



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Çil Turşusu Üzerine Nitel Bir Araştırma

Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Karaman, e-posta: alisen.gastronomi@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4310-362X>

Kenan DAL, Yüksek Lisans Öğrencisi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karaman, e-posta: kenandal03@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5571-472X>

Öz

Bu çalışmada Almus yöresine ait geleneksel bir lezzet olan çil turşusunun kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Tokat-Almus yöresi verimli toprakları sayesinde tarımsal alanda gelişmiş, bu durum kendine özgü zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Bu yörede yaşayan insanlar bitkilerin kendisi için faydalı olanlarını seçmiş hatta kıtlık ve yokluk zamanlarında bu bitkilerden sıklıkla yararlanmışlardır. Şeker pancarı yetiştiriciliğinin yaygın olduğu Tokat Almus yöresinde yapılan bu araştırma çil turşusu üzerinedir. Çalışmada nitel veri analiz tekniği kullanılmıştır. Görüşme yapılan gönüllü katılımcılar Tokat Almus ilçesindeki 65 yaş ve üzeri 8 kadın, 2 erkekten oluşmaktadır. Çil turşusu şeker pancarı hasadı zamanında şeker pancarının ortasındaki 3-5 taze yaprak alınarak yapılmaktadır. Çil turşusunun yöre dışında bilinirliği çok düşüktür. Bunun için literatüre kazandırılması önem arz etmektedir. Şeker pancarının ve daha birçok bitkinin atık olarak bilinen kısımlarının mutfakta değerlendirilmesi ile gıda israfının önüne geçilerek ülke ekonomisine de katkı sağlayacaktır. Bununla birlikte bu ürünlerin mutfakta kullanımını teşvik etmek amacıyla şeker pancarı yaprağı vb. ürünlerin besin değeri ve insan sağlığına faydası ile ilgili çalışmalar yapılması önerilmektedir. Yöresel bir lezzet olarak çil turşusunun coğrafi tescilinin alınabilmesi ve tanıtımı için ilgili paydaşların iş birliği içinde çalışmalar yapmasının uygun olacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Mutfak, Kültür, Turşu, Şeker Pancarı, Çil, Almus.

Makale Gönderme Tarihi: 27.01.2023

Makale Kabul Tarihi: 13.03.2023

Önerilen Atıf:

Şen, A. ve Dal, K. (2023). Çil Turşusu Üzerine Nitel Bir Araştırma, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(3): 398-409.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2023, 6(3): 398-409. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1191](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1191)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

A Qualitative Research On Çil Pickle

Assistant Prof. Dr. Ali ŞEN, Karamanoğlu Mehmetbey University, School of Applied Sciences
Karaman, e-mail: alisen.gastronomi@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4310-362X>

Kenan DAL, MSc. Student, Karamanoğlu Mehmetbey University, Institute of Social Sciences,
Karaman, e-mail: kenandal03@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5571-472X>

Abstract

In this study, it is aimed to record a traditional flavor of the Almus region, Çil pickle. Thanks to its fertile lands, the Tokat-Almus region has developed in the agricultural field, and this has created a rich cuisine culture of its own. The people living in this region have chosen the plants that are beneficial for themselves, and they have often benefited from these plants in times of famine and lack. This research, which was carried out in the Tokat Almus region, where sugar beet cultivation is common, is on pickled Çil. Qualitative data analysis technique was used in the study. Volunteer participants interviewed consist of 8 women and 2 men aged 65 and over in Tokat Almus district. Çil pickled is made by taking 3-5 fresh leaves in the middle of the sugar beet at the time of sugar beet harvest. The awareness of Çil pickled outside the region is very low. For this, it is important to bring it to the literature. By using the parts of sugar beet and many other plants known as waste in the kitchen, it will also contribute to the country's economy by preventing food waste. However, in order to encourage the use of these products in the kitchen, sugar beet leaf etc. It is recommended to carry out studies on the nutritional value of products and their benefits to human health. It is thought that it would be appropriate for the relevant stakeholders to work in cooperation for the geographical registration and promotion of pickled Çil as a local flavor.

Keywords: Local Cuisine, Culture, Pickles, Sugar Beet, Almus.

Received: 27.01.2023

Accepted: 13.03.2023

Suggested Citation:

Şen, A. ve Dal, K. (2023). A Qualitative Research On Çil Pickle, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(3): 398-409.

GİRİŐ

Şeker pancarının keŐi M.Ö 400'lere dayanmakla birlikte asıl baŐlangıŐ noktası Orta doğuda, Dicle ve Fırat nehirleri civarı olduğu kabul edilmektedir. Şeker pancarı ilk olarak Alman kimyacı Andreas Sigismund Marggraf tarafından 1747 yılında Şeker kaynağı olarak keŐfedilmiŐtir. Marggraf'ın Fransız öğrencisi Carl Achard dünyanın ilk pancar Şekeri fabrikasını 1802 yılında AŐađı Silezya'da kurmayı baŐarmıŐtır (Eyüpoğlu, 1967: 14). Türkiye'de ise ilk Şeker üretimi 26 Kasım 1926 yılında Alpullu Şeker Fabrikası'nda gerŐekleŐtirilmiŐtir (Özer, 2021: 102).

Ölkemizde dört mevsim yaŐandđı için Şeker pancarı birÇok bölgemizde yetiŐmektedir. Tokat Almus yöresinde de Şeker pancarı yetiŐtiriciliđi yaygın durumdadır. Karadeniz'in doğal güzelliğinden nasibini almıŐ Almus ilçesi Orta Karadeniz Bölgesi'nde yer almaktadır. Tokat iline 36 km uzaklıkta olan ilŐe 5.212 merkez nüfusuna, 27.370 genel nüfusa sahiptir. 857,2 km² yüz ölçüme, 832 rakıma sahip Almus ilçesinin doğusunda ReŐadiye ilçesi, batısında Tokat ili, kuzeyinde Niksar ilçesi, güneyinde Sivas ili yer almaktadır. Turizm planlaması sayesinde doğal alabalık yetiŐtiriciliđi yapılan ve birÇok alabalık tesisine sahip olan Almus baraj gölü Türkiye'de Öok ender bir yapıya sahiptir. Doğal göl manzarasına sahip kıyı turizmiyle orman evleri, gemi turları, ATV turları gibi aktiviteleri bünyesinde barındırmaktadır. Mevcut alanların iÇerisinde %31,77 tarımsal kullanım alanına sahip olan Almus ilçesindeki verimli topraklar baraj gölünün altında kalarak eski üretim potansiyelini kaybetmiŐ durumdadır (Yeşil ve Yılmaz, 2013: 63).

Şeker pancarının ekimi ve hasadı Endüstri ve Sanayi Devrimi öncesinde yöre halkı tarafından imece usulü yapılmaktaydı. Bununla birlikte imece usulü ile yapılan iŐlerin sonunda pancarın kullanılabilir kısımları ÖalıŐanlara hediye olarak dağıtıldığı bildirilmiŐtir. Bu durum Şeker pancarının kültürel bir etkileŐim aracı olarak kullanıldığını göstermektedir (Akbaba ve Öetinkaya, 2020: 13). Gıdaya ulaŐmanın zor olduğu zamanlarda yiyecekler, israf edilmeme amacıyla farklı teknikler ile hazırlanarak deđerlendirilmiŐtir. Bu doğrultuda Şeker pancarının genellikle gövdesinin kullanılmasına rağmen baş ve yaprak kısımları da Almus yöre halkı tarafından uzun zamandan beridir tüketildiği bilinmektedir. Tüketim Şekli incelendiğinde ise genellikle turşu olarak karşımıza çıkmaktadır. Şeker pancarının hasadı sırasında temin edilen yaprakları tuz, limon suyu, kırmızıbiber eklenerek taze tüketildiği gibi turşusu kurularak kış yiyeceği olarak da saklanmaktadır. Turşusu yapılan yapraklar yemeğin yanında iŐtah açıcı ve hazmı kolaylaŐtırıcı olarak garnitür Őeklinde tüketilmektedir (CanbaŐ ve Fenercioğlu, 1984: 279; Tamang, 2010: 165). Almus yöresel mutfağında sıklıkla tüketilen Öil turşusu bölgeye gelen ziyaretÖilere ve turistlere de ikram edilmektedir. Şekil 1'de görüldüğu üzere Şeker pancarının ortasında 3-5 taze dal bulunmakta ve bu kısma "Öil" denilmektedir.



Şekil 1. Şeker Pancarı

Kaynak: www.evrimagaci.com.tr.

Günümüzde doğal ve katkısız ürünlere olan talep artıŐı turşu tüketiminin de artmasına sebep olmuŐtur. Turşu laktik asit fermantasyonunun gerŐekleŐtiđi önemli bir gastronomik üründür. İnsanlar tarafından sıklıkla tüketilen fermente gıdaların doğal florasında bulunan laktik asit bakterileri starter kültür olarak kullanıldığı gibi ekzopolisakkarit üretmekte ve probiyotik

özellik göstermektedir. Fermantasyon doğal gıdalara yeni aroma ve tatlar kattığı gibi bozulmalara sebep olan organizmaların gelişmelerini önleyerek ham materyallerin raf ömrünü uzatmaktadır (Tokatlı vd., 2012: 73).

Bu çalışma ile Almus ilçesinin geleneksel lezzetlerinden biri olan ve yakın ilçelerde de uzun zamandır tüketilen çil turşusunun hazırlanma aşamalarının ve tüketim alanlarının incelenerek kayıt altına alınması amaçlanmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

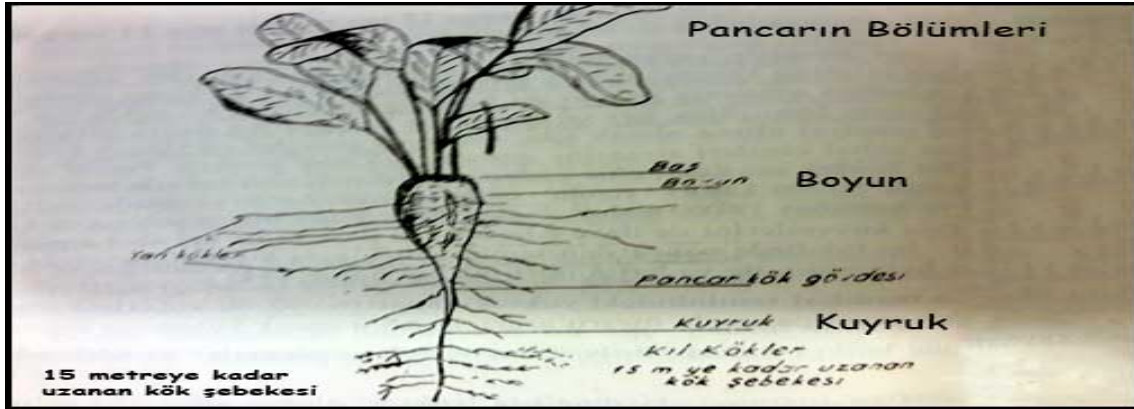
Turizm destinasyonu kavramı; turizm olayının gerçekleştiği yer anlamına gelen, turizm ürünlerin sunulduğu bir coğrafi bölgeyi ifade etmektedir (Türkay, 2014: 1). Destinasyondaki var olan çekicilikler o bölgenin turizm endüstrisinin gücünü oluşturmaktadır. Turistlerin hafızasında destinasyon tercihini etkileyen cazibe unsurları arasında; ulaşım olanakları, eğlence olanakları, sağlık olanakları, konaklama imkânı ve mutfak kültürü sayılabilmektedir (Gürbüz, 2005: 77; Pekiyan, 2008: 7).

Destinasyonların sahip olduğu cazibe unsurlarından birisi de yöresel mutfak olup bu da yöresel mutfağı son zamanlarda turizm hareketliliği içinde önemli bir konuma getirmektedir (Rand vd., 2003: 98). Bir bölgede veya destinasyonda yaşayan yerli halkın tarih boyunca yiyecek ve içecek hazırlamada kullandığı yöntem ve tekniklerin yanında; üretim ve tüketim ile ilgili uyguladığı alışkanlıklar, gelenekler ve faaliyetler yerel kültürün temel ögesi niteliğindedir. Yemek yeme sadece karın doyurma ihtiyacı değil aynı zamanda bölgeyi ziyaret eden turistlerin yerel kültürü tanıma unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır (Yıldız, 2016: 27). Destinasyonu ziyaret eden turistlerin bölgeyi daha iyi tanıma isteği bölgenin gıda ürünlerini ve mutfak özelliklerini bir araç haline getirmiştir. Destinasyon bölgesindeki yiyeceklere artan bu ilgi turistleri motive etmekte ve bölgenin çekiciliğini arttırmaktadır (Lopez ve Martin, 2006: 166).

Yemek olgusu kültür ve kimlikle birlikte toplumun maddi ve manevi unsurlarıyla iç içe geçmiş durumdadır. Bundan dolayı yöresel mutfak dendiğinde destinasyon bölgesinde yetiştirilen ürünler ve toplumun maddi unsurları birlikte değerlendirilmektedir. Geçmişten günümüze zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Tokat mutfağı bölgede yetiştirilen tarım ürünlerinden etkilenmiştir. Sentez bir yemek kültürüne sahip olan Tokat'ta yetiştirilen ürünlerin çeşitliliği evlerin mutfaklarına da yansımıştır. Geleneksel evlerin mutfakları kullanım alanı itibariyle evin en geniş odası konumundadır. Kalabalık ailelerin oturma odası olarak da kullandığı mutfakta besin hazırlama, pişirme ve saklama alanları ayrı ayrı oluşturulmuştur. Bölgede yetiştirilen tarım ürünlerinin kurutulmuş, konserve ve salamura halleri halk arasında "işevi" veya "akşana" denilen mutfakta veya ayrı bir ambarda saklanmaktadır. Tokat Almus bölgesinde yetiştirilen şeker pancarının yaprak ve dallarının turşu olarak değerlendirilmesi destinasyon bölgesinin yöresel mutfak kültürüne zenginlik katmıştır (Sağır, 2012: 2680).

Şeker Pancarı İçeriği ve Kullanım Alanı

Türü *B. Vulgaris Var. Saccharifera* olan şeker pancarı Şekil 2'de görüldüğü gibi baş, boyun, gövde ve kuyruktan oluşmaktadır. Şeker pancarından elde edilen, kimyasal olarak sakkaroz olarak da isimlendirilen pancar şekeri; glukoz ve früktoz molekülünün bir araya gelmesinden meydana gelmektedir (Eyüpoğlu, 1967: 14).



Şekil 2. Şeker Pancarı Bölümleri

Kaynak: www.alpullu.com.tr

Endüstri bitkileri içerisinde katma değeri yüksek olan Şeker pancarının kullanım alanı çok geniŐtir. Şeker pancarı iŐlendikten sonra Şekeri alınan pancardan kalan küspe (posa) hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Şeker fabrikasyonundan sonra bir miktar Şeker içeren kısmı olan, bazı maddeler içeren ve melas olarak ifade edilen son Őurup ise kömür sanayi, hayvan yemi, alkol ve maya üretiminde de kullanılmaktadır (Eyüpoğlu, 1967: 17). Şeker pancarı insanların en önemli besin kaynağı olan Őekerin yanında melas, alkol, maya, antibiyotik ve biyoetanol gibi birçok ürünün ham maddesini oluşturmaktadır (Sunulu ve Dumrupınar, 2020: 1). Şeker pancarı mayalar tarafından fermente edilen yüksek oranda sakkaroz içermekte olup, etanol üretimi için önemli bir kaynaktır. Mısır ve Şeker kamıŐından elde edilen biyoetanol yerine Şeker pancarından elde edilen biyoetanolün sera gazı etkisi daha düşüktür. Şeker pancarından geriye kalan yan ürünler, biyoyakıt üretimi için büyük miktarda biyokütle sağlamaktadır. Bundan dolayı Şeker pancarı biyoyakıt üretimi için ekonomik olarak yüksek verimli bir tarım ürünüdür (Bukvic vd., 2008: 576; Duraisam vd., 2017: 225).

Şeker Pancarı Yaprağı Besin İeriği ve Sindirimi

Şeker pancarının tarlada kalan yaklaşık 8 kg kuru veya taze baş ve yaprak formuna uygulanan besin ieriği analizinde 1.824 mg karbon (C), 0.112 mg azot (N) olduğu tespit edilmiŐtir (Essich, vd., 2020: 4). Şeker pancarı yaprağının doğal formuna uygulanan incelemede yaklaşık besin ieriği olarak sırasıyla: Kuru madde (%13-17), ham protein (%2.8), sind.ham protein (%2.1), ham selüloz (%1.9), ham yağ (%0.4), ham kül (%4.0), azotsuz öz maddeler (%8.2), karoten (%0.96), oksalik asit (%0.29), niŐastaya eŐdeđer madde (10.8) bulunmaktadır. Silajı yapılmıŐ Şeker pancarı yapraklarında ortalama %1.99 kalsiyum (Ca), % 0.24 fosfor (P) bulunduğu, potasyum (K) ve magnezyum (Mg) ieriğinin de yüksek olduğu bildirilmiŐtir (Ak ve Uzatıcı, 2001: 97).

Canlı kalan laktik asit bakterileri sindirim sistemine geçerek probiyotik fonksiyonlarda bulunmaktadır. Probiyotik terimi genellikle organizmaların sağlığını koruyan mikroorganizmaları ifade ederken kullanılır (Şanlıbaba ve Sungur, 2009: 678). Probiyotikler patojen organizmaları inhibe ederek antibiyotik kullanımına alternatif olması, kolonik kanserojen organizmaların sentezlenmesini sağlayan intestinal bakteriyel enzimleri inhibe etmesi, sindirime katkı sağlaması, çözünmüŐ organik materyallerin doğrudan alınmasına yardımcı olması sayesinde vücut direncini arttırması, insan ve hayvan beslenmesine ilişkin probiyotiklerin yararlarını ortaya koymaktadır. Aynı zamanda bağırsağın mikroflorasının kabızlığa sebep olan dengesizliklerini ortadan kaldırarak bağırsak hareketlerini düzenlediği bildirilmiŐtir (Balcazar vd., 2006: 177).

YÖNTEM

Tokat Almus yöresinde geleneksel olarak hazırlanan çil turşusunun hazırlanma aşaması ve tüketim şekli incelenerek yazılı, işitsel ve görsel araçlarla kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Tokat Almus yöresinde yapılan bu araştırmada nitel veri analiz tekniği kullanılmıştır. Bu araştırma tekniği, insanlarla yüz yüze görüşmeler yapılarak açık uçlu sorularla bilgi toplamaya dayanmaktadır. Araştırma planının net bir şekilde belirlenemediği nitel araştırmalarda araştırma deseni bazı durumlarda araştırma sürecinde netlik kazanmaktadır. Ayrıca araştırmada kullanılacak olan görüşme soruları katılımcıların vermiş oldukları cevaplar doğrultusunda değiştirilebilmektedir. Nitel araştırmanın bir diğer özelliği konuyu tümevarımsal bir yöntemle organize etmesidir (Creswell, 2013: 42).

01.02.2022-31.03.2022 tarihlerinde yürütülen bu araştırmanın katılımcıları Almus ilçesinde yaşayan 65 yaş ve üzeri 2 erkek, 8 kadın olmak üzere 10 gönüllü kişiden oluşmaktadır. Alan yazın doğrultusunda literatür incelemeleri sonucu ulaşılan verilere göre araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu Akturfan ve Şen (2022), "Ermenek Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Lezzet: Tarhanabaşı", Badem ve Akturfan (2020), "Yöresel Bir Çorba: Arabaşı (Arap aşısı, Ara aşısı)" ve Akturfan ve Şen (2019), "Karaman Mutfak Kültürüne Ait Etlikmek Üzerine Nitel Bir Araştırma" isimli çalışmalarından yararlanılarak oluşturulmuştur.

Bu formda kişilerin demografik özellikleri, çil turşusu için gerekli malzemeler, hazırlama ve saklama şekli, tüketim yöntemleri ve sağlığa olan faydası ile ilgili bilgi, görüş ve davranışların ortaya çıkarılmasına yönelik sorular bulunmaktadır. Her katılımcı ile yaklaşık 45-60 dakika arasında görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler esnasında cevapların yetersiz kalması durumunda bilgi almaya yönelik sorular eklenmiştir.

Araştırma bölgesi olan Almus ilçesinde yapılan çalışmada; çil turşusu yapımında kullanılan yöresel malzemeler yerinde gözlemlenmiş ve çil turşusu yapımı aşamaları ayrıntılı olarak incelenmiştir. Çil turşusu hazırlanma sürecindeki tüm ayrıntılar görsel ve işitsel araçlarla dijital ortamda kayıt altına alınmıştır. Yapılan tüm görüşmelerdeki verileri desteklemek amacıyla yazılı olarak notlar alınmıştır. Betimsel analiz yöntemiyle elde edilen verilerin geçerliliği ve güvenilirliği artırma amacıyla kişilerin ifadelerinden ve yorumlarından sıklıkla alıntılar yapılmıştır. Bu çalışma yöntemi ile Almus ilçesinin geleneksel lezzetlerinden biri olan çil turşusunun hazırlanma aşamalarının ve tüketim alanlarının incelenerek kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Yapılan bu araştırma Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler, Bilimsel araştırma ve Yayın Etik Kurulunun 23.11.2022 tarih ve 101020 sayılı kararıyla gerçekleştirilmiştir.

BULGULAR

Katılımcıların tamamı Tokat ili Almus ilçesinde yaşamaktadır. Tablo 1'de katılımcılara ilişkin demografik özelliklere yer verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Tanımlayıcı Bilgiler

Katılımcılar [K]	Cinsiyet	Doğum Tarihi	Meslek	Memleket
1	Erkek	1957	Öğretmen	Tokat/Almus
2	Kadın	1938	Ev Hanımı	Tokat/Almus
3	Erkek	1945	Otel İşletmecisi	Tokat/Almus
4	Kadın	1957	Ev Hanımı	Tokat/Almus
5	Kadın	1957	Ev Hanımı	Tokat/Almus
6	Kadın	1957	Ev Hanımı	Tokat/Almus
7	Kadın	1954	Ev Hanımı	Tokat/Almus
8	Kadın	1957	Ev Hanımı	Tokat/Almus
9	Kadın	1957	Ev Hanımı	Tokat/Almus
10	Kadın	1950	Ev Hanımı	Tokat/Almus

Yapılan görüşmelerden elde edilen bulgulara göre, çil turşusu yapmak için gerekli malzemeler nelerdir? sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevaplar Tablo 2' de gösterilmiştir.

Tablo 2. Çil Turşusu Yapımında Kullanılan Malzemeler

Katılımcı [K]	Taze Pancar Yaprağı	Kaya Tuzu	Sirke	Limon Tuzu	Nohut	Sarımsak	Su	Kırmızı Pul Biber
1	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
2	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
3	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
4	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
5	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
6	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
7	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
8	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
9	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓

Tablo 2 incelendiğinde; katılımcıların tamamı çil turşunun ana malzemesinin şeker pancarının ortasındaki taze yapraklardan, kaya tuzundan, nohut, sarımsak ve sudan oluştuğunu ifade etmiştir. Bazı katılımcılar ise bu malzemelere ek olarak kırmızı pul biber, limon tuzu ve sirkenin de eklenebileceğini ifade etmiştir.

Çil turşusu yapmak için gereken pancarın özel bir yetiştirme alanı var mıdır? sorusuna katılımcıların tamamı “Şeker pancarı ekimi bu yörede yapıldığı için bol bulunur. Ekimi yapılan her yerde yapılabilir.” cevabını vermişlerdir.

Çil turşusu yapmanın mevsimi ne zamandır? sorusuna katılımcıların tamamı “Ekim-Kasım ayında yapılır, pancar söküm zamanına denk gelir.” cevabını vermişlerdir. Buna ek olarak katılımcılardan [K1]: “Ekim-Kasım ayına, pancar söküm zamanına denk gelir. Bağda-bahçede pancar kocamaya dönmeden önce (büyümeye başlamadan önce) dibinden (başından) kesilir ve büyük dalları dal turşusu yapılırdı. Pancar başının ortasındaki 3-5 çok taze olan filiz yapraklarıyla alınır ve çil turşusu yapılır.” cevabını vermiştir. Katılımcılardan, [K3]: “Pancar söküm zamanı yaprakları yanmadan (kırağı düşmeden).” cevabını vermiştir.

Çil turşusu yapmak için kullanılan malzemelerin kendine has bir özelliği var mıdır? sorusuna katılımcıların tamamı “Şeker pancarı filizlerinin ortasından 3-5 çok taze, narin yapraklarıyla (çilleriyle) olur.” cevabını vermişlerdir.

Çil turşusunu neden yapıyorsunuz ve kaç yıldır yapıyorsunuz? sorusuna katılımcıların tamamı “Çok eskiden yapılırdı, bizden önceki büyüklerimiz de yaparmış” cevabını vermişlerdir. Bazı katılımcılar: “Şeker pancarı bu bölgede yaygın olarak ekildiği için, sulu tarım yaygın olduğu için pancar bolca yetiştirilir. Turhal şeker fabrikası kurulduktan sonra (1935) çiftçiler birbirinden görek turşu yapımı yaygınlaşmıştır. Bu turşu hoş gittiği için yapılmıştır.” [K1], “Şeker pancarı bu bölgede yaygın olarak ekildiği için pancar sökümü olduğu zamanlarda yapılmıştır. Ben 1938 yılı Gürcü köyü doğumluyum senelerdir yaparlar. Daha eskiden yapılıyordu biliyorum.” [K2], “Kış yiyeceği olarak yapılır. Eskiden büyük küplere yapılırdı. Daha önceki, bizden çok eski zamanlardaki insanlarda yaparmış.” [K3, K4], “Eskiden büyüklerimiz yapardı. Annemin annesi yaparmış. Osmanlıdan kalma bir şey. Daha çok Çevreli kasabası, Firedökse, Almus bilir bunu. Bunun sebebi pancar buralarda çok yetişirdi.” [K5], “Dal turşusunu bilenler bunu da bilir. Eskiden şeker fabrikası gübre desteği verirdi, çok yaygın

yapılırdı. Eskiler yapardı, büyüklerimiz yapardı. Almus' lular iyi bilir." [K7], "Eskiden her şeyi kendimiz yapardık, yokluk zamanıydı ne bulursak onu yapardık." [K10], cevabını vermişlerdir.

Yöresel adları nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı "Çil Turşusu" cevabını vermişlerdir.

Çil turşusu yapım aşamalarını anlatır mısınız? sorusuna katılımcıların tamamı "Ortadaki filiz 3-5 dal alınır, yıkandıktan sonra suda hafif (kısa) haşlama yapılır ve soğutulur. Daha sonra tuzlu, nohutlu, biberli su ayarlanır, karışım 5 kiloluk bidona koyulan yaprakların içerisine aktarılır. İçerisine 4-5 diş sarımsak eklenir ve kapatılır, turşu kısa sürede döner (mayalanır)." cevabını vermişlerdir. Bazı katılımcılar: "Öncelikle Pancarın ortasındaki filizleri kesilir ve yıkanır. Daha sonra yapraklar hafif haşlanıyor yani normal sıcak suya batırılıp bidona(kavanoza) konuyor. Daha sonra sarımsaklı, sirkeli, tuzlu, nohutlu, biberli su yaprakların içine aktarılıyor. Hızlı olur, nazik olduğu için aynı gün bile yenebilir." [K3, K6], "Pancarın o çil dediğimiz yeri tarladan çok az çıkar, dal turşusu hazırlanana kadar bunun yapraklarını alırlar ve hafif haşlar-pişirirler, sarımsaklı-tuzlu, biberli sos yapılır, çilleri sosa batırılarak yenir." [K4, K8], "Pancarın o çil dediğimiz yeri alınır limon tuzlu suda hafif haşlanır daha sonra kararmaması için soğuk suya konur. Uygun bir bidona (kavanoza) yapraklar basıldıktan sonra sarımsaklı, tuzlu, nohutlu, pul biberli su yaprakların içine aktarılır ve döndükten sonra (mayalandıktan sonra) tüketilebilir." [K1, K4, K5, K7, K8, K9, K10], cevabını vermişlerdir.

Çil turşusu yapılırken kullanılan malzemeler ve miktarları nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı "Şeker pancarı ortasındaki filizlerden yapıldığı için pancar başına 3-5 taze daldan oluşur. Şeker pancarını istif edenler bunu ayırır. Yaklaşık olarak 1-2 dönüm tarladan 2-3 bidon ancak çıkar. 5 kiloluk bidona basılmış pancar yarağına yaklaşık 2-3 yemek kaşığı kaya tuzu, 5-6 adet nohut, 3-4 diş sarımsak ve su eklenir." cevabını vermişlerdir. Bazı katılımcılar: [K2, K3, K6], bunlara ek olarak sirkenin de eklenebileceği cevabını vermiştir. Bazı katılımcılar: [K1, K4, K5, K7, K8, K9, K10], bunlara ek olarak limon tuzunun da eklenebileceği cevabını vermiştir. Bir katılımcı ise: [K2], kırmızı pul biber kullanılmadığı cevabını vermiştir.

Çil turşusu yaparken özellikle dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı "Yaprakların taze olması ve çok fazla haşlanmaması gerekir. Fazla dayanıklı olmadığından dolayı serin yerde saklanmalı ve kısa sürede tüketilmeli." cevabını vermişlerdir. Bir katılımcı, [K10]: "Bidona bastırırlar(yerleştirirler), ön haşlama yapıldığından kararmaz." cevabını vermiştir.

Çil turşusu istenilen özellikler nelerdir? Renk, tat, lezzet, aroma gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat etmek gerekir? sorusuna katılımcıların tamamı "Yeşil renkte olmalı, tuzlu ve lezzetli bir tadı vardır." cevabını vermişlerdir. Bazı katılımcılar: "Yeşil renkte olmalı ve biber eklenebilir. Dal ve yaprağın tamamından değil, sadece ortasından çıkan yaprağın tazelerinden yapılır." [K10, K8], "Şeker pancarının en iç bölgesindeki yapraklar alınır. Kaya tuzu eklenmeli, sirke çok kullanılmaz." [K4], "Şeker pancarının filizlerinden güzel olur. Yaprakların taze olması gerekir. Fazla dayanıklı olmadığından dolayı soğuk yerde saklanmalı." [K9], cevabını vermişlerdir.

Çil turşusu ambalajlanması ve paketlenmesi nasıl olmalı bilgi verir misiniz? sorusuna katılımcıların tamamı "5 litrelik bidonlara ya da küçük kavanozlara yapılabilir. Boyutu size kalmış. Ağzı sıkıca kapatılır." cevabını vermişlerdir.

Çil turşusu muhafaza koşulları nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı "Serin yerde saklanmalıdır. Buzdolabında saklanırsa daha uzun süre dayanabilir." cevabını vermişlerdir.

Çil turşusu sağlık açısından ne gibi yararları olduğu düşünüyorsunuz? sorusuna katılımcıların tamamı "Turşu olduğu için bağırsaklara faydalıdır, kışın hastalığa iyi gelir." cevabını vermişlerdir. Bazı katılımcılar: "İçindeki sarımsak ve tuz ile birlikte mayalanmasından dolayı

insan sağlığı için çok faydalı, kış soğuklarına karşı enerji verir.” [K3], “Bağırsakları temizler, çalıştırır, iştah açmaya yarar, hastalara şıfa verir, probiyotik mi diyorsunuz? çok faydalı.” [K4], cevabını vermişlerdir.

Yılda ortalama ne kadar çil turşusu yapıyorsunuz? Satıyor musunuz? sorusuna katılımcıların tamamı “İstenilen miktarda yapılabilir, satan yerlerde var fakat eskiden buyana tarlalarda yetiştiğinden komşular ve akrabalar istediğimizde verirdi. Para ile satılmaz.” cevabını vermişlerdir.

Çil turşusunun servise sunumu ve tüketimi hakkında bilgi verir misiniz? sorusuna katılımcıların tamamı “Yemeklerin yanında veya tek başına yenebilir.” cevabını vermişlerdir. Bir katılımcı ise, [K4]: “Ana yemeklerin yanında yenir. Gelen misafirlere sabah hariç öğle ve akşam ocak gömbesiyle (ekmeğiyle) birlikte sunulur. Yapılan çil turşusu kısırınan ve pilavınan (kısır ve pilav ile) yenir.” cevabını vermiştir.

Çil Turşusu hangi mevsimde tüketilir? sorusuna katılımcıların tamamı “Pancar söküm zamanı (Ekim-Kasım ayı) olduğundan kış mevsiminde tüketilir. Kış turşusu olduğundan yazaya kadar dayanmaz, tazeliği bozulur.” cevabını vermişlerdir.

Şeker Pancarının başka ürünlerle ya da farklı amaçlarla kullanıldığı yerler var mıdır? sorusuna katılımcıların tamamı “Şeker pancarının kendisi şeker yapımında, posası hayvan yemi olarak ve diğer sanayi kollarında kullanılır.” cevabını vermişlerdir. Bazı katılımcılar, [K3, K5]: “Pancarın yapraklarıyla dolma da yaparlar, dolmayı sarımsaklı yoğurtla tüketiyorlar.” cevabını vermiştir. Bir katılımcı, [K7]: “Yaprağından pazı dolması yaparlar.” cevabını vermiştir. Bir katılımcı, [K7]: “Şeker pancarının baş tarafındaki yeşil yaprakların dalından da dal turşusu çok güzel olur.” cevabını vermiştir.

Aşağıda çil turşusunun standart tarifi oluşturulmuştur.

Standartlaştırılmış Çil Turşusu Tarifi (5kg'lık Turşu Kavanozu İçin)

Malzemeler:

- Pancar Yaprağı (Yaklaşık 100 kg Pancarın ortasındaki çil diye tabir edilen ince dallı yapraklar alınacak) (3 kg)
- Bir ay bardağı limon suyu (100 ml)
- 2 yemek kaşığı tuz (kaya tuzu) (48 gram)
- 5-6 adet orta boy sarımsak (18 gram)
- 4-5 adet nohut (10 gram)
- İsteğe göre kırmızı pul biber (5 gram)
- Aldığı kadar su.

Yapılışı:

- Öncelikle çil denilen ince dallı şeker pancarı filizleri pancarın dibinden kesilerek toplanır.
- Toplanan ince dallı yapraklar genişçe bir kaba alınarak bol suda birkaç defa yıkanıp süzülür.
- Ayrı bir kapta kaynatılan suya limon suyu eklenerek pancar yaprakları içerisine atılır. Taze olduğu için 2-3 dk haşlanıp soğuk su içerisine alınır.

- Turşu kavanozu dibine sarımsakların ve nohutların yarısı yerleştirilir. Üzerine soğuk sudan alınan ince dallı yapraklar gelişi güzel yerleştirilir. Kalan nohut ve sarımsaklar kavanozun üzerine ve yanlarına eklenir.
- Turşu kavanozuna kaya tuzu ve isteğe bağlı pul biber eklenir.
- El yakmayacak kadar sıcak su hazırlanıp kabın ağzına kadar doldurulur. Eklenen sıcak suyun aralara girmesi için kavanoz sallanır. Kavanozun üzerinden eksilen kadar su ilave edilir.
- Ağız sıkıca kapatılan turşu kavanozu 1 hafta bekletildikten sonra yemeye hazır hale gelir.
- Turşu isteğe göre dolaba veya serin bir yere kaldırılarak 2-3 ay bozulmadan saklanabilir.



Şekil 3. Çil Turşusu

Kaynak: Araştırmacı Tarafından Oluşturulmuştur.

TARTIŞMA ve SONUÇ

Araştırma sonucunda ortaya çıkan verilere göre çil turşusu yöre halkı tarafından uzun zamandır sevilerek yapılmaktadır. Çil turşusu ekonomik olmasından, kendine has hazırlanma şeklinden, lezzetinden ve sağlığa faydalı olduğuna inanılmasından dolayı yöre halkı tarafından sıkça tüketilmektedir. Zaman içinde farklı ürünler eklenerek içeriği zenginleştirildiği için hazırlanmasında bazı küçük değişiklikler meydana geldiği ortaya çıkmıştır.

Destinasyon bölgesine baktığımızda yöresel mutfağın önemli bir paya sahip olduğunu görmekteyiz. Çil turşusu kırsal bir bölgede yaşayan yöre halkı için önemli bir gastronomik üründür. Günümüzde yapıyor olması Türk kültüründe var olan yardımlaşma, dayanışma geleneğinin ve ruhunun yöre halkı tarafından halen yaşatıldığına en büyük göstergesidir. Bu ürünün uluslararası düzeyde coğrafi işaretler çerçevesinde tescillenmesi bölgenin gastronomi turizmini geliştireceği düşünülmektedir.

Yapılan araştırma sonucu çil turşusunun Tokat Almus bölgesinde ve çevresinde sıklıkla tüketiliyor olması bölgenin gastronomik bir lezzeti olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Alanyazın incelemesinde Almus yöresel mutfağına ait çalışmaların azlığı bu alanda çalışmalar yapılmasının gerekli olduğunu göstermektedir. Almus yöresinin turizm kollarının yanında gastronomi turizminin de desteklenmesi yöre halkıyla birlikte birçok paydaşın birlikte çalışmasına bağlıdır. Bu paydaşların arasında dergi, gazete, televizyon programları, gastronomi okulları, gastronomi tur şirketleri önemli bir paya sahiptir.

Şeker pancarının bu yörede yaygın olarak ekilmesi malzemenin kolay bulunur olmasını saęlamıŐtır. Şeker pancarının baŐındaki yeşil yaprakların dallarıyla dal turşusu yapılırken, ortasındaki filizlerin ince dallı yapraklarıyla il turşusu yapıldığı tespit edilmiŐtir. Yöre insanı tarafından kış soğuklarında hastalıklara karşı direnç kazandırdığına, bağırsakları çalıŐtırdıęına, baęıŐıklık sistemini güçlendirdiğine ve antioksidan özelliğe sahip olduğuna inanılması yörede tüketimini teşvik etmektedir.

Gıda israfının önemli olduğu günümüzde, yenilebilir sebze ve meyvelerin atık olarak kullanılan kısımlarının il turşusu örneğindeki gibi değerlendirilmesi önemlidir. Araştırma esnasında ortaya çıkan bilgiler sonucunda yörede oldukça önemli miktarda hasadı yapılan Şeker pancarının il turşusu dışında dal ve vb. kısımlarının da değerlendirilebileceği ortaya çıkmıştır. Bunda sonraki çalıŐmalarda verimli Anadolu topraklarında yetiŐen gıda ürünlerinin geçmiŐte yöresel mutfaklarda ne Şekilde değerlendirildiğinin ve servise sunulduğunun incelenmesi hem gastronomik hem ekonomik açıdan önem arz etmektedir. il turşusunun geleneksel bir ürün olarak tanıtılması, yöre halkının üretim ve pazarlama konusunda desteklemesi gastronomik bir ürün olarak kırsal kalkınmaya katkı sağlaması açısından önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Ak, İ. ve Uzatacı, A. (2001). Şeker Pancarı Yapraklarının Hayvan Beslemede Kullanımı, *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fak. Dergisi*, 32 (I), 95-99.

Akbaba, A. ve etinkaya, N. (2020). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, Ankara/Kızılay: Detay Yayıncılık.

Akturfan, M. ve Şen, A. (2019). Karaman Mutfak Kültürüne Ait Etlielmek zerine Nitel Bir Araştırma, H. MuŐmal, E. Yüksel ve M.A. Kapor (Ed.), *Karaman Araştırmaları II* içinde (s. 708-7). Palet Yayınları.

Akturfan ve Şen (2022). Ermenek Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Lezzet: Tarhanabaşı. Can, .P., Hastaoğlu E. ve Saraç, M.G. (Ed.), *International Congress on Food Researches* içinde 214-224. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.

Balcazar, J.L., Blas, I., Ruiz-Zarzuela, I., Cunnigham, D., Vendrell, D. and Muzquiz, J.L. (2006). The Role of Probiotics in Aquaculture. *Veterinary Microbiology*, 114: 173-186.

Badem, A. ve Akturfan, M. (2020). Yöresel Bir orba: Arabaşı (Arap aŐı, Ara aŐı). M.S. Kktığlı, Y.Seçim, M.M. Adabalı ve M.Yılmaz (Ed.), *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler içinde* (s.38-59). Konya BüyükŐehir Belediyesi Kültür Yayınları: 419

Bukvic, Z., Kralik, D., Milakovic, Z., Bogut, I., and Milos, S. (2008). Cereal Research Communications. *Supplement: Proceedings of the VII. Alps-Adria Scientific Workshop*, Stara Lesna, Slovakia, 36, ss.575-578.

CanbaŐ, A. ve Fenercioğlu, H. (1984). Őalgam Suyu zerine Bir Araştırma, *Gıda*, 9(5):279-286.

Creswell, J.W. (2013). *Qualitative Inquiry and Research Design Choosing Among Five Approaches*, SAGE Publications.

Duraisam, R., Salelgn, K., Berekete, A.K. (2017). Production of beet sugar and bio-ethanol from sugar beet and its bagasse: A review, *International Journal of Engineering Trends and Technology*, 43(4): 222-233.

- Essich, L., Nkebiwe, P., Schneider, M., and Ruser, R. (2020). Is Crop Residue Removal to Reduce N₂O Emissions Driven by Quality or Quantity? A Field Study and Meta-Analysis, *Agriculture*, 10, 546: 4-20.
- Eyüpoğlu, A. C. (1967). Şeker Fabrikasyonun Tarihçesi ve Türkiye'den Şeker Sanayi, *Kimya Mühendisliği*, 3(23): 14-25.
- Gürbüz, A. (2005). Kastamonu'ya Gelen Yerli Turist Profilini Belirlemeye Yönelik Bir Uygulama, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 75- 92.
- <https://evrimagaci.org/seker-pancarinin-yapisi-ve-insan-sagligi-uzerindeki-etkileri-9125>> [Erişim Tarihi: 15.10.2022].
- <https://www.alpullu.org>> [Erişim Tarihi: 15.10.2022].
- Lopez, X. A. A. and Martin, B. G. (2006). Tourism And Quality Agrofood Products: An Opportunity for The Spanish Countryside, *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 97(2): 166-177.
- Özer, S. (2021). Türkiye'de Şeker Sanayisi (1925-1950), *Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 17(33):95-124.
- Pekyaman, A. (2008). *Turistik Satınalma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma*, Basılmamış Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.
- Rand, G.E., Heath, E., Alberts, N. (2003). The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing, *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3/4): 97-112.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı, *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 7/4, Fall 2012, p. 2675-2695, Ankara-Turkey.
- Sunulu, S. ve Dumlupınar, Z. (2020). Şeker Pancarı (Beta Vulgaris L.) Üretimi İçin Dönemsel Bir Tehdit; Karadrina [Spodoptera Exigua (Hübner)] (Lepidoptera: Noctuidae), *Black Sea Journal of Agriculture*, 3(4): 317-323.
- Şanlıbaba, P. ve Sungur, B. (2009). Probiyotik Gıdalar, *I. Uluslararası 5. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu*, 27-29 Mayıs, Konya, ss: 678-683.
- Tamang, JP. (2010). Diversity of Fermented Foods. Fermented Foods and Beverages of the World içinde, Tamang JP, Kailasapathy K (ed), *CRC Press New York*, United States of America, ss. 41-84.
- Tokatlı, M., Dursun, D., Arslankoz, N., Şanlıbaba, P., ve Özçelik, F. (2012). Turşu Üretiminde Laktik Asit Bakterilerinin Önemi, *Akademik Gıda*, 10(1):70-76.
- Türkay, O. (2014). Destinasyon Yönetimi: Yönetim Bilim Bakış Açısıyla İşlevler, Yaklaşımlar ve Araçlar, *Detay Yayıncılık*, Ankara, 10(2):1-10.
- Yeşil, M. ve Yılmaz, H. (2013). Tozanlı Havzası Tokat-Almus İlçesi Ekolojik Temelli Kırsal Peyzaj Planlaması. *Akademik Ziraat Dergisi*, 2(2): 63-74.
- Yıldız, Ö. A. (2016). *Gastronomi ve Turizm*. (1.Basım), Ankara: Detay Yayıncılık.