

YÖRESEL BİR GASTRONOMİK ÜRÜN İNCELEMESİ: ZİLE KÖMESİ*

A Review on A Local Gastronomic Product: The Zile Churchkhela

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet GÜLLÜ 

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

mehmet.gullu@gop.edu.tr, Tokat/Türkiye

Dr. Şeyda KARAGÖZ 

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Zile Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

seyda.karagoz@gop.edu.tr, Tokat/ Türkiye

ÖZ

Anahtar Kelimeler

Zile Kömesi, Geleneksel
Gıdalar, Yöresel
Gastronomik Ürünler

Keywords

Zile Churchkhela,
Traditional Foods, Local
Gastronomic Products

Türkiye, coğrafi konum itibarıyla zengin bir turistik ürün potansiyeline sahiptir. Özellikle deniz-kum-güneş arzına sahip olmayan bölgelerde hem turizmi canlandırmak ve bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmak, hem de ülkedeki turizm kaynaklarından en verimli şekilde faydalanmak amacıyla alternatif turizm türlerine yönelim giderek artmaktadır. Anadolu coğrafyası bu açıdan oldukça zengin ve geniş bir ürün yelpazesine sahiptir. Alternatif turizm türleri arasında giderek önem kazananlardan birisi de kültür turizmi içerisinde yer alan gastronomi turizmidir. Gastronomi turizmi, bölgeye özgü yiyecek ve içeceklerin o bölgeye gelen turistlere çekicilik unsuru olarak sunulmasını ve turistlerin o yiyecek ve içeceklerle ilgili turistik deneyimlerini tanımlayan bir kavramdır. Destinasyon tanımında büyük bir önemi bulunan ve yerel kültürün bir parçası haline gelmiş olan yöresel yiyeceklerin, turistlerin bölge ziyaretlerinde etkin bir rol oynadığı yapılan araştırmalar neticesinde belirlenmiştir.

İlçede sonbaharın ilk ayları ile ilkbaharın son ayları yağmur şeklinde yağışlar görülmektedir. Böylesi çeşitli iklim tipleri yaşanması Zile'yi bağıcılığa birinci derecede elverişli kılmaktadır. İlçede bağıcılığın geçmişi 4000 yıl öncesine kadar uzanmaktadır. Bağıcılığın bu denli önemli ve köklü olduğu bir coğrafyada bağıcılık kaynaklı geniş bir ürün yelpazesi ortaya çıkmıştır. Çok uzun yıllardan beri hem bir gelenek hem de bir geçim kaynağı olarak üzüm işlenmekte ve çeşitli ürünler elde edilmektedir. Beyaz Zile pekmezi, duru pekmez, pestil ve köme üzümün işlenmesiyle elde edilen başlıca ürünlerdir. Bu ürünler arasında köme Zile'de farklı bir öneme sahiptir. Türk Patent Enstitüsü tarafından mahreç işareti verilerek Zile'ye tescillenen bir üründür. Ürüne, Zile'ye özgü bir nitelik kazandıran en önemli husus; kesinlikle şeker, tatlandırıcı ve diğer katkı maddeleri kullanılmaksızın, saf üzüm şirasından elde edilmesidir. Tarihten beri bağ bozum zamanı geleneksel yöntemlerle evlerde yapılan kömecilik, son yıllarda özel imalathanelerde üretilerek ticareti yapılmaya başlanmıştır. Bu çalışmada Zile ile özdeşleşmiş olan Zile Kömesinin Özellikleri, üretim metotları ve saklama koşullarının ortaya konması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda; ürüne coğrafi işaret kazandıran Zile Ticaret ve Sanayi Odası, Zile Kaymakamlığı, Zile Belediyesi ve ilçede üretim yapan işletmelerden gerekli bilgiler ve proselere ilişkin detaylar elde edilmiştir.

* Bu çalışma, 2-4 Mayıs 2019 tarihlerinde Şırnak Üniversitesinde gerçekleştirilen Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Kongresi'nde bildiri olarak sunulmuştur.

ABSTRACT

Turkey, due to its geographic location, has a rich touristic product potential. Especially in regions that do not have sea-sand-sun supply, there is an increasing trend towards alternative tourism types both in order to stimulate tourism and to contribute to regional development as well as to benefit from the tourism resources in the country in the most efficient way. The geography of Anatolia has a wide range of products in this respect. One of the most important among alternative tourism is the gastronomy tourism which is included in cultural tourism. Gastronomy tourism is a concept that identifies the tourist experiences of tourists about those foods and beverages and the presentation of regional food and beverages to tourists visiting the region. Local food, which has a great importance in the promotion of destinations and has become a part of the local culture, has been determined as a result of researches that tourists play an active role in regional visits.

The first months of autumn and the last months of spring are rainy, in Zile. Such a variety of climatic conditions make Zile a top priority for viticulture. The history of viticulture dates back to 4000 years ago. A wide range of viticulture has emerged in a region where viticulture is so important and rooted. For many years, grapes have been processed as a tradition and as a source of livelihood and various products have been obtained. Molasses whipped with eggwhite, fruit leather, molasses and churchkhela are the main products obtained by the processing of grape. Among these products, the churchkhela has a different importance. It is a product registered to Zile by Turkish Patent Institute. The most important point that gives the product a unique feature to Zile is the production of pure grape wort without use of sugar, sweeteners and other additives. Since the time of vine harvest, the churchkhela was produced in traditional methods, but in recent years it has been started to be produced in private manufactures. In this study, it was aimed to reveal the production methods, storage conditions and characteristics of Zile churchkhela which is identified with Zile. For this purpose, necessary informations and process details were obtained from Zile Chamber of Commerce and Industry that provide geographical indication to the product, Zile District Governorate, Zile Municipality and manufacturers in Zile.

1. GİRİŞ

Türkiye; tarihiyle, kültürel ve doğal zenginlikleriyle bir turizm cenneti durumundadır. Ancak turizm kavramı ağırlıklı olarak deniz-kum-güneş arzıyla algılanmakta ve tanıtımlar bu arz üzerine yoğunlaşmaktadır (Türkben ve ark., 2012). Bir kentin turizm merkezi haline gelebilmesi, sunabileceği her türlü turizm arzıyla olumlu bir imaj algısı yaratmaktan geçmektedir. Bu algı; yörenin tanıtımı, muhtemel turistlere hitap edebilmesi ve pazarda rekabet gücüne ulaşarak varlığını devam ettirebilmesi bakımından son derece önemlidir. Turistlere sunulacak turizm arzlarının çeşitliliği ve yöreye özgüllüğü, sürdürülebilir turizm talebinin artmasını sağlamaktadır (Çiftçi ve Çolak, 2017). Turizmden daha fazla gelir elde edilmesi, turizm faaliyetinin mevsimlik olmaktan çıkarılıp tüm yıla yayılması, bölgesel kalkınmayı ve tanıtımı desteklemesi ve yeni pazarların ortaya çıkarılması amacıyla farklı alternatifler giderek önem kazanmaktadır. Bu alternatifler içerisinde gastronomi turizmi yükselen bir trend çizmektedir. Özellikle yerel gastronomik ürünlere olan ilgi her geçen gün artmaktadır. Bu durum yalnızca ürünlerden gelir elde edilmesi ile sınırlı olmayıp, aynı zamanda bölgesel tanıtıma katkı sağlamakta, ayrıca yerel gastronomi ürünlerinin standartlara kavuşmasını, korunmasını ve sonraki nesillere aktarılmasını desteklemektedir. Korunmuş, standardı oluşturulmuş ve kalite ölçütleri çerçevesinde üretimi yapılan yerel gastronomik ürünler, bölgeyi/bölgeleri hem ulusal hem de uluslararası düzeyde tanıtma ve pazarlama etkisi sağlayabilmektedir (Bucak ve Aracı, 2013).

Bir yiyecek-içecek işletmesinde tüketilen herhangi bir ürün gastronomik ürün olarak değerlendirilmezken; özel nitelikli bir yiyeceği tüketme çabası, belli bir yöreye ait geleneksel bir ürünü tatma isteği ya da bilinen bir aşçının hazırlamış olduğu bir ürünü deneyimleme arzusu gastronomi ile ilgili bir ziyaret motive eden faktörler arasında kabul edilmektedir (Hall ve Sharples, 2003). Bu bakımdan yerel gastronomik ürünlerin korunması, pazarlanması ve sürdürülebilirliğinin sağlanarak ticari boyut kazandırılması, destinasyon tanıtımı açısından büyük önem arz etmektedir.

2. LİTERATÜR BİLGİSİ

Yöresel ürünler; “içinde doğdukları toplumsal ve kültürel dokuda, kullanım değerine sahip varlıklar olarak yerel nüfusun yaşam sürecinin ayrılmaz parçaları haline gelerek kalıcı bir yer edinen ürünler” olarak ifade edilmektedir (Demirer, 2010). Bu açıdan bakıldığında, yerel gastronomik ürünlerin sürdürülebilir niteliğe kavuşması gerektiği görülmektedir. Yerel gastronomi ürünlerinin sürdürülebilir özellik kazanması; destinasyonun bilinirliğini, çekim merkezi olmasını ve farklılığını destekleyebilmektedir. Ayrıca bölgenin halkın kültürel boyutları ile arasındaki bağı güçlendirerek destinasyonun daha iyi ifade

edilmesini sağlamaktadır (Çetinsöz ve Polat, 2018). Yerel halkın tarımsal faaliyetlerini teşvik etmesi sebebiyle yöresel gastronomik ürünlerin geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması gerektiği vurgulanmaktadır (Yurtseven, 2011). Özkaya ve ark., (2013), sürdürülebilir gastronomi ürünlerin, yerel gastronomi mirasının korunması ve yöre halkının desteklenerek yerel ekonomik kalkınmanın sağlanmasının hedeflendiğini belirtmişlerdir. Yöresel ürünlerin standart reçeteler oluşturularak kayıt altına alınması ve kültürel miras olarak değerlendirilen yerel gastronomik ürünlerin orijinaline bağlı kalarak sonraki nesillere aktarılabilmesi vurgulanmaktadır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Literatürde, gastronomik ürünlerin yalnızca tek kategoriye alınması ve değerlendirilmesi yerine, ürünlerin özelliklerine ve kullanım şekillerine göre sınıflandırıldığı görülmektedir.

Hjalager (2002), gastronomik ürünlerin dört kategoride ele alınabileceğini belirtmiştir. Bunlardan ilki yerel gelişim aşamasında yer alan ürünlerdir ve bu ürünler turizm sektörü içerisinde doğrudan kullanılmaktadır. Turistik destinasyonlardaki pazarlarda satılan her türlü sebze ve meyve yerel gelişim kategorisinde yer alan ürünlere örnektir. Bir diğeri yatay gelişim aşamasındaki gastronomik ürünlerdir. Bu sınıftaki yerel gastronomi ürünleri, spesifik kalite standartlarına uygun olarak üretilmekte ve sunulmaktadır. Çeşitli besin maddelerinden elde edilerek veya türetilerek yeni bir ürün ortaya çıkmaktadır. Bu sınıflandırmaya üzümünden elde edilen köme, pestil ve pekmez; süttten elde edilen peynir; erişte, zeytinyağı ve çeşitli meyvelerden üretilen şaraplar örnek verilebilir. Üçüncüsü dikey gelişim aşamasında bulunan ürünlerdir. Bu noktada yerel gastronomik ürünler, başka bir turizm ürünü ile birleştirilmiştir. Örnek olarak çeşitli etkinliklerde sunulan gastronomik ürünler, gezilerde ziyaret edilen şarap ve peynir imalathaneleri gösterilebilir. Dördüncü sınıflandırma ise çapraz gelişim aşaması şeklinde adlandırılmıştır. Buna örnek olarak; gastronomik ürünlere yönelik medya merkezlerinin kurulması, alanın profesyonellerine yerel gastronomi kursları verilmesi ve farklı yerel gastronomik ürünlerin keşfedilmesi amacıyla çalışmalar yapılması sayılabilir.

Gastronomik ürünlerin sınıflandırılmasına göre köme ikinci aşamada yer almaktadır. İkinci aşamada bulunan yerel gastronomik ürünlerin belirli kalite standartları çerçevesinde bir veya birkaç üründen elde edilebileceği ve geliştirilebileceği belirtilmektedir. Ancak bir ürünün gastronomik ürün olarak kategorize edilebilmesi için belirli karakteristik özellikler taşıması gerekmektedir. Diğer bir ifadeyle; yöre kültürünün, ürünün içeriğine dair yerel üretim bileşenlerinin veya elde ediliş biçiminin yerel izler barındırması beklenmektedir. Zile Kömesi, kendine has özellikleriyle söz konusu beklentiye fazlasıyla cevap vermekte ve yatay gelişim aşamasındaki ürünlere mükemmel bir örnek teşkil etmektedir.

3. ZİLE VE ZİLE KÖMESİ İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

Tokat ilinin 70 km batısında yer alan Zile ilçesinin doğusunda Turhal ilçesi, güneyinde Artova ilçesi ve Yozgat iline bağlı Kadişehri ilçesi, batısında Yozgat ilinin Çekerek ilçesi ve Amasya'nın Göynücek ilçesi, kuzeyinde ise Amasya ili bulunmaktadır. 2018 verilerine göre ilçenin merkez nüfusu 33.168 olup, bu sayı ilçeye bağlı 114 köyle birlikte 55.673'e çıkmaktadır. Sosyo-ekonomik bakımdan tipik bir Anadolu yerleşim merkezinin özelliklerini barındıran Zile'de başlıca geçim kaynakları tarım, hayvancılık ve ticarettir (Zile Kaymakamlığı, 2016). Tarımsal ürünler arasında kiraz başta olmak üzere şekerpancarı, ceviz, buğday, üzüm ve domates önemli yer tutmaktadır. Ayrıca bu ürünlerden elde edilen/türetilen beyaz pekmez, duru pekmez, salça, pestil ve Zile kömesi gibi ürünler de ilçe ekonomisine katkı sağlamaktadır (Zile Belediyesi, 2017).

Zile kömesi, halk arasında "kedi bacağı ya da cevizli sucuk" olarak adlandırılan ürüne benzemesine rağmen; kendine özgü nitelikleri ile farklılık gösteren ve Zile'ye has bir tatlı türüdür. Üretimi oldukça zahmet gerektiren Zile kömesi; imalathanelerin yanı sıra, özellikle evlerin altında şirahane olarak tanımlanan bölümlerde veya iş evi gibi yerlerde de, tamamen el işçiliğiyle ve organik olarak da üretilmektedir (www.ziletso.org.tr). Zile kömesi, Zile ilçesiyle özdeşleşmiş ve yerel halkın severek tükettiği bir ürün olmasının yanında, ilçeye gelen ziyaretçilere ikram ettiği ya da Zile dışına çıkarken hediye olarak yanlarında götürdükleri özel bir ürün haline dönüşmüştür. Bölgede çok sevilen ve tüketilen Zile kömesinin, uluslararası pazarda da kabul göreceğine inanılmaktadır. Bu amaçla, Zile Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 14.03.2014 tarihinde Türk Patent Enstitüsü'ne "Coğrafi İşaret" başvurusu yapılmış ve 01.11.2017 tarihinde 224 tescil numarası ile tescillenerek literatürdeki yerini almıştır (Şekil 1).

Şekil 1. Zile Kömesi Mahreç İşareti

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr

3.1. Zile Kömesinin Özellikleri

Zile kömesi; Narince üzümünden elde edilen şıra, buğday nişastası ve un karışımından oluşan hasuda (üzüm şırası, buğday nişastası ve buğday unu ile hazırlanan muhallebimsi yöresel tatlı) ile kaplı, içerisinde ipe sıralı şekilde dizilmiş ceviz bulunan tatlı bir gıda ürünüdür. Hasuda hazırlanırken yalnızca şıra ve buğday nişastası kullanılabildiği gibi, kıvamının istenen yumuşaklığa gelebilmesi amacıyla buğday unu da kullanılmaktadır.

Zile kömesi, benzerlerine kıyasla farklılıklar gösteren özel bir üründür. Zile kömesi, Tokat yöresinde yetişen cevizlerin, 40 ile 60 cm uzunluğundaki iplere dizilmesiyle üretilmektedir. Yöredeki iklim, ilçenin coğrafi konumundan kaynaklı olarak hem karasal hem de Karadeniz ikliminin özelliklerini taşımaktadır. Bu avantaj, yörede yetiştirilen cevizlere kendine has aroma, yapı ve renk katmaktadır. Ayrıca yöredeki sulama suyunun kaliteli olması, toprağın temiz olması, çiçeklenme ile meyve hasadı arasındaki zaman zarfında iklim koşullarının uygun olması gibi etkenler cevizlerde meyve kalitesini arttırmakta ve yetiştirilen cevizleri değerli kılmaktadır. Böylece yağlı, kabukları ince, iç taneleri iri ve görünümü beyaz bir ceviz türü yetiştirilmektedir ki, bu cevizlerin kullanılması Zile kömesinin lezzetine etki eden faktörlerin başında gelmektedir. Zile kömesinde; cevizlerin kaplandığı hasuda, Narince üzümlerinden elde edilen şıra, nişasta ve (daha yumuşak kıvam istenirse) nişastaya göre daha az miktarda un kullanılmasıyla hazırlanmaktadır. Kullanılan üzüm şırası ince kabuklu, hoş aromalı Narince cinsi üzümlerden elde edilmektedir. Narince üzümü narin, kalitesi yüksek ve beyaz bir üzüm türüdür. Bu üzüm türünün tercih edilmesindeki en önemli faktör, sahip olduğu zengin aromatik bileşiklerdir. Tokat'ın Karadeniz kıyısına yakın dağlarının güneyindeki Anadolu yaylası, Narince üzümü yetiştiriciliği için uygun iklim koşulları sunmaktadır. Yüzyıllardan beri bu bağlık bölgede Narince üzümü yetiştirilmektedir. Bölgede karasal iklim hâkimdir ve Narince üzümünün yetiştirildiği bağlar 500 m ve üzerindeki yüksekliklerde bulunmaktadır. Karasal iklimden nemli Karadeniz iklimine geçiş noktasındaki Tokat, Narince üzümüne uygun toprak ve iklim şartları sunmaktadır.

3.2. Zile Kömesinin Üretilmesi

Üretim aşamaları; cevizlerin iplere dizilmesi, iplere dizilen cevizlerin kurutulması (fırınlanması), hasudanın hazırlanması, ipe dizilen cevizlerin hasudaya daldırılması ve elde edilen kömelerin askıya asılarak kurutulmasından meydana gelmektedir. Üretim sırasında yukarıda verilen işlem basamaklarının sırasıyla yapılması son derece önem taşımaktadır. Örneğin; hasuda sırasından önce hazırlanmış olursa, cevizler iplere dizilip kuruyana kadar geçen sürede donar ve üretimi sekteye uğratar. Cevizler el işçiliğiyle, uzun ve ince bir iğne kullanılarak kopmaya karşı dirençli, gıdada kullanılmaya

uygun, kurutma fırınındaki ısıya dayanabilen sentetik iplere dizilir (Şekil 2). 10 salkım (ipe dizilmiş) ceviz 350 ile 450 g arasında gelmektedir. İplere geçirilen cevizlerin boyları ortalama 40 ile 60 cm arasında değişmektedir. İplere geçirilen cevizlerin yaş olması durumunda küf oluşumu meydana gelebileceği için, cevizlerin içindeki nem oranını azaltmak amacıyla fırınlama yapılır ve cevizler hasudaya daldırma öncesinde istenen düzeyde kurutulur. Fırınlama işlemi, 80 °C'de ortalama 2 dakika sürmekte, cevizlerin yanmaması için süre kısa tutulmaktadır. Kurutulan iplere dizili cevizler, "S" harfine benzer demir kancanın bir ucuna asılarak hasudaya bulama işlemine hazırlanır.

Şekil 2. Cevizlerin Hasudaya Daldırma Öncesi İpe Dizilmesi



Kaynak: <http://haberciniz.biz/zile-komesi-tescilleniyor-2452004h.htm>

3.3. Hasudanın Hazırlanması

İlk önce üzümlerin içindeki tüm yabancı madde ve yapraklar ayıklanarak üzümler iyice yıkanır. Bu işlem sonunda üzümlerdeki toz, toprak ve sap parçaları ile tarımsal ilaç kalıntılarının uzaklaştırılması sağlanır. Kömenin kaliteli olması kullanılan bileşenlerin kalitesiyle doğrudan ilişkilidir. Bu bağlamda, kullanılacak üzümlerin ezik ve çürük olmaması, iri taneli olması gerekmektedir. Bunun için üzümlerin iyi şekilde ayıklanması son derece önemlidir. Ardından temizlenen üzümlerin, sap ayırma makinesi vasıtasıyla saplarından ayrılması (tanelenmesi) sağlanır. Saplarından ayrılan üzümler, değirmende ezilip parçalanır. Parçalanmış üzümlerin pres makinesi yardımıyla sırası çıkarılır. Şıra için, 100 kg üzüme 1 kg toprak ilave edilir. Kullanılan bu toprak, içerisinde %80 veya daha fazla CaCO_3 (kalsiyum karbonat) ihtiva eden, "pekmez toprağı" olarak adlandırılan topraktır. Bu toprak, üzüm şırasının asitlik derecesini dengede tutarak ekşimenin önlenmesi amacıyla kullanılmaktadır. Hasuda hazırlamak için bakır veya çelik kazan tercih edilmektedir. Kullanılan kazanlardan ürüne metal geçişi olmamasına dikkat edilir, ürünlerdeki hidroksimetilfurfural (şekerli gıdaların, uygun olmayan sıcaklıklarda saklanması ve üretimleri sırasında uygulanan ısı işleminden dolayı meydana gelen tepkimeler) artışı sürekli olarak kontrol altında tutulur. Kazan içerisinde yaklaşık olarak 40 lt şıra kaynatılır. Kaynayan şıradan 7 lt alınır ve soğumaya bırakılır. Daha sonra 3 kg buğday nişastası ve isteğe bağlı 0,5 kg buğday unu soğutulan şıraya karıştırılır ve akışkan, homojen bir maya elde edilir. İstenilen kıvam tutturulamadıysa; katılaşması için buğday nişastası, sıvı hale gelmesi için şıra ilave edilir. Ardından, hazırlanan bu maya süzgeçten geçirilerek tortularından arındırılır ve 90 °C'de kaynamakta olan şıraya yavaş yavaş eklenerek, güdel adı verilen tahta karıştırıcı yardımıyla karıştırılır. Karıştırma işlemi yapılmadığında sıcaklığın etkisiyle maya yanar ve yapışır. 40 kg şıradan hazırlanan hasuda ile 100 salkım köme hazırlanabilmektedir.

3.4. Ceviz Salkımlarının Hasudaya Bulanması

Uygun kıvama gelen, kaynar durumda olmayan fakat daha fazla koyu kıvama gelmemesi için kısık ateşte tutulan hasuda içerisine ceviz salkımları daldırılarak cevizlerin her tarafının hasuda ile kaplanması sağlanır (Şekil 3). Hasuda, eğer odun ateşinde hazırlanmışsa alevi olmayan kuru geçmiş ocakta bekletilir, farklı tip ocakta yapılıyorsa sıcaklık en kısık seviyede tutulur.

Şekil 3. İpe Dizilen Cevizlerin Hasudaya Daldırılması

Kaynak: <http://zilekomesi.blogspot.com/>

Hasudayla kaplanan cevizli köme, ucundaki kanca yardımı ile askıya asılır. Bu askı, metal veya kömenin ağırlığını çekebilecek herhangi bir malzemeden olabilir. Hasuda, cevizleri tamamen sarmış olmalı ve yüzeyinde belirgin bir tabaka oluşturmalıdır. Cevizlerin dış kaplaması 0,5 ile 1 cm arası kalınlıkta olacak şekilde 1 gün arayla 2 veya 3 kez daha hasudaya daldırılır ve kurutma yapılır. Daha sonra salkımlar askıya takılır ve 15-20 gün kadar kurumaya bırakılır (Şekil 4). Kuruyan Zile kömeleri önce bez arasına sarılır ve 3 ile 5 gün kadar terletmeye bırakılır. Bu olaya “çileye yatırma” denir. Bundan sonra kömelerin yöresel olarak uzun süre saklanabilmesi amacıyla, üzerine bolca buğday nişastası serpilir ve nişastanın her tarafına bulanması sağlanır, buna işlem “nennileme” olarak tabir edilir. Kömelerin dış yüzeyinde kullanılan nişasta, kömenin içerisindeki nem oranını düşürerek bozulmasını önler ve raf ömrünü uzatır. Kömenin dış yüzeyinde nişasta kullanımı genel olarak uygulanmakla birlikte, tercihe bağlı olarak nişastasız kömeler de yapılmaktadır.

Şekil 4. Hasudaya Bulanan Zile Kömelerinin Askıda Kurumaya Bırakılması

Kaynak: <https://www.haberler.com/zile-komesi-tescilleniyor-5404174-haberi/>

Hazırlanan kömelerin (Şekil 5) paketlenme aşamasına geçilir. Paketleme işlemi göz kararı ile kesilen kömelerin bir sıra düzeninde ambalajlara konulması ve ardından tartılması ile son bulur. Paketleme için

bir ambalaj ölçütü belirlenmemiş olmakla beraber, genellikle karton ambalajlar tercih edilmektedir. Karton ambalajlar kömenin hava almasını sağlayarak nemlenmesini engeller ve üretildiği andaki özelliklerini daha uzun süre korumasını sağlar. Karton ambalaj dışında cam, plastik ve tahta ambalajlar da kullanılabilir.

100 salkım Zile kömesi elde edilebilmek için ortalama 4 kg ceviz kullanılmaktadır. 4 kg ceviz, 40 lt şıra, 3 kg buğday nişastası ve 500 g un ile birlikte toplamda 47,5 kg olan toplam ürün kurutulduktan sonra, akan veya kazanda kalan hasuda firesi ve kuruma sonucundaki kayıplarla beraber elde edilen köme yaklaşık olarak 17-23 kg aralığına düşmektedir. Elde edilen son ürün içerisindeki kuru ceviz oranı ise, cevizin kuruma sonrasında %25 ağırlık kaybı yaşamasından dolayı %13 ile %17 arasında değişmektedir.

Zile kömesinin üretim aşamalarının tamamının Zile ilçe sınırları içinde gerçekleşmesi mahreç işaretinin gerektirdiği bir zorunluluktur. Zile kömesinin üretiminde aroma verici veya aroma verme özelliği bulunan bileşenler de dahil olmak üzere gıda katkı maddeleri kullanılmaz. Zile kömesinin yapımı, detaylı olarak aşamaları verilen üretim metoduna uygun ve hijyenik şekilde olmalıdır. Zile kömesinin üretimi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamaları gıda mevzuatında belirtildiği gibi gerçekleştirilir.

Şekil 5. Nişastaya Bulanmış Tüketime Hazır Zile Kömesi



Kaynak: <http://zileyoresel.blogspot.com/2012/04/orjinal-zile-komesi-orjinal-ambalajinda.html>

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yerel gastronomik ürünlerin; yörelerin tanıtımına, ekonomik ve sosyal yönden kalkınmasına, şehirlerin markalaşmasına katkı sağladığı bilinmektedir. Özellikle yörelerle bütünleşen ve anılagelen ürünler, önemli birer tanıtım ve pazarlama aracı olabilmektedirler. Yurtiçindeki daha büyük kentlerde veya yurtdışındaki destinasyonlarda gerçekleştirilen çeşitli gastronomik etkinlikler, yerel gastronomi ürünleri vasıtasıyla yörelerin ve ülkelerin tanıtımını desteklemektedir. Bu bağlamda Zile kömesi, Zile Ticaret ve Sanayi Odası'nın çabalarıyla "mahreç işareti" olarak Zile ilçesine tescillenmiştir. Zile kömesinin tescillenmiş olması; kültürel bir miras olan ürünün korunması, aslından uzaklaşarak farklılaşmasının önüne geçilmesi açısından oldukça önemlidir. Zile kömesinin benzerleri Gaziantep ve Kahramanmaraş gibi illerde yapılmakta olup, seri üretime de geçilebilmiştir. Ancak bu illerde köme üretiminde çoğunlukla dut pekmezi kullanıldığından dolayı, lezzet olarak Zile kömesinin gerisinde kaldığı söylenebilir. Ayrıca Zile kömesinin iki temel bileşeni olan Tokat yöresi cevizi ile Narince üzümünün kendine has özellikleri, Zile kömesini doğal olarak diğer yörelerden farklı ve daha özel kılmaktadır. Zile kömesinin tüm bu avantajlarına rağmen; hem ürünün pazarlanması noktasında hem de ürünle birlikte Zile'nin bilinirliği hususunda halen istenen düzeye gelinemediği söylenebilir. Bu amaçla aşağıdaki öneriler getirilebilir:

- Zile kömesinin hem iç pazarda hem de dış pazarda tanıtımına yönelik faaliyetler arttırılabilir.
- Zile kömesinin, yurtiçi ve yurtdışı gastronomi etkinliklerinde daha yoğun katılımı sağlanabilir.
- Zile kömesine yönelik festival organizasyonu düzenlenebilir.

- Zile kömesinin yerel ve ulusal basında daha fazla yer bulabilmesi için girişimlerde bulunulabilir.
- Sosyal medyanın etkinliğinden faydalanarak Zile kömesinin daha fazla yer bulmasına imkân tanınabilir.
- Yörenin giriş çıkışlarında ve ulaşımın yoğun olduğu noktalarda Zile kömesini tanıtıcı billboard, afiş ve totemlerin kullanılması ürünün bilinirliğini arttırabilir
- Yerel yönetimlerin Zile kömesinin tanıtımına yönelik faaliyetlerini arttırması gerekmektedir. Bu amaçla, öncelikli olarak kurumların resmi internet sayfalarında Zile kömesinin üretimine dair görsel ağırlıklı bilgilerin yer alması önem taşımaktadır.
- Zile kömesinin araştırılması, üretim metotlarının geliştirilmesi ve yöreye ait diğer gastronomik ürünlerin tanıtımına katkı sağlaması açısından araştırmacılara destek sağlanabilir.

Genel itibariyle Zile dışında Gümüşhane, Elâzığ, Gaziantep, Erzincan ve Malatya yörelerinde de benzerleri üretilen ve farklı isimlerle adlandırılan Köme, Zile ilçesinde kendine has içerik ve üretim metodu ile farklılık göstermektedir.

KAYNAKÇA

- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). *Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği*. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9 (20): 366-394.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). *Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme*. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16 (30): 203-216.
- Çetinsöz, B., C. ve Polat, A., S. (2018). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma*. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek.1): 60-77.
- Çiftçi, H. ve Çolak, O. (2017). *Turistik Destinasyonların Pazarlamasında Kent İmajı Algısı: Mardin İli Üzerine Bir Uygulama*. International Journal of Academic Value Studies (Javstudies), 3 (14): 224-236.
- Demirer, H.R. (2010). *Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Hall, M. ve Sharples, L. (2003). *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. ve Cambourne, B., (Ed.), *Food Tourism around the World* içinde (ss. 1-25). London: Butterworth Heinemann.
- Hjalager A. M., (2002). “A Typology of Gastronomy Tourism”, Hjalager A. M., Richards G., 21-35, *Tourism and Gastronomy*, London and New York.
- Özkaya, F.D., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü*, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1 (1): 13-20.
- Türkben, C., Gül, F. ve Uzar, Y. (2012). *Türkiye’de Bağcılığın Tarım Turizmi (Agro-Turizm) İçinde Yeri ve Önemi*, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14 (23): 47-50.
- Yurtseven, H. R. (2011). *Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives*. International Journal of Humanities and Social Science, 1 (18): 17-26.

İnternet kaynakları

- <http://www.ziletso.org.tr/index.php?page=projeler>, (Erişim Tarihi: 01.04.2019).
- <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/782616C7-5306-4C78-B00A-C6567CEE8DDF.pdf>, (Erişim Tarihi: 02.04.2019).
- <http://haberciniz.biz/zile-komesi-tescilleniyor-2452004h.htm>, (Erişim Tarihi: 02.04.2019).
- <https://www.haberler.com/zile-komesi-tescilleniyor-5404174-haberi/>, (Erişim Tarihi: 02.04.2019).
- <http://zilekomesi.blogspot.com/>, (Erişim Tarihi: 01.04.2019).
- <http://zileyoresel.blogspot.com/2012/04/orjinal-zile-komesi-orjinal-ambalajinda.html>, (Erişim Tarihi: 02.04.2019).

Zile Belediyesi, (2017). <http://web.zile.bel.tr/zile/genel-bilgiler>, (Erişim Tarihi: 30.03.2019).

Zile Kaymakamlığı, (2016). <http://www.zile.gov.tr/zile>, (Erişim tarihi: 30.03.2019).