

DENİZLİ GASTRONOMİ TURİZMİNDE GELENEKSEL ÜRÜN OLARAK DENİZLİ TANDIR KEBABI

Denizli Tandır Kebab as a Traditional Product in Denizli Gastronomy Tourism

Prof. Dr. Serkan BERTAN

Pamukkale Üniversitesi

E-posta: serkanbertan@yahoo.com

Orcid ID: 0000-0002-9424-5011

Öz

Doğal ve kültürel değerler açısından oldukça zengin olan Denizli, turizm açısından oldukça önemli bir destinasyondur. Denizli termal turizm, kültür turizmi, şehir turizmi, kırsal turizm, balon turizmi ve gastronomi turizmi açısından birçok turistik değere sahiptir. Gastronomi turizmi açısından Denizli Tandır Kebabını tanıtmak, toplumsal bilinç oluşturmak ve Denizli'nin gastronomi turizminden alacağı payı artırmak oldukça önemlidir. Bu çalışmada Denizli turizm potansiyeli ele alınmış geleneksel ürün olarak Denizli Tandır Kebabı ile ilgili yorumlar değerlendirilmiştir. Bu değerlendirmeler lezzet, hizmet, atmosfer, personel ve değer olmak üzere 5 tema kapsamında ele alınmıştır.

Anahtar kelimeler: Geleneksel Ürün, Tandır Kebab, Denizli Tandır Kebab, Denizli.

Abstract

Denizli, which is rich in natural and cultural values, is a very important destination in terms of tourism. Denizli has many touristic values in terms of thermal tourism, cultural tourism, city tourism, rural tourism, balloon tourism and gastronomy tourism. In terms of gastronomy tourism, it is very important to promote Denizli Tandır Kebab, to create social awareness and to increase the share of Denizli in gastronomy tourism. In this study, Denizli tourism potential was discussed and reviews about Denizli Tandır Kebab as a traditional product were evaluated. These evaluations were handled within the scope of five themes: flavor, service, atmosphere, staff and value.

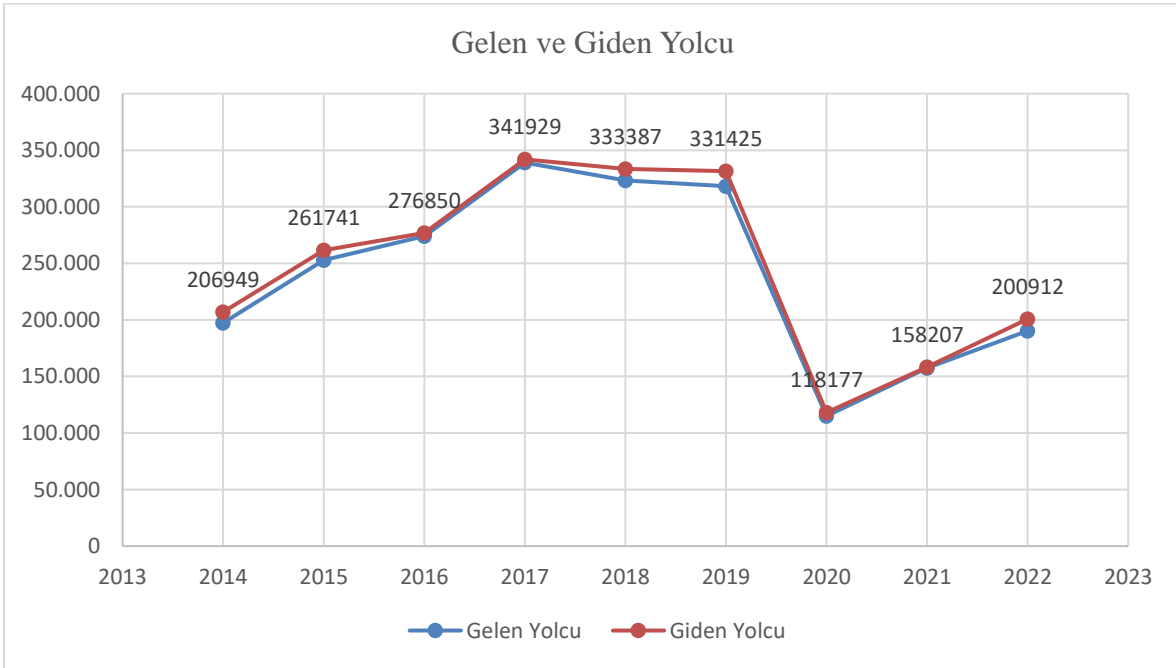
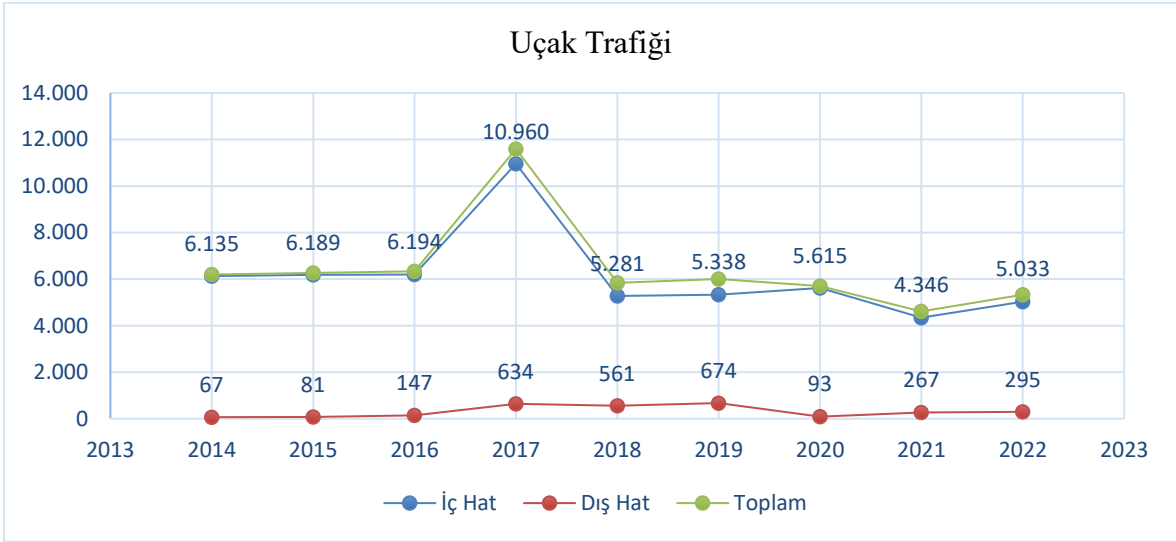
Key words: Geographical Indication, Traditional Speciality Guaranteed, Tandır Kebab, Denizli Tandır Kebab, Denizli.

Giriş

Gastronomi turizmi açısından Denizli Tandır Kebabını tanıtmak, toplumsal bilinç oluşturmak ve Denizli'nin gastronomi turizminden alacağı payı artırmak amacıyla bu çalışmada Denizli ilinin turizm potansiyeli ele alınmış geleneksel ürün olarak Denizli Tandır Kebabı ile ilgili yorumlar incelenmiştir.

Denizli Çardak Havalimanı uçak trafiği incelendiğinde 2017 yılında iç hat uçuşlarda, 2017, 2018 ve 2019 yıllarında dış hat uçuşlarda artış olmuş fakat 2020 ve 2021 yıllarında ise pandemiden dolayı gelen ve giden yolcu sayılarında düşüş yaşanmıştır.

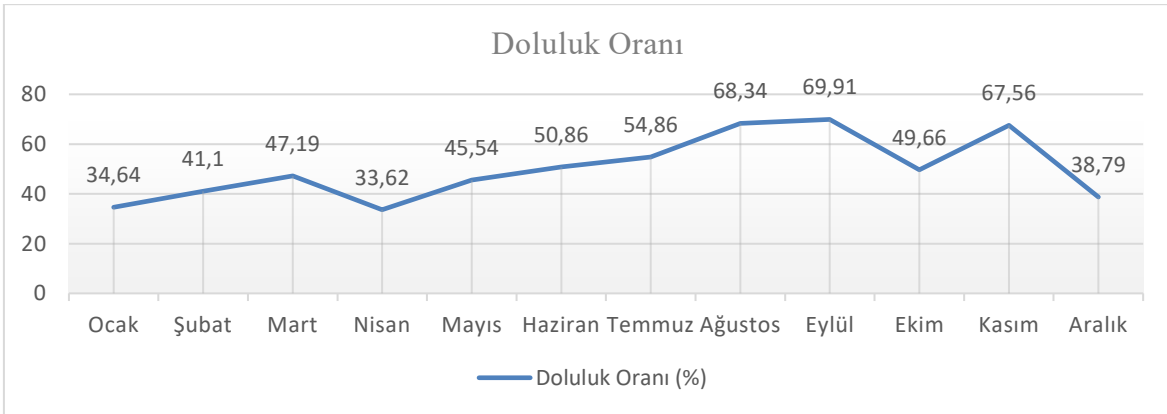
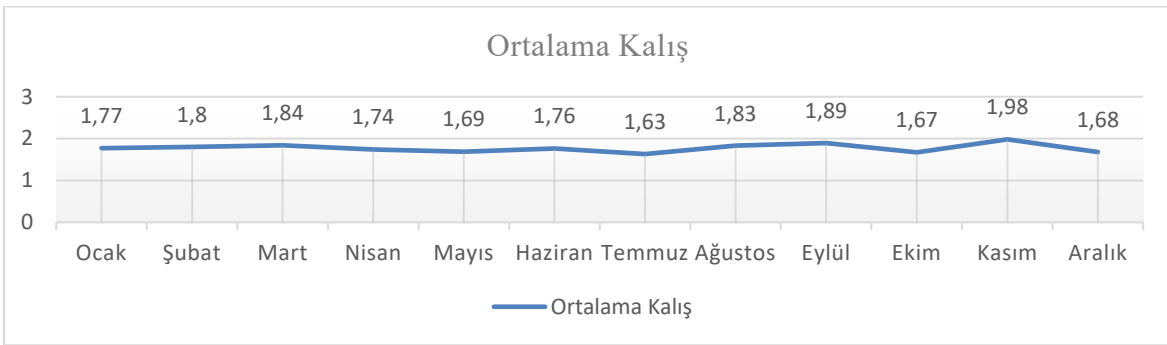
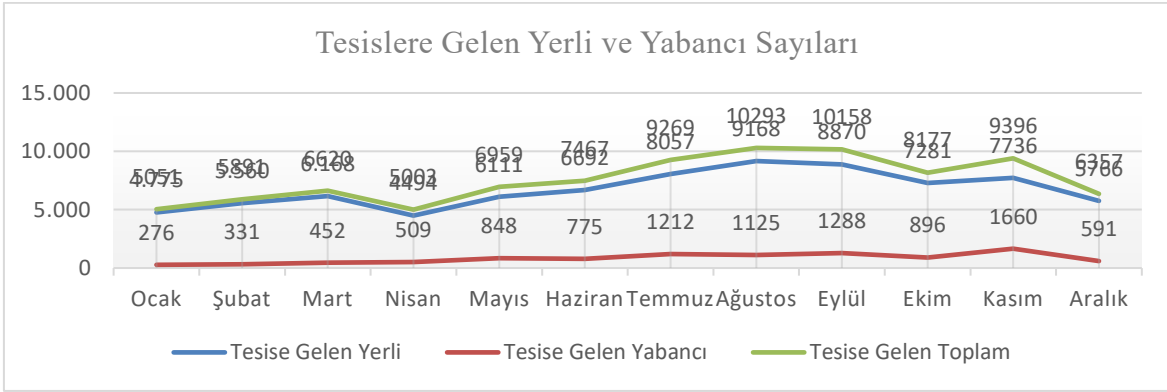
Grafik 1. Denizli Çardak Havalimanı Uçak Trafiği ve Gelen-Giden Yolcu Sayısı



Kaynak: Devlet Hava Meydanları İşletmesi Genel Müdürlüğü, 2023.

Denizli Merkezefendi ilçesi konaklama istatistikleri ele alındığında yerli ziyaretçilerin oranları oldukça yüksek, yerli ziyaretçiler daha çok Ağustos ve Temmuz aylarında, yabancı ziyaretçiler ise Kasım ve Eylül aylarında konaklama tesislerinde kalmakta, ortalama kalış süreleri 1,63 ile 1,98 arasında, doluluk oranları ise % 33,62 ile % 69,91 arasındadır.

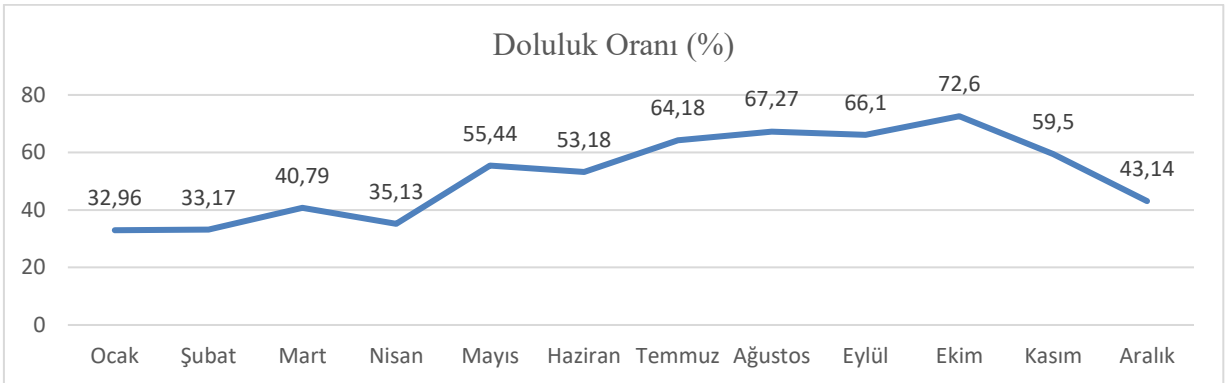
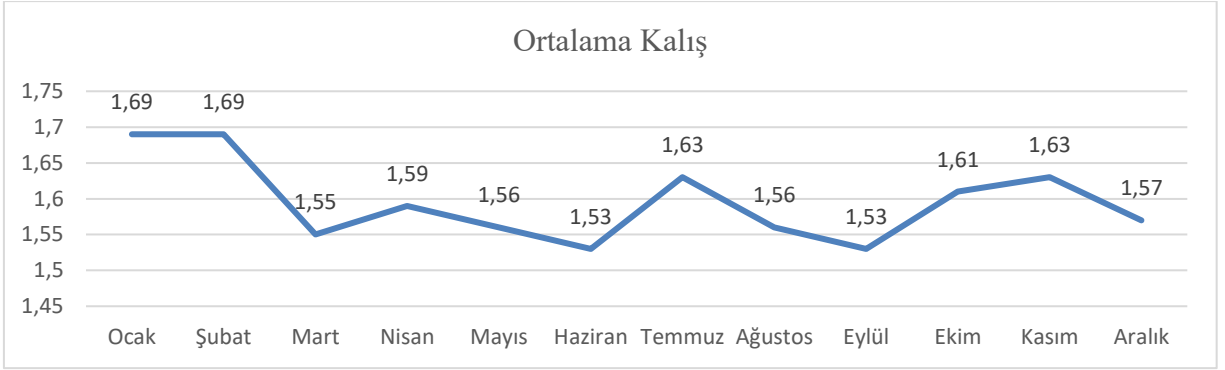
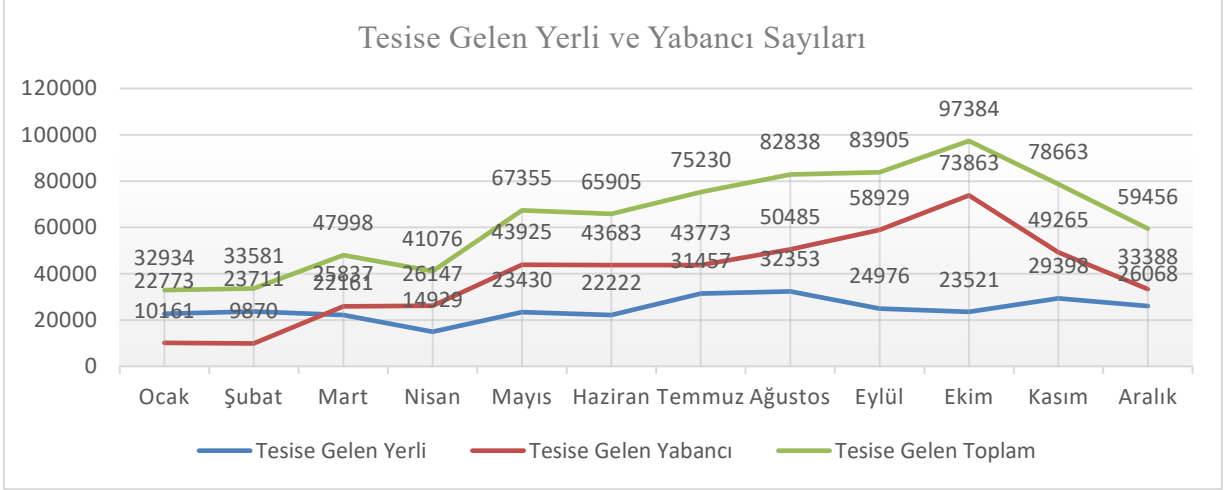
Grafik 2. Denizli Merkezefendi İlçesi Konaklama İstatistikleri



Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023.

Denizli Pamukkale İlçesi konaklama istatistikleri incelendiğinde Ocak ve Şubat aylarında yerli ziyaretçiler, diğer aylarda ise yabancı ziyaretçiler daha fazla konaklama tesislerinde kalmaktadır. Özellikle Eylül, Ekim ve Kasım aylarında yabancı ziyaretçiler daha fazla konaklama tesislerinde kalmakta, bu tesislerde ortalama kalış süreleri 1,57 ile 1,69 arasında doluluk oranları ise % 32,96 ile % 72,6 arasındadır.

Grafik 3. Denizli Pamukkale İlçesi Konaklama İstatistikleri



Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023.

Denizli Pamukkale ve Merkezefendi ilçelerinde; Atatürk ve Etnografya Müzesi, Cumhuriyet Müzesi ve Cumhuriyet Eğitim Müzesi, Teleferik/ Bağbaşı Yaylası, Seyir Tepesi, Konyalıoğlu Evi (Mavi Ev) Osman Bey Konağı, Denizli Horozu Cam Heykeli, Tarihi Balcı Evi ve Zeynep Karaaslan Folklorik Bez Bebek Müzesi, Kent Müzesi, Gazi İlk Mektebi, Tarihi Kaleiçi Çarşısı, Bayramyeri Meydanı, Vakıflar Hamamı ve Babadağlılar Çarşısı bulunmaktadır. Etlı Nohut, Katmer, Tarhana, Denizli Tandır Kebabı, Kuru Patlıcan Dolması, Keşkek, Etlı Bamyası, Fasulye, İrmik Tatlısı, Gazoz ve Denizli Tandır

Kebabı bu ilçelerde yer alan yöresel lezzetlerdir. Bu lezzetler arasında yer alan fırında, ete herhangi bir işlem geçirmeden geleneksel yöntemlerle pişirilen ve pide ile servis edilen Denizli Tandır Kebabı Denizli şehir merkezinde gastronomik ürün olarak oldukça önemlidir.

Geleneksel Ürün ve Denizli Tandır Kebabı

Menşe adı veya mahreç işareti kapsamında olmayan, geleneksel olarak en az otuz yıldır yapıldığı kanıtlanan, geleneksel malzeme ile üretilen veya geleneksel şekilde üretim yöntemi ile yapılan tüm ürünler geleneksel üründür (<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.6769.pdf>). Ülkemizde coğrafi işaret ürünlerin % 74,5'i mahreç işareti, %25,1'i menşe adı ve %4'ü ise geleneksel ürün adı almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023). Tablo 1'de belirtildiği gibi geleneksel ürün olarak ilk ürün Çakallı Menemeni, daha sonra Ezo Gelin Çorbası, Denizli Tandır Kebabı, Şevketi Bostan, Döner ve Ayvalık tostı coğrafi işaret almıştır.

Tablo 1. Geleneksel Ürünler

| Coğrafi İşaretin Adı | Başvuru Tarihi | Tescil Numarası | Tescil Tarihi | Ürün grubu | Başvuru Yapan/Tescil Ettiren | Durumu |
|----------------------------------|----------------|-----------------|---------------|---------------------------------|---|----------|
| Çakallı Menemeni | 07.08.2019 | G1 | 25.02.2020 | Yemekler ve çorbalar | Samsun Ticaret Borsası | Tescilli |
| Ezo Gelin Çorbası | 20.12.2017 | G2 | 10.09.2020 | Yemekler ve çorbalar | Oğuzeli Belediyesi | Tescilli |
| Denizli Tandır Kebabı | 25.07.2019 | G3 | 08.10.2020 | Yemekler ve çorbalar | Denizli Ticaret Borsası | Tescilli |
| Şevketi Bostan / Şevket-i Bostan | 16.12.2020 | G4 | 11.08.2021 | Yemekler ve çorbalar | Söke Ticaret Odası | Tescilli |
| Döner | 13.05.2020 | G5 | 09.12.2021 | İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri | Uluslararası Döner Federasyonu (UDOFED) | Tescilli |
| Ayvalık Tostu | 15.06.2022 | G6 | 27.01.2023 | Yemekler ve çorbalar | Ayvalık Belediyesi | Tescilli |

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

Denizli Tandır Kebabı, ürünlerin ve kültürün korunması sağlayan geleneksel ürün kategorisinde, yemekler ve çorbalar ürün grubu kapsamında coğrafi işaret almıştır (Işkın ve Genç, 2020; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023). Tandır Kebabı olarak Akşehir Tandır Kebabı, Arapgir Tandır Kebabı, Denizli Tandır Kebabı ve Yozgat Tandır Kebabı coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Aşağıda tabloda belirtilen kebablar mahreç ürünler kapsamında coğrafi işaret almıştır.

Tablo 2. Coğrafi İşaretli Mahreç Ürünler

| | |
|--|-----------------------------------|
| Gaziantep Altı Ezmeli Kebap (Kuşbaşı Kebabı, Kıyma Kebabı) | Kayseri Fırın Ağzı Kebabı |
| Gaziantep Sebzeli Kebap | Kilis Ekşili Kebabı |
| Adana Kebabı | Konya Fırın Kebabı (Fürun Kebabı) |
| Afyon Kebabı | Malatya Kâğıt Kebabı |
| Aksaray Tulum Kebabı | Muğla Sulu Kebabı |
| Akşehir Tandır Kebabı | Nevşehir Testi Kebabı |
| Alucra Oğlak Kebabı | Oltu Çağ Kebabı |
| Antakya Kâğıt Kebabı | Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı |
| Arapgir Tandır Kebabı | Siirt Büryan Kebabı |
| Bitlis Büryan Kebabı | Tarsus Kebabı |
| Boyabat Sırık Kebabı | Taşköprü Kuyu Kebabı |
| Bursa Döner Kebabı | Tokat Kebabı |
| Diyarbakır Ciğer Kebabı | Şanlıurfa Patlıcanlı Kebabı |
| Diyarbakır Kemikli Kebabı | Şanlıurfa Ciğer Kebabı |
| Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı | Şanlıurfa Haşhaş Kebabı |
| Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı | Şanlıurfa Kazan Kebabı |
| Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı | Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı |
| Emet Kebabı | Şanlıurfa Soğan Kebabı |
| Gaziantep Çağırtlak Kebabı / Cartlak Kebabı | Yozgat Desti Kebabı |
| Gaziantep Küşleme Kebabı | Yozgat Tandır Kebabı |
| Gaziantep Sarımsak Kebabı | İscehisar Mermer Kebabı |
| Gaziantep Simit Kebabı | Şanlıurfa Tepsi Kebabı |
| Gaziantep Yenidünya Kebabı | |
| Gaziantep Keme Kebabı | |

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023

1850 yıllarında kasaplar Denizli Tarihi Kaleiçi çarşısından küçükbaş hayvan alıp satmakta, kışın bu süreç kolay iken hava koşullarından dolayı yazın zorluklar yaşanmış, kasaplar satılmayan etleri fırınlarda pişirip pidelere sararak tüketmeye çalışmışlar, bu şekilde talebi giderek artan kebab, Denizli Ticaret Borsası tarafından Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 2019 yılında yemekler ve çorbalar ürün kategorisi altında başvuru yapılmış, 2020 yılında geleneksel ürün adı ile coğrafi işaret almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; <https://www.denizlikebabı.net/>).

Denizli Tandır Kebabı yemek ürünü kapsamında, yemekler ve çorbalar ürün grubuna 25.07.2019 yılında (Başvuru No: C2019/093) geleneksel ürün olarak Denizli Ticaret Borsası tarafından G3 tescil no ile başvurusu yapılmış 08.10.2020 yılında tescillenmiştir. Denizli Tandır Kebabı, etin herhangi bir işleminden geçirilmeden, sakız ağacı odunu ile yakılan duvarları tuğla ile örülmüş ve tabanı toprak özel tandır fırına belli şekilde dizilerek, kendi yağı ile belli bir sürede, geleneksel yöntemle pişirilerek, pide ile servis edilir.

Tablo 3. Denizli Tandır Kebabı

| |
|---|
| <p>Malzemeler:</p> <p>*Bir bütün kuzu genelde yaşına doldurmamış erkek süt kuzuları, *Servisi için pide, *Duvarları tuğla ile örülmüş ve tabanı toprak özel tandır fırında is koku çıkartmadığından ve yüksek ısı verdiğiinden sakız ağacı odunu, *Bakır Tava *Kütük *Satır</p> |
| <p>Yapılışı:</p> <p>*Sakız ağacı odunları ile fırın, yakılır, en az 2 saat tavllanır ve fırının (190-200°C) gelip gelmediği yani tava gelip gelmediği kontrol edilir. *Elde dövülmüş ve kalaylanmış en az 50 cm çapında yarısına kadar su doldurulmuş iki bakır tava fırının içine sağ tarafa yerleştirilir. Tavaların görevi hem buhar sistemi yapmış olur hemde kuzu dan sızan yağları toplama görevi görür ekmeçlerini bu yağlarla yağlayarak servis edilir. *Herhangi bir işlem veya terbiye yapılmayan bütün et boydan ikiye ayrılır, böbrek yatağı (fletö), kaburga, kürek (kol üstü) ve ön kol olacak şekilde dört parça demir şişler ile iki tarafından karşılamalı olarak şişlere takılır. *Etler yarısı su ile doldurmuş tavalardaki sulara temas etmeyecek ve şişlerin üzerinde dik duracak şekilde tavalara önce kürek, daha sonra böbrek yatağı, sonra ön kol ve en son kaburga olacak şekilde yerleştirilir ve bu şekilde en az 2 saat pişirilir. Etler fırının içine diziliş doğru sıralamanın sebebi öndeki kemikli parçalar arkadaki etleri siper eder koruma görevi görür. *Pişen etler sondan başa doğru önce kaburga, sonra ön kol, daha sonra böbrek yatağı ve en son kürek olacak şekilde çıkartılır, pide ekmeçinin üzerinde servis edilir.</p> |

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023, www.denizlikebabi.net

Bu çalışmada Denizli şehir merkezinde kebabçılarda sunulan geleneksel ürün olarak Denizli tandır kebabına yönelik yorumlar ele alınmıştır.

Araştırma Yöntemi

Nitel araştırma deseni kapsamında yürütölen çalışmada Denizli Tandır Kebabına ilişkin en az 200 yorumu olan 17 kebabçıya ait son yüz yorum değerlendirilmiştir. 17 kebabçıya ait 14.261 yorumdan 1.700 yorum değerlendirilmeye alınmıştır.

Tablo 4. Kebabçılar

| | Yorum | Puan |
|----|-------|------|
| K1 | 1.334 | 4,6 |
| K2 | 306 | 4,2 |
| K3 | 816 | 4,4 |
| K4 | 1546 | 4,4 |

| | | |
|-----|-------|-----|
| K5 | 632 | 4,4 |
| K6 | 1269 | 4,3 |
| K7 | 1.661 | 4,4 |
| K8 | 904 | 4,3 |
| K9 | 236 | 4,4 |
| K10 | 947 | 4,3 |
| K11 | 1285 | 4,9 |
| K12 | 319 | 4,8 |
| K13 | 312 | 4,7 |
| K14 | 359 | 4,0 |
| K15 | 252 | 4,3 |
| K16 | 1727 | 4,5 |
| K17 | 206 | 4,6 |

17 kebabçıya ait yorum değerlendirilmiş, en az 206, en fazla 1727 yorum bulunmakta, kebabçılara ait puanlar 4.0 ile 4,9 arasında değişmektedir.

Bulgular

Çevrim içi yorumlar lezzet, hizmet, atmosfer, personel ve değer olarak 5 temada değerlendirilmiştir. Lezzet teması altında, kebabın kuru, yanmış, yağlı, tatsız yavan, soğuk, çok parçalanmış şeklinde olumsuz ifadeler ile farklı zamanlarda lezzet farklılığının olduğu, etin kızarmışlık seviyesinin istendiği gibi olmadığı ve sığuşün taze olmayışı vurgulanmıştır. Hizmet teması kapsamında kebabın masaya gelmesinde bekleme süresi uzun olduğu, gecikmeler yaşandığı, siparişlerin verilme sırasına göre servis yapılmadığı, sistemli bir şekilde servisin gerçekleşmemesi, farklı masalarda farklı porsiyon miktarı, adisyonun kullanılmaması, sığuş miktarı ve ürünlerin farklı olması, kebabın ve pidenin yeterli sıcaklıkta olmaması, tepsinin veya masaya bırakılma şekli, sıvı sabunun olmayışı, tuvaletlerin yeterli hijyen koşullarına sahip olmaması, menaj takımının yağlı bir şekilde olması ile ilgili ifadeler bulunmaktadır. Atmosfer teması kapsamında kebab salonlarının yeterli büyüklükte olmayışı, masaların çok bitişik, masa aralarının dar olması, hijyen ve iklimlendirmenin yeterli olmayışı, dekorasyonda yöresel unsurların çok fazla yer almaması, aydınlatmanın yeterli olmayışı vurgulanmıştır. Personel teması kapsamında çalışan personelinin ilgisiz oluşu, nazik ve kibar davranmaması, anlamsız bir konuşurma içinde oluşu, zamanlamada sorunlar yaşanması (örneğin sığuşten önce kebabın gelmesi), personelin üniforma, kep, bone ve eldiven takmaması ifade edilmiştir. Değer teması kapsamında fiyatların yüksek olması, porsiyon miktarında farklılıklar oluşu, farklı fiyatlar uygulanması, sığuşten para alınması, istenmeden getiren ürünlerden para alınması, ikinci pideye ücret alınmasına vurgu yapılmıştır. Yorumlarda ayrıca en önemli sorunlardan bir tanesinin park yeri sıkıntısının olması ve bazı kebabçılarda tuvalet bulunmaması vurgulanmıştır.

Sonuç ve Öneriler

Yerli ve yabancı ziyaretçilerin şehir merkezine ziyaret etmeleri için şehir merkezi odaklı yaklaşımlar benimsenerek geleneksel ürün olan Denizli Tandır kebabı daha fazla tanıtılmalıdır. Denizli Tandır Kebabı ile ilgili ayrıntılı bir bilgi verici materyal masalarda karekod ile yer almalı ve misafirlerin görebileceği yerlere asılmalıdır.

Denizli tandır kebabının yanında yorumlarda söğüş (Domates, Biber, Sogan, Maydonaz), Ayran (İsli/yanık), pide, közlenmiş sogan, kuru biber, Türk Kahvesi, Gazoz, irmik tatlısı ve helva sunulduğu belirtilmiştir. Bu durum kebabçılar arasında farklılıklar oluşturduğundan ürünler hakkında karekodlu menüler hazırlanmalıdır. Karekodlu menülerde geleneksel ürün Denizli Tandır Kebabının özellikleri (Yağlı/Yağsız, Kemikli-Kemiksiz) ve çatal bıçağın neden kullanılmadığı hakkında ayrıntılı bilgi verilmelidir. Kebabın yanında sunulan ayran hakkında bilgilendirme bulunmadığından yanık kokulu farklı bir tad olduğundan bazı misafirler tarafından olumsuz yorumlar gözlemlenmiştir mutlaka ayran hakkında karekodlu bilgilendirme yapılmalıdır. Hijyene dikkat edilmeli, malzemelerin muhafaza edildiği yerlerin depolama koşulları uygun olmalıdır. Çünkü etin nereden temin edildiği ve saklanma koşulları oldukça önemlidir.

Denizli Tandır kebabının geleneksel ürün olduğu vurgu yapılarak tanıtım yapılmalıdır. Kebabçıların bulunduğu tarihi kaleiçi çarşısında büyük kuppeli fırın yapılarak tanıtımı yapılmalı, bu yapının içinde Denizli Tandır Kebabı hakkında bilgilendirme gerçekleştirilmelidir. Çalışan personel güler yüzlü olmalı ve temizliklerini dikkat etmelidir. Çalışanlara mutlaka Denizli Tandır kebabı hakkında mesleki eğitimler ile bilgiler verilmeli, sunum geleneksel olmalı ve kebab özel hazırlanan pide ile sunulmalıdır. Kebab konusunda misafirler bilgilendirilmeli, mekanlar Denizli ile ilgili yöresel simgelerini yansıtmalı ve geleneksellik korunmalıdır. Ayrıca şehir girişlerinde Denizli tandır kebabı hakkında bilgilendirici levhalar konulmalıdır.

Kaynakça

- Devlet Hava Meydanları İşletmesi Genel Müdürlüğü (2023). Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı, <https://www.dhmi.gov.tr/Sayfalar/Istatistikler.aspx>, ([Erişim Tarihi: 14.07.2023].
- Işkın, M., & Genç, K. (2020). Gastronomi turizmi açısından geleneksel ürün adı tescilinin önemi: Çakallı menemeni. *Akademik Gastronomi Çalışmaları, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları*, 42, 267-281.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2023). Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü, <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9851/turizm-istatistikleri.html>, ([Erişim Tarihi: 19.01.2023].
- Sınai Mülkiyet Kanunu, <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.6769.pdf>, ([Erişim Tarihi: 15.05.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret>, ([Erişim Tarihi: 15.06.2023]. Türkiye İstatistik Kurumu, 2023. <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=egitim-kultur-spor-ve-turizm-105&dil=1>, ([Erişim Tarihi: 15.01.2023].

İnternet Kaynakçası

- <https://www.denizlikebabı.net/>, [Erişim Tarihi: 14.03.2023].
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.6769.pdf>, ([Erişim Tarihi: 15.03.2023].