



İçel Dergisi

<http://publish.mersin.edu.tr/index.php/icel>

e-ISSN: 2791-8599



Turizmde yerel tatlar ve yaşayan insan hazineleri, Tak, Tak Helva Ustaları Ustaları: Ali Aydoğdu ve Özgün Emre Aydoğdu

Uysal Yenipınar*¹

¹Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Mersin, Türkiye, uysalyenipinar@mersin.edu.tr

Kaynak Göster: Yenipınar, U. (2022). Turizmde yerel tatlar ve yaşayan insan hazineleri, Tak, Tak Helva Ustaları Ustaları: Ali Aydoğdu ve Özgün Emre Aydoğdu. İçel Dergisi, 2 (2), 91-106

Anahtar Kelimeler

Turizm ve Yerel Tatlar
Yaşayan İnsan Hazineleri
Ermenek Tak-Tak helvası

Araştırma Makalesi

Geliş: 01.07.2022
Kabul: 04.10.2022
Online: 30.12.2022

Öz

Turizm, bir kentin ulaşmak istediği hedeflere varmada ekonomik katkı sunan önemli sektörlerden biridir. Günümüzde turistlerin beklentileri arasında kültürün bir parçası olan farklı tatlar keşfetme arzusu önemli bir yer tutmaktadır. Toplumlar sağlıklı beslenme bilinci, geleneksel ve doğal besinlerden üretilen tatların önemini artırmış ve mutfak kültürünün somut olmayan kültürel miras kapsamına alınmasını sağlamıştır. Makale konusu olarak; ilginç isimli geleneksel tak tak helva seçilmiştir. Helvanın ismini çocuklar vermiştir. Tak tak helva Ermenek ilçesinde geleneksel şekliyle üretilmektedir. Helvanın son üreticileri ise baba ile oğludur. Çalışmanın amacı; Tak tak helva üretiminin devam etmesi, Ermenek ve Taşeli Bölgesi ilçelerinin kültürel belleğinin gastronomi turizmi aracılığı ile tanıtılıp, gelecek nesillere taşınmasına katkı sunmaktır. Geleneği günümüzde yaşatmaya devam eden baba Ali Aydoğdu ve oğlu Özgün Emre Aydoğdu'nun mesleki deneyimlerinin Türkiye Yaşayan İnsan Hazineleri Listesine kaydedilerek yaşatılmasına değecek özelliklere sahip olduğu deneyimlenmiştir.

National living human treasures: Tak, Tak Halva Masters: Ali Aydoğdu and Özgün Emre Aydoğdu

Keywords

Living Human Treasures
Tourism and Local Tastes
Ermenek Tak Tok Halva

Research Article

Received: 01.07.2022
Accepted: 04.10.2022
Online: 30.12.2022

Abstract

Tourism is one of the important sectors that provides an economic contribution to a city in reaching the goals to achieve. At present time, the desire to discover different tastes, which are part of the culture, has an important place among the expectations of tourists. Awareness of healthy nutrition in societies has increased the importance of tastes produced from traditional and natural foods and has ensured that culinary culture is included in the scope of intangible cultural heritage. As the subject of the article, traditional Tak Tak, halva with an interesting name was chosen. The children gave the name to the halva. Tak Tak halva is produced in the traditional way in Ermenek district. The last producers of it are father and son. The aim of this study is to contribute to sustainability for the cultural memory of Ermenek districts of Taşeli and to transmit it to the future generation. It has been observed that the professional experiences of father Ali Aydoğdu and his son Özgün Emre Aydoğdu, who continue to keep the tradition alive today. They deserve to be registered in the Living Human Treasures List in Türkiye.

1. Giriş

Bölgelere özgü tatların turistik ürün olarak değerlendirilmesi, yerel tatların gelecek kuşaklara aktarılıp yaşatılmasına önemli bir katkı sunacaktır. Kentleri rakiplerinden farklı kılacak en önemli özellik sahip olduğu benzersiz kültürel miraslarıdır. Turizmde ülkesel pazarlama yerine kent destinasyonlarının pazarlanması tercih edilmeye başlamıştır. Kent pazarlamasında, kentin öz kaynaklarına uygun olarak imaj yaratıp tanıtılması önemlidir. Turistik destinasyonlarda kitle turizminin yanı sıra kültürel miras, kültür turizmi, gastronomi turizmi, özel ilgi turizmi gibi turizm çeşitleri için bu çekiciliklerin yaşatılmasının önemini artmıştır. Türkiye’de Somut Olmayan Kültürel Miras’ın Korunması Sözleşmesi kapsamında Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, ilgili Sivil Toplum Kuruluşu, akademisyen, gelenek taşıyıcıları ve aktarıcılarında oluşan bir komisyon oluşturularak “Somut Olmayan Kültürel Miras ve Ulusal Envanteri” ve “Yaşayan İnsan Hazinesi ulusal Envanteri” hazırlanmıştır [1]. 1984 yılında Uluslararası Eğitim, Bilim, Kültür Organizasyonu (UNESCO) tarafından başlatılan uygulamalar günümüzde devam etmektedir. Anılan uygulamalar turizmin öz kaynaklarını koruyarak sürdürülmesine önemli bir katkı sunmaktadır. Turizm kenti olma şansı yakalayan kent ve ilçelerin en önemli özellikleri rakiplerinin taklit edemeyeceği özgün ve eşsiz turistik ürünlere sahip olmasıdır. Sahip olunan tarihi, kültürel ve doğal benzersiz değerleri korumaya devam eden destinasyonlar sürdürülebilirliklerini koruyabilmektedir. Bu koruma bütüncül olmalıdır. Üretilen özgün yiyecek ve içecekler, üretim yeri olan bağ ve bahçeler, doğal besinlerin işlenmesiyle elde edilen kışık yiyecek ve içecekler, şırana, dibek, odun fırını vb. besin işliklerinin de korunmasını gerektirmektedir. Genellikle yerel besinlerin nerede, ne zaman, nasıl üretilip tüketileceği gibi ayrıntılı ve önemli bilgiler yazılı olmayıp yerel halkın, bazen birkaç kişinin belleğinde saklıdır. Çünkü bu bilgiler onlara aileden ve yaşanan çevreden gözlem, deneyim ve sözlü kültürle aktarılmıştır. Türkiye’de tarihi kent veya kasabaların sahip oldukları somut eserler, somut olmayan mirasın etkisiyle şekillenmiştir. Çarşılar, sokaklar, hamamlar, pastaneler, ibadethaneler, yiyecek üretim ve saklama yerleri kültürel aktarımla bağlantılı olmuştur. Somut olmayan miras, Somut mirasın oluşmasına da neden olmuştur. Bu nedenle her ikisinin birden korunması gerekmektedir. Geleneğin aktarıcısı konumundaki kişilerin korunması, bu mirasın gelecek nesillere aktarılması ile mümkün olacaktır. Turistik yerleşimlere özgü yiyecek üretim alanları, üreten kişiler, bu üretimleri değerlendiren işletmeler ve işletmecilerinin ve tüketici halkın birlikte değerlendirilmesi söz konusudur. Turizm kenti olma şansı yakalayan ve bunu sürdüren kentlerin, rakiplerinin taklit edemeyeceği doğal, tarihi, kültürel, özgün ve benzersiz ürünlerine sahip çıktığı ve gelenekselliğini koruduğu gözlenmiştir. Somut olmayan kültürel mirasın maddi kültür içinde yaşam kazanışı da tek yönlü bir koruma yaklaşımının eksik olması anlamına gelmektedir. Buradan hareketle tek yönlü bir koruma yaklaşımının kültür mirasını yaşatmaktan ve korumaktan çok bir hatırlatma sağlayacağı söylenebilir. Koruma yaklaşımlarındaki bu bütüncül yaklaşım dönüşümü sürdürülebilir kalkınma ilkeleri bağlamında değerlendirildiğinde de önem kazanmaktadır. Birleşmiş Milletler Eğiti, Bilim, Kültür Kurumu son yıllarda sürdürülebilir kalkınma ilkelerinin getirdiği bütünsel yaklaşımlarla ilişkili olarak somut ve somut olmayan kültürel mirasın bir arada korunmasına önem verilmektedir. Bu nedenle kültürel mirasın korunmasında kültürün “dinamik” ve “durağan” özelliklerinin dikkate alınması, kültür politikalarının “güncelleme”, “sergileme”, “yenileme” gibi önemli kavramlar üzerine kurulup içselleştirilmesi koruma yaklaşımları açısından önemlidir [2] Sürdürülebilirlik ise, bu mirası günümüze taşıyan ve “Yaşayan İnsan Hazinesi” olarak tabir edilen kişilerin bulunup, korunması, sahip çıkılması ve taşıdıkları kültür değerlerinin genç kuşaklara aktarılmasıyla mümkündür [3-4]. İnsanların geçmişini ve ortak kolektif kimliği pekiştiren kültürel miras değerlerinin günümüz toplumlarında yaşatılması ve korunması güçleşmiştir [5]. Somut Olmayan Kültürel Miras kapsamına giren geleneksel yiyecek ve içeceklerde; üretimin ilk aşamasından son aşamasına kadar geleneksel yöntemler kullanıldığı bilinmektedir. Geleneksel tatlar ve lezzetlerin niteliğini coğrafi konum, topografya, iklim, su kaynakları, üretim şekli gibi süreçler de etkilemektedir.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Yerel yiyecekler-Coğrafya ve Turizm ilişkileri

Yerel yiyeceklerin korunup yasatılması; turizm kentlerinin sıradanlaşmalarını önlemekte ve fark yaratmaktadır. Zengin Türk mutfacı Anadolu topraklarının çeşitli ve doğal malzeme bereketine sahiptir. Fazla işlem görmeyen, tuza ve yağa gereksinim ihtiyacı olmayan bu lezzetli ürünler Anadolu topraklarında yetiştirilmeye devam etmektedir. Doğal ürünler güneşle yıkanan tarlalarda kendilerini korumak için kullandıkları vitaminler bakımından oldukça zengindir [6]. Günümüzde pek çok insanı önlenebilir hastalıklara yakalanmaktadır. Bunun en önemli sebebi maalesef hazır ve hızlı yemek kültürüdür. Son zamanlarda dünyanın pek çok yerinde geleneksel mutfaklara dönüş çabası başlamıştır. Bu hareket küresel uyanışın ayak sesleridir (Erdoğan, 2021:6). Turizm açısından zengin kaynaklara sahip Türkiye’de kültürel varlıkların turistler için bir deneyim unsuru olarak kullanılması hem kültürün tanıtılması hem de deneyimsel turizmin alanın genişletilmesi açısından önem arz ettiği düşünülmektedir [7]. Turizmde kültürün bozulmamış hali gerçek çekim nedenini oluşturmaktadır. Bu nedenle turizmde günü kurtarmak yerine, kurumsallaşmış, kendi gelenek ve göreneklerine uygun sağlıklı ve nitelikli

sürdürülebilir turistik ürünler geliştirilmesine önem verilmelidir. Az sayıda ve yerel değerlere saygılı, bunun bedelini ödemeye gönüllü olan turistlere hizmet sunulmasının zamanı gelmiştir. Turizm ve kültür iç içe geçen kavramlardır [8] Günümüzde turistin tatilinde farklı deneyimler kazanması kişisel gelişim açısından önemlidir. Gelişen teknoloji ile yiyecek ve içeceklerin kolay elde edilebilir olması, ürünlerin benzersizliğini ortadan kaldırmaktadır. Bu durum turizm hareketine katılan yerli ve yabancı turistlerin geleneksel sebze, meyve ve ürünleri ile bu ürünlerden üretilen yiyeceklere yönelmesine neden olmuştur. Buna paralel olarak doğal gıda ve yeme içme anlayışını benimseyen yeni nesil üreticiler de artmaya başlamıştır. Yemeğin, küreselleşmesi yöresel olan tekniklerin ve tatların uluslararası olmasını sağlayacağını, bu nedenle Türk Mutfağı geniş ürün yelpazesi ve kendine özgü uygulamalarıyla “gastronomik” rekabette önemli bir avantaja sahiptir [9].

Aslan, Güneren ve Çoban [10]; kültürel mutfağın turizm hareketinde bir çekicilik unsuru olarak kullanılması konusunda bir yörenin yöresel yemek kültürünün, bölgenin markalamasına katkı sağlayacağını ifade etmişlerdir. Bölgeler ve beldeler başkalarınınca kolay taklit edilemeyecek öz değerlerindeki turistik ürünler ile turizmde farklılık yaratabileceklerini fark etmişlerdir. Yöresel mutfağa turizm talebinin artması yerel tarım ve hayvancılığın gelişmesini teşvik etmiştir. Ek olarak yöresel yiyecekler halkın kültürel kimliğinin bir parçasını yansıttığı için aynı yiyeceklerin başka yerlerde tadılmasının mümkün olmaması nedeniyle turistlerin destinasyona olan sadakatini artırdığı bilinmektedir [11]. Taşeli Platosu’ nun Göksu Irmağı vadisinin özel iklim kuşağına sahip olması sebebiyle geleneksel üretim anlayışının sürdürülmesi devam etmektedir. Bölgenin zeytinyağı, kayısı vb. ürünleri Türkiye genelinde tanınırken tak tak helva gibi bazı imalata dayalı ürünler, yerellikten ulusallığa adım atmayı turizm sayesinde başarmayı ümit etmektedirler. Ermenek ilçesi Taşeli platosunun kuzeyinde yer almaktadır (Harita 1). Yüksek dağların ortasında güneye bakan bir yamaçta kurulmuştur. Günümüzde İstanbul’dan tur gruplarının gelmeye başlamasıyla büyük bir gölü andıran Ermenek baraj gölünde tekne turları düzenlenmeye başlanmıştır. Yaz aylarında Akdeniz kıyıları sıcak ve nemli iken, Orta Toros’ larda yer alan Taşeli platosunda hava serin ve bol oksijenlidir. Mikro Klima etkisi nedeniyle bölgenin sağlıklı organik ürünleri, yaz ve sonbahar aylarında yerli turistler tarafından tercih edilmektedir.

Ermenek Karamanoğullarının ilk başkentidir. Bu nedenle Ermenek ilçesinde Karamanoğullarından kalan tarihi cami, medrese ve taş ve ahşabın birlikte kullanıldığı geleneksel evleri, geleneksel çarşılar gibi somut eserlerin yanında tak, tak helva ve normal helva gibi geleneksel yiyecekler üretilmeye ve tüketilmeye devam etmektedir. İçilebilir tatlı sularının bolluğu da tak tak helvanın kalitesine etki eden malzemeler arasında sayılabilir. Ermenek merkezinde yaz-kış akan bir çeşmeden buz gibi pınar suyu içmek mümkündür. Bir dağ yamacına kurulmuş olan Ermenek ilçe merkezinde Maraspoli Mağarası çok derin ve içilebilir kar suyu rezervine sahiptir. Mağara kişi sınırlaması ile yazın ziyaret edilebilmektedir. Mağaranın içi oldukça soğuk olduğu için, yazın bile ceket giyerek girmek gerekmektedir. Yerli guruplar tur dönüşünde Ermenek yayla pazarından yerel yiyecek ve içecek satın almaktadırlar. Diğer yandan dağlık yerde nem oranı düşük olduğu için kurutulmuş kırmızıbiber, sumak, pekmez, helva, tak tak helva, keş, maş, pembe ince zarlı domates, yeşil üzüm, üzüm kurusu, biber, tatlı sivri patlıcan vb. yiyecekler satın almaktadırlar. Türkiye’nin İstanbul’da Ofisi bulunan en prestijli seyahat avantajlarından biri sonbahar hasat sonunda Türk Grubunu trenle Karaman’a getirmektedir. Grup Karaman’ı gezip otobüsle, Taşeli Platosunun en yüksek kenti Ermenek’e hareket etmektedir. Ermenek merkezinde tarihi evleri, Selçuklu Camisi, Medresesi, tarihi çarşı ve Pazar yerinde alışveriş sonrası ve göl kıyısındaki otelde konaklanmaktadır. Bu tur programının Mersin seyahat acentacıları tarafından örnek alındığı bilinmektedir. Ermenek kapalı bir havzaya sahip olması nedeniyle geleneksel yaşam tarzını koruyabilmiştir. Orta Toroslar’ ın muhteşem zirvelerinin zengin bitki çeşitliliği ve bol oksijenli temiz havası, yazın koyunları ile yaylaya çıkan yörükler ve yörük çadırları ile benzersiz bir coğrafyaya sahiptir. Ermenek bu avantajlarına rağmen, ulaşımı güç kapalı bir havzada olduğu için, çok sayıda iddialı ürün yerel marka olarak kalmıştır. Taşeli Bölgesi tarihi dokusu, görkemli orta Toros Yaylaları ile zengin yiyecek içecek kültürüyle, yerli turistler için oldukça uygun fiyatlı ve kaliteli bir tatil destinasyonudur. Pandemi sonrası yabancı turistlerin kıyı bölgelerine akın etmeleri, konaklama ve yeme-içme işletmelerindeki fiyat artırmaktadır. Bu ve benzeri nedenlerle, yerli turistlerin Ermenek gibi doğal, serin, ürünü bol, fiyatları uygun ve konuksever Ermenek gibi yeni turizm alanlarına yöneleceği tahmin edilmektedir.

2.2. Yaşayan İnsan Hazinesi (YİH)

UNESCO’nun 1993 yılında düzenlenen bir toplantısında, eski Kore Cumhuriyeti Büyükelçisi Sang-Seek Park, ulusun koruma sistemini SOKÜM’ün yeniden canlandırılmasını geliştirmek için etkili bir önlem olarak bir “Yaşayan İnsan Hazinesi (YİH) Dünya Kaydı” oluşturulması önerisinde bulunmuştur. Yaşayan İnsan Hazinesi terimi (SOKÜM) konusunda farkındalığın artmasına katkıda bulunmuştur. 17 Ekim 2003 tarihinde UNESCO 32. Genel Konferansı’nda 192 üye ülkenin çoğunluğu ile “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” imzalanmıştır. Türkçe mevzuata “somut olmayan kültürel miras” olarak kabul edilmiştir. Sözleşme gelecek nesillere aktarılacak yerel bilgi, beceri ve pratiklerin tamamını kapsamaktadır [12]. Yaşayan İnsan Hazinesi YİH, usta kişilerin sanatlarını devam ettirebilmesi, çırak yetiştirebilmesi ve üretimlerini daha iyi koşullarda yapabilmesi, geleneksel bilginin korunması gibi pek çok amaca hizmet etmektedir. YİH sözleşmesinin “14. Maddesindeki eğitim konusuna gönderme yapılarak “usta-çırak ilişkisi” ve Yaşayan İnsan Hazinesi’nin genç ve gelecek kuşaklara sanatlarını aktarmasının kültürün korunmasındaki önemi vurgulanmıştır [13]. Usta-çırak

ilişkisiyle aktarılan geleneksel mesleklerde “öğrenmeye istekli çırak olmayışı nedeniyle, ustaların vefatı sonrası sanatları da beraberinde yok olmaktadır [14-15].

Yerel yiyeceklerin tescillenmesi, tanıtılması ve turizm ürününe dönüştürülmesinde coğrafi işaretleme önemli bir araçtır. Coğrafi işaretleme yerel ürünleri tescilleyerek taklitlerine karşı yasal olarak korumaktadır. Yerel yönetimler coğrafi işaretlemeyi bölge turizmini geliştirmek için bir araç olarak kullanmaktadırlar [16]. Türkiye bu karara 2006 yılında çıkan bir kanunla taraf olur [13]. Bu faaliyetin etkisi beklenenden çok daha güçlü olmuş ve genel olarak Yaşayan İnsan Hazinesi terimi, Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) konusunda farkındalığın artmasına katkıda bulunmuştur. 2003 yılı sözleşmesiyle yürürlüğe giren Yaşayan İnsan Hazinesi (YİH) programı, üye devletlerin yetenekli gelenek sahiplerine ve uygulayıcılarına resmi tanınma sağlamayı teşvik etmeyi ve böylece onların bilgi ve becerilerinin genç nesillere aktarılmasına katkıda bulunmayı amaçlamıştır. Türkiye’de YİH programı, belirli ölçütler çerçevesinde belirlenip, envanter kaydı tamamlandıktan sonra bazı temel uygulamalar yapılmaktadır. Bu uygulamalardan biri de ustanın, YİH Türkiye Ulusal Envanterine kaydedilmesi nedeniyle ödül töreni düzenlenmesidir. Diğer yandan, YİH programına farklılığın artırılması, YİH’lerin tanıtımının yapılması amacıyla medya araçlarında YİH programı ve sanatçıları tanıtılmaktadır. Diğer yandan YİH, sergi, bilimsel toplantı, vb. etkinliklerde yer alması sağlanarak desteklenmekle birlikte bazı projeler de düzenlenmektedir [17]. YİH’in amacı kültürel mirası devam ettiren ustaların tanınırlığının artması, farkındalık yaratması, ödüllendirilmesi, çırak yetiştirmeye özendirilmesi ve üretimlerini daha iyi fiziksel koşullarda yapmasını sağlamaktır. Bununla birlikte kültürel miras unsurlarının yeniden oluşturulması, icra ve sunum için gerekli olan bilginin korunması da amaçlanmaktadır. YİH ünvanını alan kişilere maddi ya da teknik bir yardımda bulunulmamaktadır. Yaşayan İnsan Hazinesi (YİH) “ünvanını alan kişilere maddi ya da teknik bir yardımda bulunmamaktadır [18]. Program toplumun sanatçıyı tanıması için örneğin belirlenmiş Yaşayan İnsan Hazinesi’ne özel hibe/sübvansiyonların sağlanması için önlemler içerir; böylece somut olmayan kültürel mirasın korunmasına ilişkin sorumluluklarını üstlenebilirler. Bu önlemler özellikle şunları hedeflemektedir:

1. Bilgi ve becerilerinin sürekliliği ve gelişimi;
2. Örgün ve yaygın eğitim programları aracılığıyla bilgi ve becerilerinin daha genç kuşaklara aktarılması;
3. Söz konusu somut olmayan kültürel mirasın belgelenmesine ve kaydedilmesine katkıda bulunmak (video veya ses kaydı, yayınlar vb.);
4. Bilgi ve becerilerinin yayılması;
5. Kendilerine verilen ilave görevler” [19].

Sözleşmeye taraf olan üye ülkeler bu öncelikleri gözeterek programlarını oluşturmaktadırlar. Koruma yaklaşımları sayesinde “Ulusal veya yerel tesciller, Geçici Miras ve Dünya Miras Listesine” (DMO) kayıtlar, hızlı kentleşme, sanayileşme, aşırı göçler vb. sebeplerle miras alanlarının tahrip edilme, kötüye kullanma ve yok edilme hızını düşürmektedir. Koruma süreçlerine topluluk katılımının sınırlı kalması listelere sunulan unsurlarla ilgili bilgilerin bir araştırma verisi olarak yazan uzmanların bakış açısını yansıtmaması ve yazıldığı tarihte donup kalması; kaynak, teşvik, destek ve eğitim yoluyla kuşaktan kuşağa aktarımın öne çıkarılamaması gibi pek çok sorunlu alan bulunmaktadır [20].

YİH, SOKÜM’un belirli ustalıkların icra edilmesi ve yeniden yaratılması için gerekli olan bilgi ve becerileri yüksek derecede haiz olan kişileri ifade etmektedir (UNESCO). YİH, UNESCO Programı kapsamında, ülkemizde ilk kez 2008 yılında, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından seçilmiş ve ilan edilmiştir (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu). Yaşayan İnsan Hazinesi Listesine Seçilecek Ustalar, şu ölçütlere göre belirlenmektedir (TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı):

1. Ustalığını 10 yıldır icra ediyor olması,
2. Sanatını usta-çırak ilişkisi ile öğrenmiş olması,
3. Bilgi ve becerisini uygulamadaki üstünlüğü
4. Konusunda ender bulunan bilgiye sahip olması,
5. Kişi veya grubun yaptığı işe kendini adanmışlığı,
6. Kişi veya grubun bilgi ve becerilerini geliştirme yeteneği (sanatının toplumla buluşmasını sağlayacak yenilikler içermesi).
7. Kişi veya grubun bilgi ve becerilerini çırağa aktarma becerisi (çırak yetiştirmiş olması).

Yaşayan İnsan Hazinesi olarak belirlendikten sonra sanatında veya mesleğinde üstteki koşulları yerine getirememesi durumu oluşursa bu unvan geri alınabilmektedir [13,19]. Usta kişi ifadesi somut olmayan kültürel miras ürünlerini yaratan, bilgi ve becerisi yüksek insanları tanımlamaktadır. Somut olmayan kültürel mirasın üreticisi olan usta kişilerin önemsenmesi, mesleğin ve üretilen ürünün devam ettirilmesine destek verilmesi

kararlaştırılmıştır. Türkiye’de UNESCO Milli komisyonu, Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi tarafından 2008 başlayan kayıtların, 2022 yılı yılının temmuz ayına kadar olan süreçte geleneksel meslekler ve sanat-zanaat dallarında yetkinliği kanıtlanmış ustalık sahibi 67 kişi listeye dâhil edilmiştir. Bu kişiler “Yaşayan İnsan Hazinesi Listesine” kayıtlı olup liste sık sık güncellenmektedir [21]. Tak tak Helva Ustaları, Ali Aydoğdu, oğlu Özgün Emre Aydoğdu Karaman’a bağlı Ermenek ilçesinde geleneksel tatlardan tak, tak helva imalatçısı bir aileden gelen günümüz yeni nesilleri üretimi devam ettirmektedirler. Taşeli Platosunun geleneksel tak, tak helva tüketen başta üretim yeri Ermenek olmak üzere; Mut, Anamur ve Gülnar gibi ilçe halkları damak tadı alışkanlıklarının sürdürülmesine, kent belleklerinin korunmasına, bölge markası yaratılmasına katkı sunduğu bilinmektedir. Makalede son tak, tak helva ustaları baba ve oğul; Ali Aydoğdu ve oğlu Özgün Emre Aydoğdu’nun yaşamı ve zanaatı yaşayan insan hazineleri bağlamında değerlendirilmiş, tak, tak helva yapımı, malzemeleri, ismini nerden aldığı, mesleğin incelikleri ile ilgili detaylı bilgiler derlenmiştir. Çalışmada tak tak helva ustası baba ve oğlunun geleneksel meslek ve ürettikleri ürünleri ile Ulusal Yaşayan Hazinesi listesine dâhil edilmeleri için koşullarının oldukça uygun olduğu tespit edilmiştir. 2022 yılının ilk yarısına kadar, Türkiye Ulusal Yaşayan İnsan Hazinesi listesine 67 meslek sahibi kaydedilmiştir. Katılımcılardan 11 kişi kadın, 56 kişi ise erkektir.

3. Araştırma Yöntemi

Çalışmanın konusu nitel araştırma yöntemi kapsamında; bir anlatı ve olgu bilim deseninde (Hermonotik fenomeolojik) yorumlamadır. Olgu bilim deseninde yorumlama; insan deneyiminin temel doğasını anlamak için bu deneyimleri tanımlama ve yorumlama sürecidir. Beşerî birimler araştırması için oldukça uygun bir yöntemdir. Olgu bilim araştırması, diyalog, metinsel anlatım, yorumlama içerir [22]. Anlatı; deneyimleri yapılandıran, karakterize eden ve ona anlam veren hayati bir faaliyetir. Anlatı kısaca araştırmacıya anlatılanlardan, belge veya arşivlerden keşfedilenlerden bireyin yaşam deneyimlerinin incelenmesidir. Anlatı araştırması, bir formüle veya bir bileşenin parçalarının ayrıntılarına indirgenmeyecek kadar oldukça zengin ve kapsayıcı bir süreçtir. Anlatı araştırması, bir olguyu (fenomeni) veya bir deneyimi anlamak isteyen araştırmacı için uygun bir araştırma yöntemidir. Makale çalışmasında biyografik anlatının tanımlayıcı ve açıklayıcı iki başlığının birlikte kullanılması tercih edilmiştir. Biyografik çalışmada bir veya iki kişinin, yaşam deneyimini çalışıldığı araştırmada, çalışılan kişilerin anlattıkları ya da konuyla ilgili belgelerde ve arşiv malzemelerinde bulunan bilgiler yazılır [23]. Araştırmacı bireyin yaşamını incelemektedir. Onunla ilgili verileri ise; yapılan görüşmeler ve belgelerden toplamaktadır. Biyografi çalışması genellikle belirli bir zaman dilimi boyunca bir yaşamdaki değişim veya tutarlılık konuları ile ilgilenir [24]. Clandinin ve Connelly’nin [25] anlatı araştırmasının uygulanma aşamalarına dikkat çekerler. Bu aşamalar; 1. Araştırmacı araştırma konusu ve sorularının bu tür bir araştırma yapmaya uygun olup olmadığı önemlidir. 2. Araştırmacı, yeterince zaman ayırarak farklı veri toplama araçları ile katılımcılar ve mesleklerine dair öyküler, gözlemler, hatıralar, kullanılan eşyalar, deneyimler gibi görüşülen konuya bir yaklaşım kazandırabilir. 3. Katılımcının kişisel deneyimleri ve kültürlerini, tarihsel bağlamlar çerçevesinde belirler [26]. 4. Bu aşamada katılımcıdan elde edilen bilgiler ışığında anlatılan hikâyeler analiz edilerek mantıklı bir çerçeveye oturtulmaya çalışılır. 5. Araştırmacı katılımcıyla birlikte hareket ederek, onlara araştırmaya katkı sağlamalarına yönelik olanak sunar. Konunun anlamı ve önemi görüşülür ve yapılan analiz doğrulanmaya çalışılır. 6. Bu aşama katılımcı iş birliği ile yazılanlar doğrulanır ve raporlaştırılır.

3.1. Araştırma Evreni ve Sorunsalı

Kültürel Miras tak tak helva’nın üretildiği yer olan Ermenek ilçesi ve ilçenin yerli ailelerinden geleneksel tak, tak helva ustaları baba Ali Aydoğdu ve oğlu Özgün Emre Aydoğdu iki kişi örneklem grubu olarak seçilmiştir. Baba ve oğul ata dedelerinin mesleği olan tak tak helva uzmanlığını usta-çırak ilişkisi içinde öğrenip uygulayarak geleneği günümüze taşıyıp yaşatmaya devam eden “yaşayan insan hazineleri” özellikleri taşımaktadırlar. Araştırma evreni baba oğlunun yaşadığı ilçe ve helva üretim atölyesidir. Görüşme yönteminde olgubilim (fenomenolojik) araştırmasında temel olarak kullanılan derinlemesine ve yarı yapılandırılmış görüşme soruları kullanılmaktadır. Çünkü bu iki görüşme yöntemi de araştırmacıya, katılımcıların araştırılan olguya ilgili deneyimlerini ayrıntılı bir şekilde ifade etmesi için oldukça geniş bir imkân tanımaktadır. Ayrıca olgubilim de görüşmenin odak noktası, olguların anlamlarının tanımlanmasıdır [28]. Araştırmada veriler toplanır toplanmaz analizi başlar. Veri analizi çalışmanın araştırma soruları temelinde hareket eden bir süreçtir. Araştırmacının olgu ile ilgili önyargıları varsa bunları bırakıp örneklem grubu veya kişilerinin yanıtlarını odaklanarak daha başarılı olur [26]. Bu amaçla çalışmada çevrim-içi yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmacının deneyim kazandığı bir olguya (fenomen) ilgili olup olmamasına bağlıdır. Eğer araştırmacı araştırma problemi ilgiliyse olgu bilim, araştırmacı için doğru adres demektir. Bu araştırmada önemli olan katılımcı veya katılımcıların belirlenmesidir. Bu yaklaşımda genellikle olasılıklı olmayan örnekleme yöntemleri arasında bulunan “amaçlı örnekleme” yöntemi kullanılmıştır. Örnekleme genel olarak olguya ilgili deneyim sahibi kişiler yer almaktadır. Olgu bilim araştırma yöntemini seçen araştırmacıların, “doyum noktası” hususunu dikkate alarak çalışmanın tamamlanabilmesi, zaman kaybı ve maliyetini düşürerek mümkün olduğunca örneklem boyutunu küçük tutmasında fayda bulunmaktadır.

Tablo 1. 2022 Yılına İlk Yarısına Kadar Türkiye Ulusal Yaşayan İnsan Hazineleeri Listesi Tablosu [27]

| ENVANTER NUMARASI | ADI SOYADI | ALANI | ENVANTER NUMARASI | ADI SOYADI | ALANI |
|-------------------|-------------------------|---|-------------------|--------------------------------|---|
| 02.0001 | TACETTİN DİKER | Karagöz Sanatçısı | 02.0035 | AHMET HİKMET BARUTÇUGİL | Ebru Sanatı |
| 02.0002 | ORHAN KURT | Karagöz Sanatçısı | 02.0036 | ALİ RIZA EZGİ | Âşıklık Geleneği |
| 02.0003 | METİN ÖZLEN | Karagöz Sanatçısı | 02.0037 | HALİME ÖZKE | Sipsi Yapımı ve İcracılığı |
| 02.0004 | HAYRİ DEV | Çam Düdüğü Yapımı ve İcracılığı | 02.0038 | HASAN BÜYÜKAŞIK | İpek Böcekçiliği ve Dokumacılığı |
| 02.0005 | ŞEREF TAŞLIOVA | Âşıklık Geleneği | 02.0039 | HASAN SANCAK | Kemençe Yapım Ustalığı |
| 02.0006 | SITKI OLÇAR | Çini Sanatı | 02.0040 | İSMAİL BÜTÜN | Çanakkale Seramiği |
| 02.0007 | MEHMET GİRGİÇ | Keçecilik | 02.0041 | ADEM GÖÇER | Abdallık Geleneği- Davul Yapımı ve İcracılığı |
| 02.0008 | BEKİR TEKELİ | Bağlama Yapımı | 02.0042 | HAMZA ÜSTÜNKAYA | Çini Sanatı |
| 02.0009 | UĞUR DERMAN | Klasik Kitap Sanatı | 02.0043 | MEHMET BEDEL | Sipsi Yapımı ve İcracılığı |
| 02.0010 | HASAN ÇELEBİ | Hüsn-ü Hat Sanatı | 02.0044 | MAKSUT KOCA | Âşıklık Geleneği |
| 02.0011 | NEŞET ERTAŞ | Mahalli Sanatçı - Ozan | 02.0045 | MAHMUT EFEYOĞLU | Bakırcılık- Alem Ustalığı |
| 02.0012 | MEHMET GÜRSOY | Çini Sanatı | 02.0046 | TEVFİK ALPARSLAN BABAOĞLU | Ebru Sanatı |
| 02.0013 | FUAT BAŞAR | Ebru Sanatı | 02.0047 | AYTEN TİRYAKİ | Hüsn-ü Hat Sanatı |
| 02.0014 | VELİ AYKUT | Zakir | 02.0048 | FATMA ÇİÇEK DERMAN | Tezhip Sanatı |
| 02.0015 | EMİNE KARADAYI | Dokumacı ve Doğal Boyamacı | 02.0049 | TANSEL IŞIK | Ağaç Baston Yapımı Ustası |
| 02.0016 | YAŞAR GÜÇ | Dilli/Dilsiz Kaval Yapımcısı ve İcracısı | 02.0050 | SALİM YAŞAR | Çömlek Ustası |
| 02.0017 | TAHSİN KALENDER | Taş Ustalığı | 02.0051 | MEHMET ORHAN ÇAKIROĞLU | Yemeni Yapım Ustası |
| 02.0018 | İRFAN ŞAHİN | Kispet Yapımı | 02.0052 | MUSTAFA SAMİ ONAY | Kaşık Yapımı Ustası |
| 02.0019 | CEMİL KIZILKAYA | Ahşap Baskı-Yazmacılık | 02.0053 | MEHMET BAŞSAV | Geleneksel Lületaşı Ustası |
| 02.0020 | MAHMUT SÜR | Nazar Boncuğu Yapımı | 02.0054 | ALPAY EKLER | Karagöz Sanatçısı |
| 02.0021 | CELAL YILMAZ | Mersiyehan | 02.0055 | İSMAİL ARAÇ | Karatabak |
| 02.0022 | MEHMET ACET | Zakir | 02.0056 | HASAN TULUK | Dericilik Geleneği |
| 02.0023 | CAHİDE KESKİNER | Minyatür Sanatı | 02.0057 | AMİR ATEŞ | Metal El İşçiliği Ustalığı |
| 02.0024 | İSLAM SEÇEN | Klasik Kitap Sanatı | 02.0058 | SEVİM ATANER | Mevlid geleneği |
| 02.0025 | SALİH BALAKBABALAR | Sedefkar | 02.0059 | MUSTAFA CİVELEK | Ehram |
| 02.0026 | MUAMMER SEMİH İRTEŞ | Kalemîşi | 02.0060 | ALİ AKBEY | Dokumacılığı |
| 02.0027 | AHMET YAŞAR KOCATAŞ | Keçe Ustası | 02.0061 | M.S.B. ASKERİ MEHTERAN BİRLİĞİ | Geleneği |
| 02.0028 | İSMAİL NAR | Âşıklık Geleneği | 02.0062 | GÜLBÜN MESARA | Mehter Geleneği |
| 02.0029 | OSMAN EFENDİOĞLU | Şair (Atma Türkü) | 02.0063 | HÜSAMETTİN YİVLİK | Tezhip, Katı' ve Minyatür Sanatı |
| 02.0030 | MACAHEL YAŞLILAR KOROSU | Çok sesli Şarkı Söyleme Geleneği Temsilcileri | 02.0064 | HASAN TABAKOĞLU | Ahşap Oymacılığı |
| 02.0031 | ÜMMÜ BALYEMEZ | Eşme Kilimi Dokumacılığı | 02.0065 | NAHYA GÜZELYURT | Kazaziye Sanatı |
| 02.0032 | ORHUN GÜVEN | Bitki Yetiştirme ve Ağaç Aşılama | 02.0066 | İBRAHİM ATICI | Yorgancılık |
| 02.0033 | FİDAN ATMACA | Damal Bebek Yapımı | 02.0067 | FATMA ÖNKOL | Semercilik Geleneği |
| 02.0034 | SUBHİ HİNDİ YERLİ | Telkari Gümüş İşlemciliği | | | Masal Anlatma Geleneği |

Araştırmanın başarısı araştırmacının konuyu anlayabilmesi için araştırdığı coğrafi ve kültürel yapıyı tanıması önemlidir. Kültür, yaşanan bölgenin çeşitli özelliklerine göre şekillenmektedir. Bu anlamda Bölgenin coğrafi yapısı insanın kimliğini biçimlendirmede etkilidir olmaktadır. Kültür ile yaşanan coğrafya arasında karşılıklı bir etkileşim vardır. Ermenek ilçesi yazar tarafından daha önce iki kez ziyaret edilmiştir. Makalede yazarının tak tak helva konusunu seçme nedeni, çocukluğunda Taşeli Platosu kültürünü ve tak tak helvayı Mut ilçesi Kelceköy-Asput köyü ilkokulunda deneyimlemiş olmasıdır. 1973'lü yıllarda ilkokul dersleri sabah başlayıp, bir saat öğle yemeği

molasından sonra saat 17:00'ye kadar sürmekteydi. Evleri ve köyleri uzakta olan çocuklara aileleri öğle arasında yemeleri için annelerin diktiği bez çantalarına 'azzık' denilen yiyecek konulurdu. Bu yiyecek genelde, sıkma-börek, meyve ve sebzelerden oluşurdu. Çantayı kirleteceği için başka bir şey konulmazdı. Okulda kantin yoktu, çikolata vb. tatlandırıcılar bilinmezdi. Cebimizdeki harçlıkları kalem, silgi, cetvel bir de tak, tak helva almak için kullanılırdı. Bazı haftalarda öğle arasında okulun bahçe kapısına katır üstünde tak, tak helva satan yaşlı bir amca gelirdi. Onun geldiğini tak, tak sesleri başlayınca anlar, öğle arası teneffüs zilinin çalmasını dört gözle beklenirdi. Zil çalar çalmaz cebimizde harçlıklarla tak tak helva kuyruğuna girilirdi. Kuyrukta beklemek çok keyifli olurdu. Tak Tak helva katırın semerinin üstündeki heybede temiz patiska çuvalın içinde satılırdı. Helvacının katı helva dilimini keserle özenle üç kez vurarak kesmesi ve keserin çıkardığı ritimli müzikal tak, tak, tak sesleri bizi heyecanlandırırdı. Helvanın bir ismi var mı bilmiyorduk ama biz çocuklar kesme işleminde çıkan sesler nedeniyle "Tak, tak helva, tak tak helvacı" derdik. Yıllar sonra ismini biz çocukların koyduğu tak, tak helvanın geleneksel yöntemle üretilip talep gördüğünü öğrenmek beni etkileyip çocukluk anılarıma götürmüştür. Geçmiş dönemlerde tak, tak helva donmuş olan ana küteden, keserle vurularak iri dilimler halinde kesilirken, her keser vuruşu çıkan tak, tak sesi biz çocukların kulaklarında tatlı bir müzikal ses olarak kalmıştır. Bu durum ustaların da hoşuna gitmiş olmalı ki ve Tak tak helva ismini kullanmaya başlamışlar. Turizm Fakültesi Dekanımız Prof. Dr. Ahmet ATASOY'un "Mersin Tatlıları" adlı bir proje kapsamında bir konu hazırlamamı önerdiğinde, o anda aklıma acaba tak, tak helva hala yapılıyor mu? Sorusu geldi ve araştırmaya başladım. Yapılmaya devam ettiğini öğrendiğimde öneriyi kabul ettim ve Ermenek ilçesindeki Usta ile iletişime geçtim. Konuyu hazırlayıp "Geleneksel Mersin Lezzetleri" konulu panelde sundum. İzleyici konuklar arasında yer alan Mersin Kültür ve Turizm Müdürü Sayın Cengiz Ekici, Helva ustalarının "Yaşayan İnsan Hazineleri Listesine" kaydedilmesi için yardımcı olabileceğini önerdi. Çalışma bilimsel makale olarak yayımlandıktan sonra, ilgili kültür müdürlükleri ile Yaşayan İnsan Hazineleri belgesi olarak paylaşılacaktır.



Şekil 1. Tarihi Ermenek İlçesi ve Çevresinin Fiziki Haritası [29]

4. Tak Tak Helva Ustaları ve Tak Tak Helva Yapımı

Tak tak helva ustalığı babadan oğula çıraklıkla geçen bir meslektir. Ermenek ilçesinde geçmişte 10-15 tak tak helva imalathanesi ve usta varken, günümüzde tak tak helva üretim işini ve ustalığını, baba ve oğul iki kişi yürütmektedir. Onlar da bu ustalığı dedelerinden öğrenmiş ve aile geleneği olarak devam ettirmişlerdir. Geçmişte 100 ton tak tak helva üretilip ve satılırken, günümüzde üretim ve satış 5 tona düşmüştür. Düşüşün nedenleri ise ustaların azalması, çikolata ve benzeri albenili ambalajlı, televizyon ve medya reklamlı, özel dağıtıma sahip ürünlerin bilinirlik ve ulaşılabilirliğinin artmasıdır. Tak tak helvanın Ermenek ilçesinin kuruluşundan günümüze kadar var olduğu bilinmektedir. Bunun en önemli kanıtları da kayalara oyulmuş sıra haneler, sıra hane olukları, işçiliklerin (imalathaneler) üzüm bağları arasında var olmasıdır. Hatta bu işçiliklerin bir kısmı pekmez işçiliği olarak kullanılmaya devam etmektedir. Üretimde geleneksel makinalar ve el emeği önemli yer tutmaktadır. Üretilen ürünün en önemli özelliği ise, hiçbir yapay tatlandırıcı kullanılmamasıdır. Diğer yandan üzüm bağları,

asırlık ceviz ağaçları, tak tak helvada kullanılan çekirdeksiz küçük kara üzümün Ermenek ve komşu ilçelerde üretiliyor olması önemlidir. Yeni neslin bu tür mesleklere ilgi duymaması, nüfusun yaşlanması, bağ-bahçe ile ilgilenenlerin azalması gibi nedenlerle günümüzde bu bağlıklar da azalmaya başlamıştır. Tak tak helva üretiminde kullanılan doğal malzemelerin ekimi ve bakımının da teşvik edilmeye ihtiyacı var. Helva malzemesi için; Ermenek ve yakın ilçelerde doğal olarak üretilen ürünler kullanılmaktadır. Üretim aşamasının belli bir zamana yayılarak yürütülmesi gerekmektedir. Bu ürünün kalite ve lezzetini etkilemektedir.



Şekil 2. Ermenek kent Planı, Kaynak: Harita Genel Müdürlüğü-2022

4.1. Helva Malzemeleri ve Temin Edildiği Yerler

Tak tak helvanın temel malzemeleri; mevsiminde kurutulmuş çekirdeksiz küçük siyah üzüm ve çöven otu köküdür. Temel malzemeye talebe göre kavrulmuş ceviz, badem, fıstık ve susam karıştırılmaktadır. Diğer bir püf noktası ise, helva yapımında kullanılan tüm ürünlerin mevsimlik olmasıdır. Birkaç yıl beklemiş ürünler tercih edilmemektedir. Tak tak helva yapım mevsimi geleneksel olarak sonbahardır. Kuru üzüm: Ermenek, Hadim, Mut, Taşkent, Gülnar. Ceviz: Ermenek, Gülnar, Mut. Fıstık: Mut, Gencali, Anamur, Badem: Aydınçık, Bozyazı, Gülnar, Ermenek. Çövenotu: Van ve Mut civarından temin edilmektedir. Türkiye’de en iyi yetişip korunduğu yer Van ili ve çevresidir. Günümüzde üretim talebe göre devam etmektedir.

4.2. Tak tak helvanın yapımı

Kuru üzümün çöpleri ayıklanıp derin tepsilerde yıkanır. Et makinasında çekilip üzüm kıyması haline getirilir. Makinada ezilen kuru üzüm, su ile ıslatılıp kazanlara katılıp bir gün bekletilir. Bu süreçte çay rengini alır. Özel kazanlarda odun ateşinde pişirilir. Şerbet kaynama derecesine gelmeden kevgiyle savrulur. 50 gramlık pekmeze, 400 gr. Çöven otu kökünün kaynatılmış suyu eklenir. Pekmezin kıvamı 80 birime ulaşınca çöven suyu eklenmeye başlar ve karıştırılmaya devam edilir. Bu tespit sonrası kıvam tutmuş ise, savurma ve pişirme işlemi sona ermiş olur. İkinci aşama, pişirme işlemi bitmiş karışımın bir başka makineye alınarak yeniden karıştırılması: Helva hamuru tüpte pişerken karıştırıcı ile karıştırılarak pişirmeye devam edilmektedir. Belli bir kıvama gelinceye kadar kaynatma işlemi sürmektedir. Kıvam koyulaşmaya başlayınca çerezlerden talebe göre; ceviz içi, fıstık, fındık, badem, yer fıstığı gibi ayrı, ayrı olabileceği gibi çerezlerin hepsi birden de eklenebilmektedir. Helva pişirildikten sonra bir müddet dinlendirilmeye bırakılmaktadır. Sertleşince yenmeye hazırdır.

4.3. Tak, tak helva yapımının püf noktaları

Çerezlerin kavrulmuş ve kabuklarından temizlenmiş olması gerekir. Çerezlerde tuz olmamalıdır. Hazırlanan pekmez günlük olmalı bekletilmiş olmamalıdır. Ermenek, Mut ve Gülnar cevizlerinin yağ oranı yüksek olup helvaya

güzel bir aroma kattığı için tercih edilmektedir. Sıcakken tahinle karıştırılırsa Ermenek helvasına dönüşmekte aynı malzemeden iki farklı ürün üretmek mümkün olabilmektedir.

4.4. Tak tak helvanın pazarlandığı yerler

Ermenek ve yakın ilçeler; Mut, Anamur ve Konya ilidir. Son yıllarda Mersin kentinin Toroslar mahallesindeki bir zincir market (Lale) düzenli talepte bulunmaya başlamıştır. Diğer yandan Taşeli Platosu ilçelerinden İzmir, İstanbul, Ankara gibi Türkiye’de farklı illerde yaşayanlar yaz aylarında Ermenek tatili dönüşünde bol bol tak tak helvası satın almaktadırlar. Diğer yandan, Yurtdışında çalışan ve yazın Ermenek ve yakın ilçelere tatile gelen gurbetçiler de doğal tatlara meraklı olup, dönüşlerinde bol, bol Tak Tak helvası satın almaya başlamışlardır. İsminin kaynağı ise, katı ve sert olduğu için; tüketiciler helva ile birlikte, sert ve dayanıklı olan tak tak helvayı almaya devam etmektedirler. Tak tak helvanın tercih edilme nedenleri:

1. Başta Ermenek olmak üzere yakın ilçelerde yetiştirilen, doğal ürünlerin değerlendirilmesi,
2. Bu ürünlerden en kalitelisinin kullanılması,
3. Taşeli ilçelerinde bağ ve bahçecilik, madencilik, çobanlık gibi zor meslekle uğraşanların ihtiyaç duyduğu sağlıklı, enerji verici, besleyici olması ve tok tutması,
4. Dayanıklı olması ve kolay erimemesi,
5. Doğal ürün (üzüm) ile tatlandırılması,
6. Taşımalarının kolay olması,
7. Geleneksel yöntemle üretiliyor olması,
8. Ustaların geleneksel kaliteyi ve tadı korumayı sürdürmesi,
9. Bölgeye özgü olması ve ustaların atalarının sanatına sahip çıkmakla gurur duymaları,
10. Geleneksel mesleklerin yaşatılmasına katkı sunmaları,
11. Bölgesel ürünlerin üretim ve satışını teşvik etmeleri,
12. Ermenek ilçesine özgü küçük turnak iriliğindeki siyah ve çekirdeksiz üzümün yetiştiği vadi yamaçlarındaki üzüm bağlarının sürdürülebilirliğinin sağlanması,
13. Tak tak helva içi olarak en çok tercih edilen; etli ve iri cevizli 700 yıllık ceviz ağaçların yöre halkınca korunmaya devam ettirilmesini sağlamaktadır.

5. Sonuç ve Öneriler

Ali Aydoğdu Usta, bu mesleği dedesi ve babasından öğrenmiştir. Kendisi de oğlu Özgün Emre’ye çıraklık yoluyla öğretmiştir. Ermenek ilçesinde Tak tak helva yapan tek ustalardır. Aynı zamanda normal helva da üretmektedirler. Ali Aydoğdu İlkokuldan üniversiteye kadar yaz tatillerinde dedesi ve babasının yanında çalışmıştır. Ali Usta, ziraat fakültesinden mezun olunca, yaşlanıp rahatsızlaşan babasının mesleğini on yıl önce devralmıştır. Çocukluk ve tatil dönemlerinde çalıştığı zamanları çıraklık dönemleri olarak saymıyor. Babasına çıraklık etmeye 2007 yılında 15 yıl önce başlamış ve tak tak helvayı usta çırak ilişkisiyle öğrenmiştir. Ali usta dedesi, babası ve kendisinin ustalık farklılıklarını üç sözcükle dile getirmiştir. *“Dedem aşırı gelenekseldi. Tak tak helva hammaddesi ürünleri tarlada gördükten sonra satın alırdı. Güvendiği bahçecilerle akraba gibi olur, her yıl aynı satıcıdan ham madde alırdı. İmalat yeri ve malzemelerinin değiştirmek istemezdi. Babam dedeme göre biraz gelenekçiydi. Bense gelenekçi tarzı korumakla birlikte profesyonelliğimi işimle birleştirmeye çalışan bir helva ustasıyım. Üretim yerini genişletip araç gereçleri yeniledim, pazarı genişletmek adına satış yapmak istediğim pazarları araştırmaktayım. Tak tak helva üretiminde kullandığımız ürünlerin doğallığı kadar, en kaliteli olmasını da önemsiyorum. Dedem ve babamın yaptığı gibi malzemeleri o yılın mahsullerinden seçiyorum, birkaç yıllık malzeme ve elek altı ürün almıyorum”*. Ali Usta işinden ve geleceğinden umutlu olduğunu dile getirmiştir. Amacı; Tak tak ve normal helva üretiminde en iyi marka ve Türkiye’de akla gelen ilk işletme olmayı hedeflemektedir. Tak tak helva ustalığının devam etmesi için, 4 öğrenciye çıraklık eğitimi vermeyi düşünmüş. Öğrencilerden ikisi işe başladıktan sonra ağır iş diyerek eğitimden vazgeçmiştir. Kalan iki öğrenci tak tak helva çıraklık eğitimine devam etmiştir. Ali Usta, öğrencilerin usta olabilmeleri için en az 5-10 yıl çıraklık yapmaları gerektiğini ifade etmiştir. Öğrencilerin ancak bu süreçte mesleğin püf noktalarının öğrenebileceğini vurguluyor. Örneğin tak, tak helva ana malzemelerinin hangi mevsimde, nerelerden hangi kalitede, hangi üreticilerden alınması gerektiği gibi detayların da öğrenilmesi gerekliliğine dikkat çekmiştir. Yeni nesil Z kuşağının interneti çok önemseydiğini ürün tanıtımında Instagram gibi sosyal medya araçları ile pazarlama alanında daha etkili olabileceklerini düşünmektedir. Öğrencilere çıraklık ve kalfalık eğitimi vererek bu mesleği yeni nesle sevdirmeyi önemseydiğini dile getirmiştir. Ürün ve ambalaj geliştirme gibi yenilikler yapmayı planladıklarını, reklam ve tanıtımda zayıf olduklarını itiraf ediyor. Tak tak helva tüketicilerinin genellikle yakın çevre ilçelerinde, Mersin’in Toroslar mahallesinden talep edildiğini, İzmir’de bir -doğal gıda marketlerinde denemeye başladığını gelecekte umutlu olduklarını dile getiriyor. Geçmişteki üretim kapasitesini günümüzde ulaşamama nedenlerinden birinin de çikolata, gofret benzeri büyük fabrikasyon üretim yapan firmalarının reklam ve tanıtımda güçlü olmaları, hemen hemen her mahallede market ve büfelerde ürünlerine yer verilmesi, erişilebilir

ve sektöre hâkim olmalarına bağlıyor. Kendilerinin küçük bir aile işletmesi olmaları nedeniyle reklam yapamadıklarını, ürünlerinin sağlıklı ve kaliteli olsa da tanıtım yetersizliği nedeniyle talep artışı yapamadıklarını, bölgesel ve ulusal tanınırlıklarının zayıf olduğunu vurguluyor. Araştırma sonuçlarından; bu tatlı mesleği devam ettiren Baba Ali Aydoğdu ve Oğlu Özgün Emre Aydoğdu'nun tak, tak helva ustalığının geleneksel taşıyıcıları olarak, Kültür ve Turizm Bakanlığının Yaşayan İnsan Hazinesi (YİH) listesine alınmayı ve ürünlerinin tanıtımını hak ettiklerine inanıyorum. Çocukların doğal tatlarla sağlıklı beslenebilmeleri ve tak, tak helva ustalarının, yeni ustalar yetiştirebilmeleri için ürünlerinin tanıtılıp teşvik edilmesi önemlidir. Bu teşvik aynı zamanda geleneksel doğal ürünlerinin yaşatılmasına, Taşeli kırsalındaki halkın geçim kaynaklarının korunup geliştirilmesine de katkı sunacaktır.

Bilgilendirme/Teşekkür

Ali Aydoğdu ve oğlu Emre Aydoğdu'ya ürettikleri tak, tak helva ile ilgili bilgileri çevrimiçi görüşme ile öğrencilerim ve bana görsel sunumla anlattıkları için, makaleyi yazarken doğruluğundan emin olamadığım kavramlar ve soruları samimiyetle telefonla, mesajla yanıtladıkları ve işletmenin fotoğraflarını paylaşarak iletişimi devam ettirdikleri için çok teşekkür ediyorum.

Ermenek İlçesinin Fiziki haritasına ihtiyaç duyduğum. Haritayı nerden bulabilirim sorusunu yönelttiğim Coğrafyacı ve harita uzmanı Sayın dekanımız Prof. Dr. Ahmet ATASOY "buluruz" yanıtı verdi. İş yoğunluğu arasında unutturmuştu. Hocamız bir sonraki gün kendi hazırladığı Ermenek Fiziki haritası ve Harita Genel Müdürlüğü'nün Ermenek Kent planı paylaşarak, çalışmaya önemli bir katkı sunmuştur. Hocamıza çok teşekkür ediyorum.

Çatışma Beyanı

Herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Kaynakça

1. Oğuz, M. Ö. (2013). Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir? Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
2. EM Basat, (2013). Somut ve Somut Olmayan Mirası Birlikte Koruyabilmek, Milli Folklor, 2013, Yıl 25, Sayı 100, <http://millifolklor.com>
3. Gürçayır, S. (2011). Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi üzerine eleştirel bir okuma. Milli Folklor Dergisi, 92, 5-12.
4. Ekici, M. (2004). Bir sempozyumun ardından: Somut olmayan kültürel mirasın müzelenmesi. Milli Folklor Dergisi, 61, 5-13.
5. Holtorf, Cornelius. (2011). The Changing Contribution of Cultural Heritage to Society. Museum, International, 63, 8-16.
6. Öz, Mehmet (2021). Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kütüphaneler Genel Müdürlüğü, Kültür Eserler Dizisi 641, ISBN: 978-975-17-5129-4, Yapım: Parkur Danışmanlık Ticaret LTD, Şirketi, Dördüncü Baskı, Genel Ağ: www.ktb.gov.tr, Ankara.
7. Bilgimöz, S., & Gülcan, B. (2021). Yaşayan İnsan Hazinesi Deneyimsel Turizmde Nasıl Bir Rol Üstlenebilir?. Sosyal, Beşer (Bilgimöz tarih yok) ve İdari Bilimler Dergisi, 4(12), 1141-1160.
8. Gölgeci, Urfe; Yenipınar Uysal (2016). Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi: Anamur Örneği, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Haziran 2016.
9. MiL, B. (2007). Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Yemek. Adnan Menderes Üniversitesi, 2.Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikleri, 10-11 Nisan 2008, Antalya.
10. Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(4), 3-13, İçel Dergisi, 2022, 2(2), 00-0X.
11. Çapar ve Yenipınar (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 100-105. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.25>

12. Özünel Ölçer, E. (2017). "İnsanlar, Gezegen Ve Refah İçin Bir Eylem Planı": Somut Olmayan Kültürel Miras Ve 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine Eleştirel Yaklaşım. *Millî Folklor Dergisi*, 15(116), 18-32.
13. Oğuz, M. Ö. (2009). Somut Olmayan Kültürel Miras ve Kültürel İfade Çeşitliliği, *Millî Folklor Dergisi*, 11(82), 6-12
14. Duymaz, A. Ş. ve Aydoğdu, G. (2008). Geleneksel Türk el sanatı Alem'in son ustalarından: Sandıklılı Hacı Süleyman Sallı. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18, 247-256.
15. Gümüş, İbrahim. (2019). Yaşayan insan hazinesi bağlamında Bartın'da maket ustası Ahmet Güldür. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(3), 1648-1665
16. Yenipınar U., Köşker H., Karacaoğlu S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlu Peyniri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/2 (2014) 13-23, www.jotags.org.
17. Özünel, Ö., E. (2013). From Showcase to Live Performance Intangible Cultural Heritage and Museums, *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi*, s:67-74 (Ed. M. Öcal Oğuz, Ölçer Özünel E., Gürçayır Teke, S). UNESCO Türkiye Millî Komisyonu. Reşit Galip Caddesi Hereke Sokak No:10 06700 G.O.P.- Çankaya / ANKARA / TÜRKİYE Tel: +90 312. 426 58 94 - 427 19 48- 446 82 71 Faks: +90 312. 427 20 64. www.unesco.org.tr
18. Şimşek, (2015). Şimşek, E. (2015). Meddahlıkta, "yaşayan insan hazineleri listesi"ne eklenmesi gereken bir isim: Kadirli Yusuf Sıra. *Millî Folklor*, 106, 5-13.
19. Girard, F. (2019). Guidelines for the establishment of national "living human treasures" systems.
20. Oğuz, M. Ö. (2018). Somut olmayan kültürel miras nedir? Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
21. arastirmaegitim@ktb.gov.tr
22. Adams, C. van Manen, M. (2008). Phenomenology. In Given, Lisa M. (ed.) *The sage encyclopedia of qualitative ve research methods* (614-619). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
23. Denzin, N. K. (1989). *Interpretive Biographi*. Newbury Park, CL: Sage.
24. Smilde, R. (2009). *Musicians as lifelong learners: Discovery through biography*. Eburon Uitgeverij.
25. Clandinin, D. J., & Connely, F.M. (2000). *Narrative inquiry: Experince and story in qualitative research*. Sanfrancisco: Jossey-Bass Publishers.
26. Creswell, J. W. (2007). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. ThousandOaks, CA:Sage.
27. aregem.ktb.gov.tr
28. Rubin, H. J.& Rubin, I. S. (2012). *Qualitative Interviewing: The art of hearing data*. Los Angeles, CA: Sage.
29. Atasoy, Ahmet 2022. (Özel görüşme)

Ekler: Ham maddelerinde üretme Tak Tak Helva Fotoğrafları (Ali AYDOĞDU 4.07.2022).



1. Ek-1: Ermemek Cevizi



Ek-2: 2. Mut Yer Fıstığı



Ek-3: Kurutulmuş Çöven Otu



Ek-4: Islatılmış Çekirdeksiz Karaüzüm Kurusunun makinada hamur haline gelmesi



Ek-5: Çövenotu suyunun ilave edilmesi



Ek-6: Donmuş ve satışı hazır kırılmış tak tak helva



Ek-7: Toros tak-tak Helva ve normal helva İmalattan Satışa-Ermenek



Ek-8: Tak tak helva Yeme Mutluluğunun Resmi