konmasına yardımcı olacaktır.

Kaynakça

Adıgüzel, O. (2020). *Etnik kökenlerin mutfak kültürlerindeki değişimlerin belirlenmesi: Balıkesir örneği* [Yüksek Lisans Tezi]. Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Altuğ Onoğur, T., ve Elmacı, Y. (2015). *Gıdalarda Duyusal Değerlendirme* (2. Bs.). Sidas Yayıncılık.

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

Ayhan, A. (2020). *Balıkesir'in Kimliği* (2. Bs.). Balıkesir Büyükşehir Belediyesi.

Bourdieu, P. (1990). *The Logic Of Practice*. Stanford University Press.

Counihan, C., ve Van Esterik, P. (Ed.). (2017). *Food and Culture: A Reader* (3. Bs.). Routledge Press.

Creswell, J. W., ve Creswell, J. D. (2017). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5. bs). Sage Publications.

Creswell, J. W., ve Poth, C. N. (2013). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (4. Bs.). Sage Publications.

Curren, J., Snyder, C. L. (Cher), Abraham, S., ve Suffet, I. H. (Mel). (2014). Comparison of two standard odor intensity evaluation methods for odor problems in air or water. *Water Science and Technology*, 69(1), 142-146. https://doi.org/10.2166/wst.2013.567

Çelik, İ., Işık, F., Şimsek, Ö., ve Gürsoy, O. (2005). The effects of the addition of baker's yeast on the functional properties and quality of tarhana, a traditional fermented food. *Czech Journal of Food Sciences*, 23(5), 190-195. https://doi.org/10.17221/3390-CJFS

Çelik, T., Yağız, N., Doruk, T., Tuncer, M., ve Adıgüzel, A. O. (2019). Traditional Food "Tarhana" From Past to Present: Its Place in Healthy Nutrition. Içinde M. Direk (Ed.), *6th International Conference on Sustainable Agriculture and Environment* (s. 473). Sage Yayıncılık.

Güldemir, O., Demir, G., ve Işık, N. (2018). Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 57-66.

Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. Oğlak Yayıncılık.

Harrison, R. L. (2013). Using mixed methods designs in the Journal of Business Research, 1990–2010. Journal of Business Research, 66(11), 2153-2162. https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2012.01.006

Johnston, J., ve Baumann, S. (2014). *Foodies*. Routledge. https://doi.org/10.4324/9781315794600

Johnson, R. B., Onwuegbuzie, A. J., ve Turner, L. A. (2007). Toward a Definition of Mixed Methods Research. Journal of Mixed Methods Research, 1(2), 112-133. https://doi.org/10.1177/1558689806298224

Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 595-610. https://doi.org/10.31795/baunsobed.1354735

Kemp, S. E. (2008). Application of sensory evaluation in food research. *International Journal of Food Science & Technology*, 43(9), 1507-1511. https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2008.01780.x

Lincoln, Y. S., Guba, E. G., ve Pilotta, J. J. (1985). Naturalistic inquiry. *International Journal of Intercultural Relations*, 9(4), 438-439. https://doi.org/10.1016/0147-1767(85)90062-8

Montanari, M. (2006). *Food İs Culture*. Columbia Üniversitesi Yayınları.

Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş* (C. 4). Kültür Bakanlığı Yayınları.

Patton. M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods*. Sage Publications.

Peryam, D. R., ve Pilgrim, F. J. (1957). Hedonic Scale Method of Measuring Food Preferences. *Food Technology*, 11(1), 9-14.

Petrini, C. (2007). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*. Rizzoli Ex Libris.

Rozin, P. (1996). Towards a Psychology of Food and Eating: From Motivation to Module to Model to Marker, Morality, Meaning, and Metaphor. *Current Directions in Psychological Science*, 5(1), 18-24. https://doi.org/10.1111/1467-8721.ep10772690

Sharma, Dr. L. R., Bidari, S., Bidari, D., Neupane, S., ve Sapkota, R. (2023). Exploring the Mixed Methods Research Design: Types, Purposes, Strengths, Challenges, and Criticisms. *Global Academic Journal of Linguistics and Literature*, *5*(1), 3-12. https://doi.org/10.36348/gajll.2023.v05i01.002

Sidel, J. L., ve Stone, H. (1993). The role of sensory evaluation in the food industry. *Food Quality and Preference*, 4(1-2), 65-73. https://doi.org/10.1016/0950-3293(93)90314-V

Sinesio, F., Saba, A., Peparaio, M., Saggia Civitelli, E., Paoletti, F., ve Moneta, E. (2019). Reprint of "Capturing consumer perception of vegetable freshness in a simulated real-life taste situation". *Food Research International*, 117, 2-9. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.10.084

Smith, T. (2012). *Decolonizing Methodologies: Research and Indigenous Peoples* (2. bs). Zed Books.

Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory*. Oxford.

Temiz, A., ve Pirkul, T. (1991). Farklı Bileşimlerde Üretilen Tarhanaların Kimyasal ve Duyusal Özellikleri. *Gıda*, 16(1).

Tuorila, H., ve Cardello, A. V. (2002). Consumer responses to an off-flavor in juice in the presence of specific health claims. *Food Quality and Preference*, 13(7-8), 561-569. https://doi.org/10.1016/S0950-3293(01)00076-3

Türk Dil Kurumu. (2024, Aralık 28). https://sozluk.gov.tr/. adresinden erişilmiştir.

Wilk, R. R. (2006). *Fast food/slow food: the cultural economy of the global food system*. Altamira Press.

Etik kurul onayı

Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından 26.11.2024 tarih ve 813251 sayılı etik kurul onayı alınmıştır.

Araştırmacıların katkı oranı beyanı

1. yazar %60 oranında, 2. yazar %40 oranında katkı sağlamıştır.

Çıkar çatışması beyanı

Bu çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.