ASIRLARDIR LEZZET ŞÖLENİ SUNAN BURDUR CEVİZ EZMESİ

Dünyada nüfus artışı yanında sosyoekonomik değişmelerle birlikte insan ihtiyaçlarının, alışkanlıklarının ve zevklerinin yeniden şekillenmesine bağlı olarak tüketim yapısı değişmiştir. Özellikle tarım, gıda ve diğer temel ihtiyaçların üretiminde yoğun olarak kullanılan yeni teknolojiler, geleneksel ve yöresel ürünlerin talebini ve önemini arttırmıştır. Küreselleşen dünya ticareti çok ve çeşitli ürünün üretimine imkân tanırken, aşırı kâr elde etme düşüncesi geleneksel gıdalar yerine içeriği ile oynanmış ürünlerin üretimini arttırmıştır. Bu durum da tüketicinin sağlığını tehlikeye atmaya başlamıştır. Böylece tüketicilerin yöresel değerlerine sahip çıkma ve onları tüketme isteği artmıştır. Yerel kültürün önemli bir parçası olan yöresel ürünlerin üretildikleri yöre ile aralarında güçlü bir bağ bulunmaktadır. Bu ürünleri taklitlerine karşı korumak ve haksız rekabete maruz bırakmamak için birçok ülkede yasal düzenlemeler yapılmıştır. Uluslararası platformlarda yöresel kavramı, coğrafi işaretler koruması ve menşe adı koruması çerçevesindeki düzenlemelerle, uluslararası sözleşmelerde yerini almıştır. Gelişen teknolojinin yanında genetiği oynanmış yiyecek ve içeceklerin hızla artış kaydetmesi sonucu İnsanlar tüketim tercihlerini yöresel ürünlerden yana kullanmışlardır. Yöresel ürünler piyasası; tüketicilerin otantiklik aradıkları, üründe kalite ve kültürel boyutun birlikte arandığı bir piyasadır. Yöresel ürünler kaliteye önem veren tüketiciler tarafından coğrafi işaret amblemleri ile tanınmaktadırlar. Örneğin Giresun fındığı, Isparta Gülü, Burdur Ceviz Ezmesi gibi tarımsal ürünler üretim yerlerinden kaynaklanan coğrafi faktörlerin belirlediği özel prestijli kalitelere sahiptirler. Ülkemiz, yöresel ürün çeşitliliği bakımından dünyanın sayılı ülkelerinden biridir. Bunda çok eski medeniyetlere ev sahipliği yapmasından bitki örtüsüne, dört mevsimin birden yaşanmasından, coğrafi özelliklerinin etkisine kadar birçok neden sayılabilmektedir. Coğrafi işaret ibaresi ile tescillenmiş ürünler üretildiği bölgeyi bir çekim merkezi haline getirebilmektedir. Ürünlere ait standartların ve kalite seviyesinin teminatı anlamına gelen coğrafi işaretler ürün tanımlarına uygun olarak üretilmesiyle ortaya çıkarlar. Türkiye'ye özgü olan ve bölgesel kültürü yansıtan çeşitli tesciller arasında kaplıcadan bakır işlemeciliğine; bölgesel özellikler taşıyan yiyecek-içecekten yöreye özgü canlılara kadar birçok ürün bulunmaktadır. Kültürel zenginliğimiz ve biyolojik çeşitliliğimiz incelenecek olursa, birbirinden farklı, birbirinden değerli yüzlerce, hatta binlerce ürünümüzün var olduğu açıkça görülecektir. Coğrafyamızdan aldığımız bu mirası gelecek nesillerimize tüm özgünlüğü ile aktarabilmek için korumak, tescil ettirmek gerekmektedir. Ülkemizde hemen hemen her yörenin özgün bir ürünü bulunmakta ve bu ürünler kaynak gösterilen coğrafi bölge ile aynı isimde anılmaktadır. Bu ürünlerin coğrafi işaret ile tescillendirilmesi ülkemizin menfaatleri için (ekonomik, politik ve turistik) çok büyük önem arz etmektedir. Örneğin Akdeniz Bölgesinin incisi Burdur'da asırlardır yapılan Burdur Ceviz Ezmesinin coğrafi işaret aldıktan sonra gördüğü talebin kat ve kat artarak ülkemizin ekonomisine ve bölgemizin ekonomisine sunduğu katkıda büyük artış kaydedildiği gözlemlenmektedir. Bu bağlamda ceviz ezmesi ve yöresel tatların önemi hakkında Altıparmak Yöresel Ürünler işletmesinin sahibi Pınar Altıparmak ile yaptığımız söyleşiyi yayınlıyoruz.

DERGİ AYRINTI


Altıparmak



Dergi Ayrıntı: Sayın Pınar Altıparmak sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

Pınar Altıparmak: Hayatım boyunca üstlenmiş olduğum bir sorumluluk ya da vermiş olduğum bir hizmet fark etmeksizin daima en iyisi olmalı düşüncesinde hareket ettim. İnsanlar emeklerini, zamanlarını ve kazançlarını verip sahip olduğu her şeyin en iyisi olması gerektiğine inanmaktayım. Bu düşüncemden ve inancımdan dolayı Altıparmak Yöresel Ürünler işletmemizde daima kalitenin ve lezzetin en üst seviyede tutulduğu bir hizmet anlayışı ile faaliyet vermekteyiz. Yaklaşık 1977 yılından bu tarafa gıda sektöründe Altıparmak olarak yer almaktayız. İlk defa işletmemizi babam Fahri Altıparmak açmış ve zaman içerisinde babam ile beraber çalışarak bugünlere gelebilmeyi başardık. Şu anda işletmemizi babam Fahri Altıparmak ile beraber çalıştırıyor bir aile sıcaklığının sunduğu samimiyet ve sevgi ortamında ticaretimizi sürdürüyoruz. Altıparmak Yöresel Ürünler için önemli olan sunmuş olduğu tüm ürünlerde kalitenin ve lezzettin en üst seviyede olması yer almaktadır. Bizler tüm müşterilerimizi ailemizin birer üyesi olarak görüyor ve buna istinaden kendimizin tercih etmeyeceği hiçbir ürünü müşterilerimize sunmuyoruz. Kaliteden, lezzetten ve hijyen şartlarından zinhar ödün vermiyor hiçbir zaman da vermeyeceğiz.

Ayrıntı: Sayın Altıparmak satışını yaptığınız yöresel ürünlerden ve bu ürünlerin öneminden kısaca bahseder misiniz?

Altıparmak: İşletmemizde satışını gerçekleştirdiğimiz tüm ürünlerin yöresel ürünler olmasına özen gösteriyor ve bu ürünlerinde asırlardır üretilme tarifine uygun şekilde olması hususunda oldukça hassas davranıyoruz. Coğrafi işaretler alması ile daha çok talep görmeye başlayan Burdur ceviz ezmemiz olmak üzere işletmemizde, haşhaş helvası, kenevir helvası, ceviz helvası, haşhaşlı yufka, pekmez sucuğu gibi birçok yöresel ürünlerimizi en hijyenik şartlarda üretiyor bizi tercih eden değerli müşterilerimizin hizmetine sunuyoruz. Ürün yelpazemizi olabildiğince geniş tutmaya gayret ederken de asla ürün kalitesinden ve hijyenik olmasından ödün vermiyoruz. Örneğin üretiminden satışına kadar sorumlu olduğumuz ceviz ezmesi ve diğer yöresel ürünlerimizin üretimi esnasında hiçbir şekilde maliyeti düşürme hesapları yapmıyor kalitenin ve lezzettin en üst seviyede olabilmesi için gereken tüm şartları yerine getiriyoruz. Bizler ticaret yaparak elbette paralar kazanıyoruz, ancak bizleri tercih eden tüm müşterilerimizin satın aldıkları tüm ürünlerinde kalitenin en üst seviyede olmasına olmazsa olmazımız ilkesi ile önem veriyor asla ilk önceliğimiz para kazanma arzusu ile hareket etmiyoruz. Örneğin bizler Ceviz ezmesi üretiminde kesinlikle irmik katmıyoruz. Yüzde yüz

katkısız sadece ceviz ve Burdur şekeri kullanıyoruz. Başka bölgenin şekerini dahi kullanmıyor özellikle Burdur şekeri kullanarak yine şehrimizin kalkınmasında ve şehrimize ait değerlerin sahip çıkılması hususunda elimizden gelen çabayı göstermeye çalışıyoruz. Yöresel ürünler ve gıdalar üretimi ve tüketimi aynı bölge ve yörede olan, bulunduğu alanın ekonomik kalkınmasını teşvik eden ürünler ve gıdalar olması sebebiyle hem sosyokültürel hem de bölge ekonomisini için oldukça hayati önem taşımaktadır.

Ayrıntı: Sayın Altıparmak Ceviz Ezmesinin tarihçesinden bahseder misiniz?

Altıparmak: Burdur Ceviz Ezmesi, çok eski yıllardan beri sadece Burdur ilinde yapılan ve Burdur'a ait, özgün bir tatlı ve ikram yiyeceğidir. En az 300 yıllık bir tarihi olduğu tahmin edilmektedir. Ceviz ve şekerin, eşit ölçülerdeki karışımından hazırlanan, son derece lezzetli ve hafif bir yiyecektir. İsteğe göre içine irmikte katılabilmektedir. Burdur Ceviz Ezmesinin, ayırt edici en önemli özelliği, kendine has formül yapısı, üretim metodu ile benzeri diğer tatlı ve yiyeceklerden farklılık gösteren özgün yapısıdır. Ayrıca ayırt edici bir özelliği de Göller Bölgesi ve Burdur yöresinde yetiştirilen, kendine özgü tadı ve aroması olan cevizlerden ve yine aynı bölgede üretilen sert buğdaydan elde edilen irmikten üretiliyor olmasıdır. Burdur ve yöresinde üretilen ceviz, %6,3 rutubet oranına sahiptir. Diğer ceviz türlerinden daha düşük olan bu oran, daha az yabancı madde anlamına gelmektedir, bu durumda cevizin tadı daha dolgundur, bu da ceviz ezmesinin dolgun tadı için gerekli olan orandır. Burdur cevizinin orta irilikte, dolgun, beyaz, yağ oranı ve besin değeri yüksek, tadı hoş, özel bir cins olduğu bilinmektedir. Arabistan'da hurma nasıl temel tüketim maddesi ise, bu bölgede de ceviz aynı değeri taşımaktadır. Ceviz ezmesi de bu bölgenin yağ oranı ve besin oranı yüksek leziz cevizlerinden üretilmekte geçen her gün tadını en uzak diyarlara tattırabilme imkanına kavuşmaktadır. Ceviz ezmesi Burdur harici Türkiye'nin hiçbir yerinde bilinmez ve yapılmaz. Zira oldukça püf noktaları bulunmaktadır. Ezmenin en önemli özelliği, cevizindedir. Ceviz dolgun, beyaz ve yağlı olmalıdır. İrmik ne kadar az katılırsa, ceviz ezmesi o kadar kaliteli ve uzun ömürlü olacaktır. Burdur Ceviz Ezmesi'nin orijinalliğinin korunarak üretim ve ticaretinin yapılmasını sağlamak için Burdur Ticaret ve Sanayi Odası, TSE nezdinde 2008 yılında patent çalışması başlatarak, 2009 yılında coğrafi işareti tescil ettirmiştir. Coğrafi işaret tescili yapıldıktan sonra ülke genelinden daha çok talep görmeye başlayan meşhur Burdur Ceviz Ezmesi işletmeciler tarafından daha çok üretilmeye başlamış geçen zaman içerisinde başta Türkiye'nin tüm kesimlerinden daha sonra da yurtdışından yoğun talepler görmeye başlamıştır. Ayrıca ceviz ezmesi içerisinde bulunan irmik ve şeker, vücudun gün içerisinde ihtiyaç duyacağı karbonhidrat ve enerjinin önemli bir kısmını karşılayacağı için vücudumuzu dinç ve zinde tutacaktır. Yani hem sağlıklı bir tatlı olması ile hem de lezzeti ile başta Burdur'un sonrasında bir kez dahi tatmış tüm vatandaşlarımızın vazgeçilmez tercihi olabilmeyi başarmıştır. Bizlerde bu asırlardır süren lezzeti orijinal yapılışına en yakın haliyle içine irmik koymadan sadece ceviz ve Burdur şekeri kullanarak imal ediyor vatandaşlarımızın tüketimine sunuyoruz.

Ayrıntı: Sayın Altıparmak Yöresel ürünlere neden sahip çıkılmalıdır?

Altıparmak: Bizim misyonumuz değerlerimize sahip çıkmak ve sahip olduğumuz yöresel ürünlerimizin en doğru ve en kaliteli halde tanıtımı sonrasında satışını yapabilmektir. Vermiş olduğumuz hizmeti üstün kalite anlayışı ile



vermek temel prensiplerimizin arasında yer alırken en ince ayrıntıya kadar da özen göstermek diğer prensiplerimiz arasında yer almaktadır. Üretmiş olduğumuz tüm yöresel ürünlerimizin bu bölgenin tadına ve lezzetine sadık kalarak üretmeye çalışırken paketleme ve kutulama işlemlerinde dahi kalite ve bu bölgeyi simgeleyen ayrıntıları es geçmiyoruz. İnsanlar paraları ile satın aldığı her şeyin en üstün kaliteye sahip olması gerektiğine inanmaktayız. Şu anda bölgesel olarak bilinen ve özellikle tercih edilen bir marka olsak da amacımız ülkemizin tüm coğrafyasından bilinen bir marka olabilmektir. Bu amaç doğrultusunda elimizden gelen gayreti gösteriyor bizleri tercih eden tüm müşterilerimizin önce ağız tatlarını memnun etmeye sonra da fiyatlarımızı müşterilerimizin beklentisi doğrusunda belirlemeye çalışıyoruz. Günlük ortalama 4 tepsi ceviz ezmesi satışımız bulunmaktadır. Yemek ve kültür kavramları yüzyıllardır birbirini etkileyen ve birbirinden etkilenen iki kavramdır. İkisinin bir araya gelmesi gastronomi turizminin gelişimini hızlandırmaktadır. Bir bölgede gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için, o bölgenin kendini diğer bölgelerden ve ülkelerden ayıran özgün, eşsiz yerel gastronomik unsurlara ihtiyaç duyulmaktadır. Yöresel ürünlerin kırsal kalkınmayı ve sürdürülebilir tarımı destekleyebilmesi için korunması, unutulmaması, unutulmaya başlanan ürünlerin tekrar sisteme kazandırılması, yerel ürün tedarikçilerinin desteklenmesi, bu ürünlerin tüketicilere ulaştırılarak satışı ve pazarlanması, tüketicilerin damak tatlarında bilinirlik yaratılması zorunludur. Yöresel ürünlerin ticari değer kazanması, küresel pazarlara açılması, mülkiyet haklarının korunması ekonomik açıdan büyük öneme sahiptir. Ayrıca uzun yıllar önce Altıparmak yöresel ürünler markasını var ederek bugün bizlere sunduğu imkanlar ve yöresel ürünler sektöründe ticaret yapabilme imkanını tanıyan, işletmemizi bugünlere getiren babam Fahri Altıparmak'a teşekkür eder şükranlarımı borç bilirim.





